

**会員限定**

新調理システム推進協会主催  
会員限定新調理システム技術セミナー

「四季の料理講習会“洋の秋”テクニカルセミナー」開催のお知らせ（案）

拝啓

錦秋の候、ますます御健勝のこととお慶び申し上げます。平素はひとかたならぬ御愛顧を賜り、ありがとうございます。

さて、この度は「四季の料理講習会“洋の秋”テクニカルセミナー」と題しまして、春夏秋冬の料理を回毎に創作実演する新しい料理講習会の記念すべき洋の第一回目になります。内容は、オーソドックスな洋を基本とし、生産者の拘りの素材を集め新調理システムを奏でるなかコース形式に「料理」と「デザート」をご披露致します。講師には、当協会会長の渡辺彰（箱根プリンスホテル元料理長）が担当。当時、渡辺は、社交界の食事会や政財界のパーティーをはじめ、来賓のアン王女の食事会など国を代表する調理人として多くの舞台のキッチンで活躍をしております。また、デザートには、和と同様この世界で新調理システムの第一人者として定評のある東京製菓学校教育部次長の梶山浩司氏が講師を務め、「料理」「デザート」共に選りすぐりの素材、器を使用しての会員限定の、新メニューもぎ立てのプロが魅せる実践的な料理講習会です。1年の四季を和洋交互の開催になりますので、2年で和洋の四季を完結する内容です。その季節の旬と時代のトレンドを踏まえた、著名な料理人の講習会を、不況を吹き飛ばす勢いをもって是非ご参加くださいませ。

敬具

—記—

■日時：平成21年 10月 2日（金曜日）

■場所：ニチワ電機(株) 東京支店 1階テストキッチン  
〒103-0024 中央区日本橋小舟町10-2  
電話03-5645-8751

■セミナー費用：お一人様 価格 ￥ 3,000-

\*会費は当日受付にてお願い致します

【スケジュール】

開場	13:30	受付開始
	↓	
開演	14:00	実演／「四季の料理“洋の秋”料理講習会」 ■講師：渡辺 彰氏 (箱根プリンスホテル 元料理長)
	↓	
	15:30	写真撮影タイム（料理に使用される素材の御試食をご用意）
	↓	
	16:00	実演／「秋のデザートと新調理システムの活用」 ■講師：梶山 浩司氏 東京製菓学校 教育部次長
	↓	
	17:00	写真撮影タイム（料理に使用される素材の御試食をご用意） 終了予定

新調理システム推進協会

四季の料理講習会“洋の秋”テクニカルセミナー

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
(フリガナ) 法人名	
(フリガナ) 出席代表者氏名	
お名前	
お名前	
お名前	
ご住所	
電話番号	
FAX番号	

◎締め切りは 9月30日(水) とさせていただきます。

◎会場の都合により定員30名とさせていただきます。お申し込みはお早め  
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

FAX 03-5645-2550