

新調理システム生みの会「新調理システム推進協会」主催

「新調理システム“フル活用”」公開テクニカルセミナーのご案内（案）

拝啓 向夏の候、ますます御健勝のこととお喜び申し上げます。平素はひとかたならぬ御愛顧を賜り、厚く御礼申し上げます。

さて、この度の新調理システム推進協会セミナーは、今春、東京・大阪にて開催し大変好評を頂きました「新調理システム“フル活用”」公開テクニカルセミナーを、学校法人原田学園 広島酔心調理師専門学校に場所を移し開催いたします。

先ずは、新調理システムを全国に広め現在は多数の外食企業顧問も努める、当協会会長渡辺彰と、広島酔心調理師専門学校の専門調理師で新調理システム実習担当の富士田 康二先生により「新調理システム基本と応用」と題しましての調理実技講習をおこないます。

続いては、外食産業界の食の舞台裏を支えるキスコフーズ株式会社マーケティング部商品開発担当山崎明久氏による、「現場調理を変えた真空調理食品」を、また3本目は、真空調理法をいち早く製品化し世に送り出し多くの実績と信頼を誇る、株式会社いちまるプラ・ド・シェフ事業部次長小池清史氏により「最大のメリットは真空調理食品のフル活用」について共に実演とご試食をご用意いたしました。

料理界の舞台裏を支えるまでに成長した「新調理システム」に20年間携わり、育んできた4名のプロフェッショナルが贈る“裏ワザ的”テクニカルセミナーです。是非、皆様の料理の品質向上や、フードビジネス、調理場運営、のヒントにお役立てください。皆様のますますのご繁栄心よりお祈り申し上げます。

敬具

日時：平成 19 年 8 月 3 日（金曜日）

12：30開演（12:00開場）

場 所； 学校法人原田学園、広島酔心調理師専門学校

〒733-0024 広島県広島市西区福島町 2-4-1

TEL 082(231)8700 FAX 082(231)8765

参加費；会員 ￥3,000 - 一般 ￥5,000（試食費含む）

スケジュール

12：00	開場・受付開始
12：40	「新調理システム基本と応用」 富士田 康二氏 渡辺 彰 氏
14：40	「現場調理を変えた真空調理食品」 山崎 明久氏
15：40	「最大のメリットは真空調理食品のフル活用」 小池清史氏
16：40	質疑応答・試食会
17：30	終了予定

但し、写真撮影は自由ですが動画はご遠慮願います
肖像権、著作権が関わりますのでご注意願います

新調理システム推進協会 事務局

2007年7月吉日

お問い合わせ / 03 - 5645 - 8751

二子フジ屋(株)エナジ屋 内/事務局/西・吉永

参加申し込み書

()で囲んで下さい) 会員の種別	法人会員 ・ 個人会員 ・ その他
(フリガナ) 法人名	
(フリガナ) 出席代表者氏名	
お名前	各社2名様迄
ご住所	
電話番号	
FAX番号	後日 FAX にて地図をお送り致しますので必ずご記入下さい。

締め切りは7月31日(水)とさせていただきます。

会場の都合により各社2名様まで・定員30名とさせていただきます。

お申し込みはお早めをお願いします。尚、お申し込み多数の場合は
新調理システム推進協会会員様を優先とさせていただきますのでご了承ください

お手数ですがお申し込みはFAXにて、事務局までご連絡下さい

FAX 03-5645-2550 (吉永宛)