

**新調理システム生みの会「新調理システム推進協会」主催
「次世代の新調理システム」ビジネス公開講座のご案内**

拝啓

春色のなごやかな季節、ますます御健勝のこととお喜び申し上げます。日頃は当協会活動に格別のお引き立てをいただき、ありがたく御礼申し上げます。さて、お待たせいたしました新調理システム推進協会「ビジネス公開講座」のご案内です。

このたび“新調理システム”の言葉を創りました当協会の会長渡辺彰が「次世代の新調理システム」について調理界の親友である赤坂プリンスホテル総料理長柘植末利氏、ホテルメトロポリタンエドモント総料理長中村勝宏氏と共にパネルディスカッション形式にて解説致します。表舞台だけの新調理システムではなく、水面下にておこなわれているエンドレスな調理技術革新についても深く追求します。また、後半では新調理システム実演講師の元祖でもある会長渡辺彰が久しぶりに魅せる“新調理システム テクニカル スキル”調理実演にもご期待下さい。

この度の新調理システム推進協会ビジネス公開講座会は、新調理システム最前線にて活躍し続けるトップランナーによる“パネルディスカッション”“調理実演”の揃い踏みです。ぜひ皆様の調理場運営、企業経営にお役立てください。皆様のますますのご繁栄心よりお祈り申し上げます。

敬具

日 時： 平成18年 4月 5日 (水曜日)

時 間： 13:30 開場

場 所： ニチワ電機株式会社 テストキッチン

東京都中央区日本橋小舟町10-2

電話 03-5645-8751

参加費： 会員 ¥5,000 会員外 ¥8,000

●パネルディスカッション「次世代の新調理システム」概要

内容／1. 今なぜ新調理システムなのか

2. 欧米の最新情報

3. 導入失敗例を検証

4. 導入成功のキーワードは“〇〇を活かす〇〇〇!”

5. 次世代の新調理システムを語る

パネラー／新調理システム推進協会

会 会 渡辺 彰

特別顧問 中村 勝宏 ホテルメトロポリタンエドモント 総料理長

理 事 柘植 末利 赤坂プリンスホテル 総料理長

司 会 西 耕平

●調理実演 「日常食に活かす新調理システム・テクニカル・スキル」

渡辺彰によるエンドレス新調理システム最新技術情報

※めったに見られません!

新調理システム推進協会 事務局

2006年3月吉日

お問い合わせ/03-5645-8751

ニチワ電機(株)内/事務局/西・吉永

《スケジュール》

13:30 開場・受付開始
↓
14:00 パネルディスカッション 開始
「次世代の新調理システム」
↓
15:15 休憩（15分）
↓
15:30 調理実演 開始
「新調理システム・テクニカル・スキル」
↓
16:45 質疑応答
↓
17:00 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 ・ 会員外
(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	※後日 FAX にて地図をお送り致しますので必ずご記入下さい。

◎締め切りは3月31日（金）とさせていただきます。

*会場の都合により**定員40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。

◎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)