

料理を創る
「美味しさと健康を彩る、料理の真髓！」
和食をメインとした新調理システム
in Tokyo

謹賀新年

おめでとう御座います。旧年中は大変お世話になりまして有難う御座いました。本年も、昨年同様に御愛顧のほど宜しくお願い申し上げます。

さて、新年のご挨拶は早々ですが、今年の賀詞交歓会は2月3日節分に、“鬼は外”“福は家”と2004年商売繁盛と祈念し威勢良くビジネスセミナーと施設見学と併せて執り行ないたいと存じます。

先ずは、当会の牙城、料理の真髓シリーズでは、様々な食器を活かす和食の登場です。懐石、会席料理と古くに誕生した、日本人独特の料理を楽しむ気風には、食器と料理の相性が基本です。昨年、春に歴史あるホテルオークラの総料理長に就任した、星則光氏による、美味しさと健康を彩る料理の真髓としてビジネスセミナーと御賞味会。そして、ホテルオークラの新たな「ホテイチ」の味として話題の「ダイニングカフェカメリア」「山里」「久兵衛」の惣菜の並ぶ「シェフズガーデンテラス」の見学会も行います。

2004年の新調理システム推進協会は、皆様のご発展の為に、更に、皆様と共に歩みます。本年も宜しくお願い申し上げます。

月 日：平成16年2月3日 節分（火）

時 間：会場14時30分 18時30分迄

場 所：ホテルオークラ東京 *会場は後日ご連絡させていただきます

定 員：50名

参加費：会員10,000円/一般15,000円

講演・実演：「美味しさと健康を彩る、食器と料理」(90分)

ホテルオークラ東京 和食調理

総調理長 星 則光 氏

見 学 会：「シェフズガーデンテラス」見学

ご 賞 味 会：ホテルオークラ *会場は後日ご連絡させていただきます

お問い合わせ / 03 5645 - 8751
新調理システム推進協会
ニチワ電機(株)内/事務局 西 耕平(吉永)
2004年元旦

内容・スケジュール

- 14:30 受付開始
15:00 公演・実演
「美味しさと健康を彩る、食器と料理」
ホテルオークラ東京 和食調理 総調理長 星 則光 氏
16:45 「シェフズガーデンテラス」見学
17:30 ご賞味会
18:30 終了予定

参加申し込み書

(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	
お名前	
ご住所	
電 話 番 号	
F A X 番 号	

締め切りは1月30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。

* 尚、料理の都合上間近のキャンセルはお受けできません事を予めご了承ください

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

F A X 0 3 - 5 6 4 5 - 2 5 5 0 (吉永宛)