

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ビジネスセミナーのご案内です。このたびは、当会理事の柘植末利総料理長が在籍される赤坂プリンスホテルにて開催致します。

当日は開催にあたりまして、混沌とする世界情勢、景気状況に向けて、前途に光明を見出すビジネスセミナー「求められる外食企業の“高度化”体質」と題し、日経BP社フードマーケティング室プロデューサー加藤秀雄氏（当会特別技術顧問）にご講演をお願いしております。また、赤坂プリンスホテル柘植末利総料理長より新宴会棟“五色の間”の厨房システム見学会、そして、各界の著名人達を魅了する赤坂プリンス「五色の間バンケット料理」の御賞味会も御座います。

今年に入り景気も上昇傾向です。現在の消費者ニーズは、一過性のモノでなく品質が高く価値が在ることで継続するものだといわれます。いわゆる、古の座右の銘に登場しますが「看脚下（かんきゃっか）」我々生業の足元を見直すことに活路がある様です。そこで、このたびの通常総会は、日本の歴史の、数々の表舞台を彩り続ける赤坂プリンスホテルにて開催いたします。誠に忙しいと存じますが、多数のご参加心よりお待ち申し上げます。

新時代の外食企業に役立つ「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、今年度もご愛顧よろしくお願い申し上げます。

敬具

日時：平成16年5月14日（金）

15時00分会場

15時30分開場 平成16年通常総会（開場/燈光とうこう） 会員のみのご参加

16時15分開場 一般参加者入場

16時30分より 講演「求められる外食企業の“高度化”体質」

日経BP社 フードマーケティング室

プロデューサー 加藤秀雄氏

17時30分より 新宴会棟 五色の間厨房システム見学会

ご案内：総料理長 柘植末利氏

白衣付・写真撮影可

18時30分より 赤坂プリンスホテル

「五色の間」御賞味会

写真撮影時間有・料理レシピ付

20時00分 終了予定

場所：赤坂プリンスホテル 新宴会棟 五色の間「燈光」

東京都千代田区紀尾井町1番2号

費用：お一人様 会員 ￥ 12,000 - 一般参加 ￥ 15,000 -

新調理システム推進協会

事務局

2004年4月15日

お申し込み用紙

* お手数ですがお申し込みはご記入の上、FAXにてお願い致します

平成 年 月 日

(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	Tel	Fax	
FAX *必ずご記入ください			

5月10日までのご連絡をお願い致します。

* 会場の都合により**定員70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

送付先 FAX 03 - 5645 - 2550 (吉永宛)

新調理システム推進協会

《事務局：ニチワ電機株式会社

キッチンシステム総合コンサルティング室 気付》

〒105 - 0014 東京都中央区日本橋小舟町10 - 2

TEL (03) 5645 - 8751

FAX (03) 5645 - 2550