

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 “和の春” テクニカルセミナー」最終回のお知らせ

拝啓

向春の候、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、厚く御礼申し上げます。

さて、いよいよ「四季の料理講習会 “和の春” テクニカルセミナー」最終回のご案内です。春夏秋冬の料理を和洋にて創作実演する新しい料理講習会の有終の美となる最終回です。日本にしかない“おもてなし”の文化に育まれた京料理により大成した和食。本物の和食をテーマとし、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御もてなしの真髓を「会席料理」と「和菓子」にて実演いたします。講師には、NHK料理番組“きょうの料理”や、人気番組“ためしてガッテン”にも料理人として度々出演されている、ホテルオークラ「和食堂 山里」元総料理長の星則光氏が担当し、ためしてガッテンでも取り上げられた 50℃のお湯で洗浄し野菜の鮮度を品質共に蘇らせる妙技も披露致します。続いて御菓子の講師には、国際的にも和菓子の伝道師として著名な、東京製菓学校教育部次長の梶山浩司氏が、知る人ぞ知る和菓子のコツの科学をお話しつつ実演し熱く語り尽します。選りすぐりの素材、器を使っての、季節もぎたてのプロが魅せる、分り易い実践的な料理講習会最終回です。是非奮ってのご参加を心よりお待ち申し上げます。

敬具

—記—

■日時：平成23年3月18日（金曜日）

■場所：ニチワ電機株式会社 東京支店

〒103-0024 東京都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 “和の春” 料理講習会」

■講師：星 則光氏

↓

(ホテルオークラ東京「和食堂 山里」元総料理長)

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／「春の和菓子 料理講習会」

■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 “和の春” 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 ・ その他
(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 **3月16日(水)** とさせていただきます。

◎**先着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。

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