

新調理システム推進協会主催

「四季の料理 “洋の冬” テクニカルセミナー」開催のお知らせ

拝啓 向寒の候、皆様ますます御隆昌にてお慶び申し上げます。今年も新調理システム推進協会をご愛顧いただきまして心より御礼申し上げます。

さて、師走は「四季の料理講習会 “洋の冬” テクニカルセミナー」です。洋の春夏秋冬の料理創作実演の最終回です。クリスマス料理を全面に、オーソドックスな洋の技術をベースとし生産者の拘りの素材を集め新調理システムを奏でるなか、コース形式に「料理」と「デザート」をご披露致します。講師には、当協会会長の渡辺彰（箱根プリンスホテル元料理長）が担当。当時、渡辺は、社交界の食事会や政財界のパティエをはじめ、来賓のアン王女の食事会など国を代表する調理人として多くの舞台のキッチンで活躍をした料理人です。また、デザートには、東京製菓学校教育部次長の梶山浩司氏に講師を務めて頂き、こだわりのクリスマスのデザートで締めをお願いしております。共に選りすぐりの素材、器を使用しての新メニューもぎ立てのプロが魅せる実践的な料理講習会です。是非、季節の旬と時代のトレンドを踏まえた、著名な料理人の講習会で、来年に向け不況を吹き飛ばす勢いをもって是非ご参加くださいませ。

敬具

—記—

■日時：平成22年 12月 22日（水曜日）

■場所：ニチワ電機(株) 東京支店 1階テストキッチン
〒103-0024 中央区日本橋小舟町10-2
電話03-5645-8751

■セミナー費用：お一人様 価格 **¥ 4,000-**

*会費は当日受付にてお願い致します

【スケジュール】

開場	13:30	受付開始
	↓	
開演	14:00	実演／「四季の料理 “洋の冬” 料理講習会」 ■講師：渡辺 彰氏 (箱根プリンスホテル 元料理長)
	↓	
	15:30	写真撮影タイム（料理に使用される素材の御試食をご用意）
	↓	
	16:00	実演／「洋の冬デザート」 ■講師：梶山 浩司氏 東京製菓学校 教育部次長
	↓	
	17:00	写真撮影タイム（デザートの御試食をご用意） 終了予定

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
(フリガナ) 法人名	
(フリガナ) 出席代表者氏名	
お名前	
お名前	
お名前	
ご住所	
電話番号	
FAX番号	

◎締め切りは **12月17日(金)** とさせていただきます。

◎会場の都合により **定員25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。

◎前日、当日のキャンセルには、ご試食準備等の都合上参加費用が発生しますので
容赦の程お願い致します。

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

新調理システム推進協会
事務局