

人手不足対策、調理部門、強靱化セミナー！

「新調理システムセミナー中級編開催のご案内」

新調理システムは、1980年代の後半、あのバブル景気の時代に我が国で誕生しました。その10年前に、フランス国で料理革命として注目を集めた「真空調理法」が誕生しており、その後、我が国に伝来し日本の国内事情と融合され、新調理システムとして体系化されました。この度の、新調理システム実技セミナーシリーズでは、バブル景気の時代に「新調理システム」を創り第一世代を築いた、往年の名料理長にご登壇頂きます。

近年になり、我が国外食産業界は、デフレの長期化へと景気後退が続くなか、企業の利益追求傾倒の風潮から、調理部門の弱体化は益々加速し今日になります。今年5月に、リクルートジョブズが、有効求人倍率が初めて1.5を超え、そのバブル景気時代の人手不足を越えたと発表しました。正に、弱体化した調理部門をもう一度「新調理システム」の概念で強靱にし、これから20年は続くと云われている、超人手不足を迎え打つ時代の到来です。

8月4日金曜日に開催された、初級編では、新調理システムの概念について、幅広く解説をさせていただきましたが、この度の10月6日開催の中級編では、書籍「新調理システムの概念とリテール HACCP 完全解説」誌に則り、新調理システムの調理技法一つ一つにそって、3部構成で開催致します。

この度の、セミナーでは、新調理システムが誕生し30年を迎え、蓄積された実績とノウハウを駆使し、現代の外食産業界の益々の発展と生産性向上への貢献を目的として開催致しますので、奮ってのご参加を心よりお待ちしております。

●「新調理システム実技セミナー・中級編」

■日時：平成29年10月6日（金曜日）

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

■セミナー費用：お一人様（セミナー資料・試食代含む）

会員 ￥3,000-

一般参加 ￥4,000- *会費は当日受付にてお願い致します

(1) 14:00~15:30

座学 「新調理システムの定義と活用」 / テキスト活用

栗原信行 ニチワ電機 コンサルティング部総料理長
新調理システム推進協会 理事 専任講師

1. 新調理システムの定義と意義
2. 新調理システムの加熱と冷却の特性
3. リテール HACCP と新調理システム

(2) 15:40~16:40

実技 「新調理システム実技セミナー・中級編」

秋山 肇 東京調理製菓専門学校 講師
元フォレスト・イン昭和館 総料理長

1. 新調理レシピにより、柔らかく美味しく生産性向上。
メニュー /
2. 真空調理法でTT管理
メニュー /
3. クックチルシステム
メニュー /

(3) 16:50~17:50

実技 「計数管理は、調理部門の強靱化の要」

渡辺 彰 新調理システム推進協会 会長

1. 新調理システムの概念で献立を組む
メニュー /
2. 彩と味とコストで見るアウトソーシングの活用
メニュー /
3. ニュークックチルシステムと再加熱の活用
メニュー /

講師プロフィール

渡辺 彰

新潟県長岡市に生まれ、幼少の頃より山海の幸に魅了され若くして料理人を志す。横浜プリンスホテル8年勤務の後、料理人としての基礎を携え、欧州のホテル、レストランで料理人修行の旅に出る。帰国後、東京プリンスホテルフレンチレストランを経て、同グループの高級リゾート日光プリンスホテルにて30歳で料理長に抜擢され17年間勤め上げるなか、地元の新鮮な素材の活かした調理法を研究し真空調理法に出会う。その後、箱根プリンスホテルへ移籍し合計28年間料理長職という大型ホテルチェーン企業での指揮管理運営を経験し、社交界、政財界のパーティーなど多くの舞台で活躍した。



日光プリンスホテル、箱根プリンスホテル料理長の時代に、同ホテルの料飲部へ品質管理向上、原価率維持管理システム導入の為に、真空調理法、クックチル、クックサーブなどの調理手法の体系化を実践したことで、現代の新調理システムの概念を創りあげた。また、当時の箱根プリンスホテルで、国内初として新調理システムを実践導入し、同時に、新宴会棟には、ホテル業界国内初のオール電化厨房を設備する。これがその後のホテル業界に於ける電化厨房時代の先駆けとなり、ホテルに於けるHACCP概念に則った施設環境の幕開けを大きく担った。

- ・1962年（昭和37年）-西武鉄道（株）横浜プリンスホテル入社。
- ・1970年（昭和45年）-海外勤務（スイスのホテルプラザ、フランスのレストランルドワイヨン、ホテルル・ソールノルマン）
- ・1973年（昭和48年）-東京プリンスホテル。
- ・1975年（昭和50年）-日光プリンスホテル料理長。
- ・1989年（平成1年）-新調理システム推進協会設立と同時に会長に就任。
- ・1993年（平成5年）-箱根プリンスホテル料理長。
- ・2003年（平成15年）-外食企業、食品メーカーの顧問を務め現在に至る。

秋山 肇氏



東京調理製菓専門学校講師

元フォレスト・イン昭和館 総料理長

ホテルオークラ東京メインキッチンシェフ。

1974年4月ホテルオークラ入社し、製菓課、製パン課、欧州料理「オーキッドルーム」キッチン勤務等へて、1986年ホテルオークラ東京のメインキッチンへ勤務。その後、英国の老舗ラグジュアリーホテル「サヴォイホテル」へ一年間派遣され調理部門のマネジメントを研鑽する。

れ調理部門のマネジメントを研鑽する。

1997年昭島の広大な森に、ホテルオークラ東京の指導のなか、昭和飛行機工業株式会社の「フォレスト・イン昭和館」の初代総料理長に就任。同ホテルは、国内で先駆けHACCP 12手順で設計されており、建設設計計画の段階から、メニュー開発、レシピ開発から、マニュアル作成や厨房設計への反映にも深く携わり、スタッフのトレーニングに至るまで実施した実績がある。

2003年6月ホテルオークラ東京復職と共に「ダイニングカフェ カメリア」の調理長を務め2010年に退職。現在は、東京調理製菓専門学校の講師を務める。

栗原 信行



ニチワ電機(株)
コンサルティング部料理セクションチーフマネージャー
総料理長兼キッチンシステムプランナー

調理歴36年。豊富な現場での調理経験を生かし、総料理長として、調理トレーニング、メニュー開発、キッチンシステム及びフードサービスなどのコンサルティング活動を担当。

- 要 職
- ・ 新調理システム推進協会 理事
 - ・ 全日本厨士協会 東京地方本部城南地区本部 大田支部副幹事長
- 職 歴
- ・ 株式会社レストラン水乃江入社 調理担当
 - ・ 斑尾高原開発株式会社グループ レストラン佐島入社 副料理長
 - ・ 斑尾高原開発斑尾高原ホテル勤務 レストラン店長
 - ・ ニチワ電機株式会社入社
- 備 考
- ・ 日本ソムリエ協会認定ワインアドバイザー
 - ・ HACCP専門講師 (HACCP連絡協議会/第441号)
 - ・ HACCP指導者養成研修修了 (第2016-13-019号)
- 著 書
- ・ ニューメディア(日本食料新聞社)
 - ・ 続・新調理システム管理者養成テキスト実践編(日経BP)

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 ・ その他
(フリガナ) 法人名	
(フリガナ) 出席代表者氏名	
お名前①	
お名前②	
お名前③	
ご住所	
電話番号	
FAX番号	

◎締め切り : 10月4日(水)

◎定員 : 25名(先着順) *お申し込みはお早めにお願ひ致します

◎お申込方法: FAXにて事務局までご送付下さい(お電話でも結構です)

◎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、
ご容赦の程お願ひ致します

◎申し込み終了後会場地図をFAX致しますので、FAX番号は必ずご記載下さい

FAX 03-5645-2550

TEL 03-5645-8751

新調理システム推進協会 事務局