

新調理システム推進協会主催

2009 新年賀詞交歓会開催のお知らせ

拝啓

歳末ご多忙の折、貴社ますますご盛栄のこととお慶び申し上げます。平素は格別のお引き立てをいただき、厚く御礼申し上げます。

さて、2009年の新調理システム推進協会賀詞交歓会のご案内です。この度の新年会の会場は、1998年厚生省の衛生管理指導が厳しさを増す時代に、国内で初の HACCP 概念にもとづいた厨房設計と新調理システムを導入したとして話題を呼びました、昭島市の緑深い閑静な森にある「フォレストイン昭和館」で開催いたします。当日のゲストには、今年洞爺湖サミットの会場になりました「ザ・ウィンザーホテル洞爺」の元総料理長中村勝宏氏をお招きし「洞爺湖サミット日本国からの料理（仮）」と題しましてのご講演です。

今年は食品の偽装問題にはじまり米国発の経済危機など暗い話題が多い一年でしたが、当協会の特別顧問でもあります中村勝宏氏が、先進7カ国の国賓の料理を取り仕切った洞爺湖サミット晩餐会という新たな歴史を作りました。同氏の料理に対する情熱と各国首脳のお好み料理メモなどの裏話にも是非ご期待下さい。めったに聞けないお話です。あわせましてフォレストイン昭和館総料理長平木章三氏による「フォレストイン昭和館の環境を活かした現場管理と企画開発力（仮）」と題しましたビジネス・セミナーと、10年前に完成した施設とは思えない同ホテルの斬新な厨房の見学会、そして多くのリピーターをつくり上げている料理の御賞味会を開催いたします。

2009年の光明としてご期待頂ければ幸甚です！皆様、来年も引き続き倍旧のご厚情を賜りたく切にお願い申し上げます。

敬具

■日時； 1月23日金曜日

■場所； フォレストイン昭和館

東京都昭島市昭和の森 電話042-542-1234

■セミナースケジュール（予定）

13:30 開場

14:00 「洞爺湖サミット日本国からの料理（仮）」

講師；中村勝宏名誉総料理長 日本ホテル株式会社

15:10 「環境を活かした現場管理と企画開発力（仮）」

40 講師；平木章三総料理長 フォレストイン昭和館

16:00 フォレストイン昭和館厨房施設見学会

17:15 賀詞交歓会

・ 料理説明と撮影時間

・ 新調理システム推進協会公認専門講師授与式

・ 御賞味会

■セミナー費用：お一人様 価格☆会員 ￥12,000-

価格☆一般参加 ￥15,000-

\*会費は当日受付にてお願い致します

新調理システム推進協会

事務局

## 参加申し込み書

平成 年 月 日

(○で囲んで下さい) 会員の種別	法人会員 ・ 個人会員 ・ 会員外
(フリガナ) 法人名	
(フリガナ) 出席代表者氏名	
お名前	
お名前	
ご住所	
電話番号	
FAX番号	

◎締め切りは 1月16日(金)とさせていただきます。

\*会場の都合により定員50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。

また、お申し込み多数の場合は会員様を優先とさせていただきます。

◎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)**