

平成22年
通常総会議案書

日時：平成22年5月14日(金) 14:00～14:30

場所：ザ・プリンス パークタワー東京

新調理システム推進協会

【平成22年通常総会次第】

- 1 . 会長挨拶
- 2 . 副会長挨拶
- 3 . 議案 (1) 平成21年度活動報告の件
(2) 平成21年度収支報告の件
(3) 平成22年度活動計画並びに承認の件
(4) 平成22年度収支計画並びに承認の件
(5) その他

平成 2 1 年度活動報告

1 . 諸議会の開催

区分	期日・場所	出席者	内容
第 6 7 回理事会	2 1 . 6 . 2 2 マンダリン オリエンタル東京	会長 副会長 理事 事務局	平成 2 0 年度活動報告について 平成 2 0 年度収支報告について 平成 2 1 年度活動計画について 平成 2 1 年度収支計画について 協会活動について
第 6 8 回理事会	1 9 . 1 2 . 7 ニチワ電機(株)	会長 副会長 理事 事務局	協会活動について ホームページ及びプレスリリース について 専任講師について その他
第 6 9 回理事会	2 2 . 3 . 1 2 東京ビックサイト会議室	会長 副会長 理事 事務局	平成 2 1 年活動報告について 来年度の活動計画について 専任講師について 新会員情報について その他

2 . 総会の開催

区分	期日・場所	内容
平成 2 1 年総会	2 1 . 6 . 2 2 マンダリン オリエンタル東京	(1) 総会 : 平成 2 0 年度活動報告の件 平成 2 0 年度収支報告の件 平成 2 1 年度活動計画並びに承認の件 平成 2 1 年度収支計画並びに承認の件 (2) 懇親会

3. セミナー・施設見学会等の実施

区分	期日・場所	内容
<p>ビジネス公開講座</p> <p>第一部(60分) 「中食ビジネスをデザインするロック・フィールド(仮題)」</p> <p>講師; (株)ロック・フィールド代表取締役社長岩田弘三氏</p> <p>会場移動</p> <p>16時00分 第二部 「三井本館の館内と歴史について」</p> <p>マンダリン オリエンタル 東京 38階 (状況に応じて 37階 シグネチャーとセンスのレストラン 見学 10名程度の班にて回覧)</p> <p>講師; マンダリン オリエンタル 東京 チーフエンジニア 若菜直樹氏</p>	<p>21.6.22</p> <p>マンダリン オリエンタル東京</p>	<p>ビジネスセミナー 「中食ビジネスをデザインするロック・フィールド」 講師; (株)ロック・フィールド代表取締役社長岩田弘三氏</p> <p>厨房システム見学 「ザ・プリンス パークタワー東京のコンセプト」 ザ・プリンスパークタワー東京 執行役員総料理長 柘植末利氏</p> <p>ご賞味会 ザ・プリンス パークタワー東京 コンベンションホールにて</p>
<p>ビジネス公開講座</p>	<p>19.8.3</p> <p>学校法人原田学園 広島酔心調理師専門学校</p>	<p>公開テクニカルセミナー 「新調理システム基本と応用」 講演・実演: 広島酔心調理師専門学校 富士田 康二氏 新調理システム推進協会 渡辺 彰氏</p> <p>「現場調理を変えた真空調理食品」 講演・実演: キスコフーズ株式会社 山崎明久氏</p> <p>「最大のメリットは真空調理食品のフル活用」 講演・実演: 株式会社いちまる 小池清史氏</p>
<p>施設見学会・ご賞味会</p>	<p>19.9.14 ホテルメトロポリタン</p>	<p>施設見学会 ホテルメトロポリタン 「検収・下処理～3階メイン厨房エリア」 「25階メインダイニングエント・オーヴェスト」 ご案内: 取締役総料理長 金田永幸氏</p> <p>ご賞味会 エント・オーヴェストにて</p>

<p>外食企業 公開施設見学会</p>	<p>19.10.19</p>	<p>公開ビジネスセミナー 「これからの松屋フーズを創る」 講演 株式会社松屋フーズ 代表取締役社長 瓦葺利夫 氏</p> <p>講演 株式会社 エム・エル・エス 取締役事業部長 宮腰智裕 氏</p> <p>講演 株式会社松屋フーズ 商品開発部 室長 加藤 尚也 氏</p> <p>施設見学会 商品開発室、品質検査室 等 昼食 店舗にて</p>
<p>区分</p>	<p>期日・場所</p>	<p>内容</p>
<p>外食中食 厨房設備フェア 2007</p>	<p>19.11.7 インデックス大阪</p>	<p>パネルディスカッション テーマ：「外食・中食企業の高度化テーマ “新調理システム”本格導入！」</p> <p>司会：フードジャーナリスト， 元日経レストラン編集長 加藤秀雄 氏</p> <p>パネリスト： 新調理システム推進協会 会長 渡辺彰 氏 大富士給食(株) 代表取締役社長 斉藤哲雄 氏 (株)はーと&はあとライフサポート 代表取締役社長 宮崎吉昭 氏 ホテルメトロポリタンエドモント 名誉総料理長 中村勝宏 氏 キスコフーズ株式会社 代表取締役社長 涼野友康 氏</p> <p>公開テクニカルセミナー 調理実演：「新調理システム基本と応用」 辻学園調理技術専門学校 イタリア料理主任教授 日野友一 氏 ニチワ電機株式会社 堀之内清貴氏 調理実演：「現場調理を変えた真空調理食品」 キスコフーズ株式会社 山崎明久 氏 調理実演：「最大の 妙手は真空調理品の活用」 株式会社いちまる 本多 真 氏</p>
	<p>19.11.8</p>	<p>公開テクニカルセミナー</p>

	インデックス大阪	調理実演：「新調理システム基本と応用」 広島酔心調理師専門学校 中華料理教師 新調理システム実習担当 富士田康二氏 ニチワ電機株式会社 堀之内清貴氏 調理実演：「現場調理を変えた真空調理食品」 キスコフーズ株式会社 山崎明久氏 調理実演：「最大のメリットは真空調理品の汎活用」 株式会社いちまる 本多真氏
区分	期日・場所	内容
ビジネス公開講座	2022.14 女子栄養大短期大学部 駒込キャンパス	パネルディスカッション テーマ：「外食・中食企業の高度化テーマ“新調理システム”フル活用！」 司会：フードジャーナリスト， 元日経レストラン編集長 加藤秀雄氏 パネリスト： 新調理システム推進協会 会長 渡辺彰氏 大富士給食(株) 代表取締役社長 斉藤哲雄氏 (株)はーと&はあとライフサポート 代表取締役社長 宮崎吉昭氏 ハイアットリージェンシー東京 取締役副総支配人 坂場一昭氏 (株)いちまる 専務取締役 大井達也氏 新調理システム新技術セミナー 「第三の真空調理法」 加圧パック調理法によるフルコースメニュー 調理技術説明 懇親会 女子栄養大学短期大学部内 松柏軒にて

4. その他の実績

区分	期日・場所	内容
新調理システム 管理者養成通信講座開講	第18回 4月～6月	通信講座の開講 / 終了証書の発行

通信講座受講者フォローアップ基礎講習会	19.7.26	調理実演基準研修会「基礎と応用」 HACCP概念と国の認定基準
新調理システム 管理者養成通信講座開講	第19回 6月～8月	通信講座の開講 / 終了証書の発行
広島酔心調理師専門学校新 調理システム基礎講習会 *生徒対象	20.2.16 広島酔心調理師専門学校	講習会 会長 渡辺 彰 氏 確認テスト 修了証書の発行

平成21年度活動計画(案)

4月	第22回管理者養成通信講座 開講
5月	会員トップインタビュー(予定)キスコフーズ株式会社 代表取締役社長 涼野友康氏 味の素から独立し、プロに認めてもらえる味創りを目指し起業されました。現在は、国内を代表する老舗ホテルの料理の品質の礎となり名実ともに味のプロフェッショナル企業となり躍進する企業です。
6月	平成21年通常総会 会場 マンダリン オリエンタル 東京 講演 株式会社ロック・フィールド 代表取締役社長 岩田弘三氏 施設見学会&御賞味会
7月	「和洋」四季の料理講習会」「和の夏」テクニカルセミナー開催 会員限定 和食には星則光料理長(ホテルオークラ和食堂山里元取締役総料理長)、御菓子には東京製菓学校教育部次長の梶山浩司氏、洋食では、当会長の渡辺彰が講師を務め、和洋の入れ替わりコラボレーションのなか、これから一年の四季を通じ、選りすぐりの素材、器を使用しての会員限定の実践的な料理講習会をスタートします。 理事会
8月	新調理システム推進協会専任講師講習会 会員及び通信講座受講者限定 調理師編 企画者設計編 新調理システムとフード&ヴィバレッジコントロール 第22回 新調理システム管理者養成通信講座 修了証書の発行
9月	湖山亭うぶや 御賞味施設見学会(調整中) 会員限定 施設&厨房見学会 ご賞味会 富士山に見える最高の旅館「湖山亭うぶや」のリニューアル後初の見学会です。予約が取れないことでも有名な同旅館の斬新で開的なデザインと、衛生に配慮して厨房システムを見学致します。 第23回 新調理システム管理者養成通信講座開講
10月	「和洋」四季の料理講習会」「洋の秋」テクニカルセミナー開催 会員限定 第2回目は、洋食の秋を開催。講師には、当会長の渡辺彰が講師を務めます。 関西展示会 企画調整中
11月	施設見学会 キスコフーズ 清水工場 フレンチ・レストラン駿河亭の食事会 調整中 第23回 新調理システム管理者養成通信講座 修了証書の発行

12月	「和洋」四季の料理講習会」「和の冬」テクニカルセミナー開催 会員限定 第3回目は、和食の冬を開催。講師には星則光料理長です。 理事会
1月	新年会 講演と施設見学会 新調理システム推進協会専任講師の発表
2月	ホテル&レストラン・ショー視察 理事会 広島酔心調理師専門学校 生徒向け 講習会(予定)
3月	「和洋」四季の料理講習会」「洋の春」テクニカルセミナー開催 会員限定 第4回目は、洋食の春を開催。講師には会長の渡辺彰です。

* 上記内容(見学会等)はあくまでも予定です

今後、施設側との打ち合わせにより、変更する場合がございます