

「新調理システム推進協会」主催

「新調理システム “フル活用”」公開テクニカルセミナーのご案内

拝啓

頌春の候、ますます御健勝のこととお喜び申し上げます。平素はひとかたならぬ御愛顧を賜り、厚く御礼申し上げます。

さて、この度は、辻学園調理・製菓専門学校の新校舎にて「“新調理システム”フル活用！」公開テクニカルセミナーを3本立てでご案内です

まずは、同校真空調理研究室の為後彰宏先生と、同校元講師の堀之内清貴先生（現ニチワ電機株式会社料理長）により「新調理システム基本と応用」と題しましたの調理実技講習をおこないます。

続いては、キスコフーズ株式会社マーケティング部商品開発担当山崎明久氏による、「現場調理を変えた真空調理食品」を、また3本目は、真空調理法をいち早く製品化し世に送り出し多くの実績と信頼を誇る、株式会社いちまるブラッドシェフ事業部次長小池清史氏により「最大のメリットは真空調理食品のフル活用」について、2、3本共に実演とご試食を頂きます。

料理界の舞台裏を支えるまでに成長した「新調理システム」に20年間携わり、育んできた4名のプロフェッショナルが贈る“裏ワザ的”テクニカルセミナーです。是非、皆様の料理の品質向上や、フードビジネス、調理場運営、のヒント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19年3月20日（火曜日）

12：00開場（12:30開演）

場 所； 辻学園調理・製菓専門学校

〒530-0047 大阪市北区西天満1-3-17

参加費；会員 ￥3,000 - 一般 ￥5,000（試食費含む）

スケジュール

12：00 開場・受付開始

12：30 「新調理システム基本と応用」

講演・実演：辻学園調理・製菓専門学校 為後 彰宏氏

講演・実演：ニチワ電機株式会社 堀之内 清貴氏

14：30 「現場を変えた真空調理食品」

実演：キスコフーズ株式会社 山崎明久氏

15：30 「最大のメリットは真空調理食品のフル活用」

実演：株式会社いちまる 小池清史氏

16：30 質疑応答

17：00 終了予定

新調理システム推進協会 事務局

2007年2月吉日

お問い合わせ / 03-5645-8751

ニチワ電機(株)エナジ室 内/事務局/西・吉永

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	各社2名様迄
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15日(木)とさせていただきます。

会場の都合により各社2名様まで・定員30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、お申し込み多数の場合は
新調理システム推進協会会員様を優先とさせていただきますのでご了承ください

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)