

新調理システム推進協会
真空調理食品メーカー 株式会社いちまる ブラ・ド・シェフ事業部
「食品工場技術による真空調理法活用のすべて」
プロフェッショナル・ビジネスセミナー×2+施設見学+試食階

拝啓

盛夏の候、ますます御健勝のこととお喜び申し上げます。平素は格別のご高配を賜り、厚くお礼申し上げます。

さて、この度は、真空調理法に魅せられ1989年に事業化に成功し、その後、国内を代表するラグジュアリーホテルの採用はもとより、医療機関、長野オリンピック、沖縄サミットなどと、国内外に真空調理法を広めた、創業明治初年の老舗企業、株式会社いちまるブラ・ド・シェフ事業部の「食品工場技術による真空調理法活用のすべて」に迫ります。講演では、先ずは同社のブラッドシェフ事業本部責任者の専務取締役大井達也氏(当協会副会長)、後半の実演試食会では、国内一の真空調理商品開発の実績を誇り、同社商品開発プロジェクトリーダーで営業開発部長の本多真氏にご実演いただきます。

現代の外食産業界は、人件費・原材料高騰など多くの問題を抱えるなか、食の安全・安心が強く求められ、素材の鮮度、料理の品質保証へと、まさに本物の時代を迎えています。是非、この度の真空調理のプロフェッショナル・ビジネスセミナー+施設見学会+試食会にて、本物の真空調理法に触れて頂まして、皆様の次世代の厨房運営の一助になれば幸甚です。奮ってのご参加心よりお待ち申し上げます。

敬具

- 日 時 ; 8月 29日(金) 13:00~16:00
- 集合場所; 焼津駅 改札出口
- 住 所 ; 静岡県焼津市中港2丁目5番13号
- 電話番号; 054-628-2141
- 参加費用; 会員 3,000円 / 非会員 5,000円

○定 員 ; 35名

※恐れ入りますが席に限りがありますので定員になり次第締め切らせていただきます

☆当日スケジュール(予定)

- 13:00 開会挨拶
- 13:10 講演;「厨房を助ける真空調理工場の運営管理」
講師 (株)いちまる 専務取締役 大井達也氏
- 14:00 休憩
- 14:10 実演;「真空調理のメリットを活かすメニュー開発の手順」
講師 (株)いちまる ブラッドシェフ事業部
営業開発部長 本多真氏
- 試食会
- 15:30 いちまるブラ・ド・シェフ工場見学
- 16:00 終了予定
- 16:30 焼津駅前解散

新調理システム推進協会
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	
ご住所	
電話番号	
FAX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8月26日（火）とさせていただきます。

※会場の都合により定員35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

お申し込みはFAXにて、事務局までご連絡下さい

FAX 03-5645-2550 (吉永宛)

新調理システム推進協会
真空調理食品メーカー 株式会社いちまる ブラ・ド・シェフ事業部
「食品工場技術による真空調理法活用のすべて」
プロフェッショナル・ビジネスセミナー×2+施設見学+試食階

拝啓

盛夏の候、ますます御健勝のこととお喜び申し上げます。平素は格別のご高配を賜り、厚くお礼申し上げます。

さて、この度は、真空調理法に魅せられ1989年に事業化に成功し、その後、国内を代表するラグジュアリーホテルの採用はもとより、医療機関、長野オリンピック、沖縄サミットなどと、国内外に真空調理法を広めた、創業明治初年の老舗企業、株式会社いちまるブラ・ド・シェフ事業部の「食品工場技術による真空調理法活用のすべて」に迫ります。講演では、先ずは同社のブラッドシェフ事業本部責任者の専務取締役大井達也氏(当協会副会長)、後半の実演試食会では、国内一の真空調理商品開発の実績を誇り、同社商品開発プロジェクトリーダーで営業開発部長の本多真氏にご実演いただきます。

現代の外食産業界は、人件費・原材料高騰など多くの問題を抱えるなか、食の安全・安心が強く求められ、素材の鮮度、料理の品質保証へと、まさに本物の時代を迎えています。是非、この度の真空調理のプロフェッショナル・ビジネスセミナー+施設見学会+試食会にて、本物の真空調理法に触れて頂まして、皆様の次世代の厨房運営の一助になれば幸甚です。奮ってのご参加心よりお待ち申し上げます。

敬具

- 日 時 ; 8月 29日(金) 13:00~16:00
- 集合場所; 焼津駅 改札出口
- 住 所 ; 静岡県焼津市中港2丁目5番13号
- 電話番号; 054-628-2141
- 参加費用; 会員 3,000円 / 非会員 5,000円

○定 員 ; 35名

※恐れ入りますが席に限りがありますので定員になり次第締め切らせていただきます

☆当日スケジュール(予定)

- 13:00 開会挨拶
- 13:10 講演;「厨房を助ける真空調理工場の運営管理」
講師 (株)いちまる 専務取締役 大井達也氏
- 14:00 休憩
- 14:10 実演;「真空調理のメリットを活かすメニュー開発の手順」
講師 (株)いちまる ブラッドシェフ事業部
営業開発部長 本多真氏
- 試食会
- 15:30 いちまるブラ・ド・シェフ工場見学
- 16:00 終了予定
- 16:30 焼津駅前解散

新調理システム推進協会
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	
ご住所	
電話番号	
FAX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8月26日（火）とさせていただきます。

※会場の都合により定員35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

お申し込みはFAXにて、事務局までご連絡下さい

FAX 03-5645-2550 (吉永宛)