

新調理システム推進協会主催 2008 新年イベントのお知らせ

新年賀詞交歓会中止に伴うパネルディスカッション

「外食・中食企業の高度化テーマ“新調理システム”フル活用」開催のお知らせ

拝啓

歳末ご多忙の折、貴社ますますご盛栄のこととお慶び申し上げます。平素は格別のお引き立てをいただき、厚く御礼申し上げます。また、2008年の新調理システム推進協会賀詞交歓会ですが、来年睦月の休日が多いこともありまして、予定ホテルとの日程が折り合わず賀詞交歓会は中止とさせていただきます。

さて、打って変わります来年初となります如月の新調理システム・ビジネス・セミナーは、「外食・中食企業の高度化テーマ“新調理システム”フル活用」と題しまして、パネルディスカッションを女子栄養短期大学 駒込キャンパスをお借りして開催致します。

司会は、新調理システムが誕生しました1980年代の草創期から、フードジャーナリストとして日経B P社編集長の立場で見つめてきました加藤秀雄氏にお願いし、パネリストには外食産業界の経営者に参加してもらい、本物を求める外食企業の戦略について議論してもらいます。後半では、第三の真空調理法最新技術セミナーを会長の渡辺より説明させていただきます。

昨年は、国内を代表する老舗の偽装行為が思いもよらぬ程に散発し、一年を現す漢字でさえ“偽”と象徴されました。ならば、今年は“誠”の必要がありますが、ビジネスでは本来この“誠”は前提条件です。本パネルディスカッションと調理技術セミナーは、これらを超越し更に新調理システムで力強く時代の要請に応える内容ですので、2008年の光明としてご期待頂ければ幸いです！皆様、来年も引き続き倍旧のご厚情を賜りたく、切にお願い申し上げます。

敬具

日時； 2月13日水曜日

場所：女子栄養大学 短期大学部 駒込キャンパス
3号館 5F 小講堂にて
〒170-8481 東京都豊島区駒込3-24-3

セミナースケジュール（予定）

13：00 開場

13：30 パネルディスカッション

「中食・外食企業の高度化テーマ“新調理システム”フル活用」

15：45 新調理技術セミナー「美味しく、健康・安心と“第三の真空調理法”」
株式会社ローソン 次世代開発本部 chubo チーム

懇親会 松柏軒にてピュッフスタイル（女子栄養大学短期大学部内）

17：00～18：30頃まで

セミナー費用：お一人様 価格 会員 ￥6,000-
価格 一般参加 ￥8,000-

*会費は当日受付にてお願い致します

新調理システム推進協会
事務局

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 ・ 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	

締め切りは2月8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。

また、お申し込み多数の場合は会員様を優先とさせていただきます。

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)