

新調理システム推進協会主催
2010新春記念セミナー & 賀詞交歓会開催のお知らせ

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。

さて、2010年新春セミナー & 賀詞交歓会のご案内です。この度は、今年開催しました新調理システム推進協会認定講師陣による新調理システム・テクニカル・セミナーと、賀詞交歓会を企画しております。

新春記念セミナーのトップバッターは、プロの技が冴えます本邦初公開、グランドプリンスホテル新高輪の宴会調理部マネージャー平山憲一氏が登場。後半は、昨年世界のホテルランキングに堂々の2位に格付けされました、ザ・プリンスパークタワー東京の名誉総料理長柘植末利氏が締めくくります。両講師ともに世界が認める、国内を代表する大型ラグジュアリーホテルのプロ中のプロシェフです。他では見られない顔ぶれ是非お楽しみにしてください。また、賀詞交歓会は、千年以上に亘り日本橋室町の地を見守り続け、食物をあらわす「うか」と、生命力をあらわす「みたま」という生きるために大切な二つの元を名に持つ神、倉稲魂命(うかのみたまのみこと)「宇迦之御魂神」を祀る福德神社を、なんと店内に鎮座させている「室町福德塾 / 福德茶屋」にて開催致します。

この度の新年会は、プロが魅せるテクニカル・セミナー & 食のご利益としては最良の賀詞交歓会です。2010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: 2010年1月22日(金)

場所: ニチワ電機株式会社 1F 東京テストキッチン

セミナースケジュール(予定)

13:00 開場

13:30 「料理を精確に奏でる時代、グランドプリンスホテル新高輪の料理(仮)」
講師; 平山憲一氏 グランドプリンスホテル新高輪
宴会調理部マネージャー

15:10 「料理を精確に奏でる時代、ザ・プリンスパークタワー東京の料理(仮)」
講師; 柘植末利氏 ザ・プリンスパークタワー東京 名誉総料理長

16:40 終了

17:00 賀詞交歓会 会場; 室町 福德塾「福德茶屋」
新調理システム推進協会公認専門講師紹介
福德神社参拝
会食

参加費用 お一人様 価格 会員 ¥7,000 -
価格 一般参加 ¥9,000 -

セミナーのみご参加の場合はお問い合わせ下さい

*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 1月20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)