

新調理システム推進協会主催

新調理システム技術セミナー

「四季の料理講習会 “洋の夏” テクニカルセミナー」開催のお知らせ

拝啓

若鮎おどる季節、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 “洋の夏” 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後半戦突入です。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、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。この度の和洋調理講習会は会を重ねるごとに満員御礼で御座います。是非、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22年 7月 30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 ￥ 4,000 -

* 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 “洋の夏” 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 / 「夏の洋のデザート」
講師：梶山 浩司氏
東京製菓学校 教育部次長
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) |
| | 17:00 | 終了予定 |

新調理システム推進協会
事務局

四季の料理講習会“洋の夏”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 7月23日(金)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。

前日、当日のキャンセルには、ご試食準備等の都合上参加費用が発生しますので
容赦の程お願い致します。

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

F A X 0 3 - 5 6 4 5 - 2 5 5 0

新調理システム推進協会
事務局