

新調理システム推進協会主催
フードサービス・ソリューション・見学会
「本物の味を求めて、ソース・ブイヨン・スープと新調理システム」
開催のご案内！

拝啓

金風の候、貴社ますますご繁栄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、料理の味のベースである「本物の味を求めて、ソース・ブイヨン・スープと新調理システム」と題しまして、“味”に拘るセミナー&見学会の開催です。場所は、プロが認めたプロの味創り30年のキスコフーズ株式会社の心臓部を訪れます。

ご案内には、勿論、同社を代表する味のプロ、キスコフーズ株式会社の代表取締役社長の涼野友康様しております。涼野氏は、30年間本物のプロの味に挑戦しつづけ、今のキスコフーズ株式会社があります。現在では、先の国内のラグジュアリーホテルをはじめ、ミシュランを獲得したホテル、レストランにPB商品を筆頭に、サミット、オリンピック等の国際舞台においても多くの採用実績を持ちます。

その味創りの心臓部は、静岡県にあるキスコフーズ株式会社清水工場。全国から多くのプロの料理人がキスコフーズ株式会社の作る味の吟味に訪れるなか、鍛えられた工場は必見の価値あります。この度の見学会ではめったに見学できないルートもご用意しております。

この度の「本物の味を求めて、ソース・ブイヨン・スープと新調理システム」では、味のプロ、涼野社長のビジネスセミナーと見学に合わせ、自然に拘る原材量から、製造工程、の解説そして、多くのプロの舌に保障された、スープ、ブイヨン、ソースのご試食をご用意しております。厳しい景気ですが、この機は、次世代のビジネスモデルを創る時期でもあります。この度のセミナーと見学会がお役に立てば幸甚です。皆様のご参加心よりお待ちしております。

敬具

—記—

■日時：平成21年11月20日（金曜日）

■場所：キスコフーズ株式会社 清水工場

静岡県静岡市清水区茂野島652-1

〒424-0405 電話0543-95-2622

■セミナー費用：お一人様 価格☆会員 ￥ 3,000-

価格☆一般参加 ￥ 4,000-

※定員25名になり次第締め切り

*会費は当日お願い致します
新調理システム推進協会
事務局

【スケジュール】

10:30 JR 東海道本線『清水駅』西口にて集合 車にて移動
↓ ※駐車場の都合上、お車でのご来場はご遠慮下さい
↓
11:00 キスコフーズ株式会社清水工場到着
工場視察&昼食 ビュッフェ・スタイル
↓ ※休憩後
14:30 キスコフーズ株式会社 概要説明『拘り』
キスコフーズ株式会社 代表取締役社長 涼野友康氏
↓ 質疑応答等
15:30 終了
↓
16:00 清水駅解散予定

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	
FAX番号	

◎締め切りは 11月13日(金)とさせていただきます。

◎会場の都合により定員25名とさせていただきます。

※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。

※恐れいますが、同業者様のご参加はお受けしかねますので、悪しからずご了承ください。

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)