

新調理システム推進協会ビジネスセミナーのご案内

拝啓

陽春の候、ますます御健勝のこととお喜び申し上げます。

さて、新調理システム推進協会の平成19年度最初のビジネスセミナー及び、厨房見学会のご案内です。このたびは、2007年4月1日より、プリンスホテルグループのフラッグシップホテルとして、東京プリンスホテル パークタワーから生まれかわりました「ザ・プリンス パークタワー東京」にて開催いたします。当日は総会の特別講演と致しまして、日本料理の祖神と崇められている、四條司宗家第四十一代四條隆彦氏に「日本料理の原点と未来に伝えるもの」と題しまして、特別講演をご用意しております。その後、ザ・プリンス パークタワー東京の柘植総料理長に新生ホテルのコンセプトについてご講演を頂きます。また、アンコールにお応えしまして、巨大宴会場の料理を創り出すメイン厨房の施設見学会も行うなか、世界のゲストに感動を与えつづける“ザ・プリンス パークタワー東京 パンケット料理”の御賞味会も御座います。

お忙しいと存じますが、皆様のご参加心よりお待ち申し上げます。
新時代のフードサービスを支える「新調理システム推進協会」を使命のもと邁進する所存で御座いますので、今年度もご愛顧の程よろしくお願い申し上げます。

敬具

日時：平成19年5月18日（金）

14時30分会場

15時00分開場 平成19年通常総会（開場/地下2階 コンベンションホールD）

会員様のみご出席

15時30分開場 一般参加者入場

15時45分より 特別講演「日本料理の原点と未来に伝えるもの」

四條司宗家 第四十一代

四條隆彦氏

17時00分より 厨房システム見学

「ザ・プリンス パークタワー東京のコンセプト」

ザ・プリンスパークタワー 執行役員総料理長 柘植 末利氏

ご案内：洋食料理長 北爪雅信氏

白衣付・写真撮影可

18時30分より ザ・プリンス パークタワー東京

「コンベンションホールD」にて御賞味会

料理写真撮影時間有・料理レシピ付

20時00分 終了予定

場所：ザ・プリンス パークタワー東京地下2階「コンベンションホールD」

〒105-8563 東京都港区芝公園4-8-1 TEL. (03) 5400-1111

費用：お一人様 会員 ￥14,000 - 一般参加 ￥18,000 -

新調理システム推進協会

事務局

2007年4月13日

ビジネスセミナー 申し込み用紙

(フリガナ) 法人名			
住所	〒		
出席代表者 お名前		所属部署 役職	
お名前		所属部署 役職	
お名前		所属部署 役職	
お名前		所属部署 役職	
TEL			
FAX	*必ずご記入ください		

5月15日までのご連絡をお願い致します。
(定員60名先着順とさせていただきます)

*お申し込み多数の場合は会員様優先となりますのでご了承下さい

FAX 03 - 5645 - 2550 (吉永宛)