

## 会員限定

新調理システム推進協会主催

会員限定新調理システム技術セミナー

「四季の料理講習会 “和の秋” テクニカルセミナー」開催のお知らせ

拝啓

黄葉の候、ますます御健勝のこととお慶び申し上げます。平素はひとかたならぬ御愛顧を賜りありがとうございます。

さて、この度は「四季の料理講習会 “和の冬” テクニカルセミナー」と題しまして、春夏秋冬の料理を回毎に創作実演する新しい料理講習会の第6回目になります。この度は和の春に続く本物の和食をテーマとし、産直の拘りの素材を集め新調理システムを奏でるなか御もてなしの真髓を「会席料理」と「和菓子」にてご披露致します。講師には、NHK料理番組“きょうの料理”や、人気番組の“ためしてガッテン”にも度々出演されている、ホテルオークラ「和食堂 山里」元総料理長の星則光氏が実演します。御菓子では、国際的にも製菓製パンはじめ日本の和菓子の学校として定評のある東京製菓学校、和菓子課課長補佐の小林紀夫氏が講師を務め、選りすぐりの素材、器を使用しての会員限定の、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。

(※四季を和洋交互の開催になりましたので、2年で和洋の四季を完結する内容です) 今回は、和食の秋。たまりません、この霜月に、料理人星則光氏と和菓子教師小林紀夫氏の、拘りを語りつくす講習会。是非、お楽しみにご参加くださいませ。

敬具

—記—

■日時：平成22年 11月 5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

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 ￥ 5,000-

\*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 “和の冬” 料理講習会」 ■講師：星 則光氏 (ホテルオークラ東京「和食堂 山里」元総料理長)
	↓	
	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／「和菓子と新調理システムの活用」 ■講師：小林紀夫氏 東京製菓学校 和菓子課課長補佐
	↓	
	17:30	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) 終了予定

新調理システム推進協会  
事務局

四季の料理講習会“和の秋”テクニカルセミナー

## 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 11月 1日(金)とさせていただきます。

◎会場の都合により定員20名とさせていただきます。お申し込みはお早め  
お願いします。

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