

新調理システム推進協会認定専任講師
高級旅館「湖山亭（こざんてい）うぶや」大窪公也料理長による
「新調理システム初級編と節電対策セミナー」開催のお知らせ

拝啓 初夏の候、時下ますますご清祥の段、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、この度はあの湖山亭うぶやの有名料理人大窪公也氏による「新調理システム初級編 実演セミナー」のご案内です。大窪料理長は、京料理の世界では定評がありご存知の方も多いと存じますが、旧ホテル・ニッコー・アトランタにおいてもご活躍され、世界のVIPにも和食をもてなしてこられた料理人です。

富士山に見える高級旅館として有名なうぶやですが、ある意味限られた食材の扱いになるなか、素材の保存、活かし方にも研鑽を重ね育まれた新調理システムのノウハウには、基礎応用においても正確さを極めておりますので、是非、参考にして頂ければ幸いです。

また、後半では、全国の医療福祉施設の立ち上げや改革に奔走しております、ニチワ・コンサルティング部医療福祉料理長の堀之内清貴氏に「品質向上にむけた医療福祉の新調理システムと節電」と題しました、実践的な実演をご用意しております。

多くのリピーターを逃さない大窪公也料理長の奏でる料理のご試食つきの新調理システム初級編と、後半の堀之内シェフによるこれからの節電を踏まえて品質向上に向けた新調理システムの実演が、皆様の厨房運営の一助になれば幸甚です。奮ってのご参加心よりお待ち申し上げます。

敬具

—記—

■日時：平成23年 7月 20日（水曜日）

■場所：ニチワ電機(株) 東京支店1階テストキッチン

〒103-0024 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 **¥ 5,000-**

*会費は当日受付にてお願い致します

【講師プロフィール】

— 大窪 公也 氏 —

- ・湖山亭うぶや 料理長
- ・調理振興会副理事長
- ・日本料理研究会師範
- ・幸包熟技術部長
- ・平成11年神奈川県優秀技能師
- ・日本料理専門調理師
- ・新調理システム推進協会認定専任講師（第04025号）

— 堀之内 清貴 氏 —

- ・ニチワ電機(株)コンサルティング部
医療福祉料理長
- ・新調理システム推進協会認定
専任講師（第01010号）
- ・辻学園日本調理師専門学校
イタリア料理元教師
- ・初代食いしん坊万歳で有名な、俳優川津雄
介氏の経営する「ビストロララの巣」にて、
料理長兼務店長として16年間勤める

【スケジュール】

開場 13:30 受付開始
↓
開演 14:00 実演／「新調理システム初級編 真空調理調理実演」
■講師：大窪 公也氏
湖山亭うぶや 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）

15:45 実演／「品質向上にむけた医療福祉の新調理システムと節電」
■講師：堀之内清隆氏
ニチワ電機(株) コンサルティング部 医療福祉料理長

↓ 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）
17:30 終了予定

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 ・ 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	
ご住所	
電話番号	
FAX番号	

◎締め切りは 7月 19日 (火) 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に！

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

FAX 03-5645-2550

新調理システム推進協会 事務局