

※6月22日にご参加の方にもお送りしておりますがご了承くださいませ

新調理システム推進協会 主催
新調理システム導入&HACCP手法支援法認証取得施設

「ひかり株式会社セントラルキッチン」見学会 **追加開催決定！！**

拝啓

初夏の候、ますます御健勝のこととお喜び申し上げます。日頃は格別のお引き立てをいただき、ありがたく御礼申し上げます。さて、新調理システム推進協会主催公開施設見学会追加開催のご案内です。

6月22日開催の「ひかり株式会社セントラルキッチン見学会」がご好評につき、満員となりました。

そこで、急きょ7月27日に追加開催を決定いたしましたので、お知らせいたします。

静岡県富士市の「ひかり株式会社セントラルキッチン」の施設見学会です。同社は“HACCP手法支援法”（日本給食サービス協会第21号）認定を受け“静岡の素材を活かして健康”をコンセプトに、21世紀の食を創りつづける企業です。もちろん美味しさの品質管理には“新調理システムの概念”を採用しております。

当日は、第一部の講演として、ひかり株式会社代表取締役社長高田恵美氏による「食の安全・安心と美味しさの感動を創る（仮称）」と題してご講演頂き、第二部は、設計監理を担当した関工不動産管理(株)設計部長岡野秀紀氏により「センター計画のポイント！高度化施設の節電・ローコスト対策（仮称）」と題して、施設の全容に触れて頂きます。その後、セントラルキッチン内部の見学会になります。また、第一部の講演後、ひかり社の仕出し弁当を昼食としてご用意しておりますので、人気の高い“静岡こだわりのお弁当”もお楽しみにしてください。

これからのセントラルキッチンは、従来の食の枠に収まらず、少子高齢化社会を迎え、ヘルスケア、シニアフード含め更に多様化し、食品衛生管理、調理システム共に、従来よりも更なる高度化を構築する必要があります。この度のひかりセントラルキッチンは、それを目指し誕生した、これからの施設のモデル的存在といっても過言ではありません。

従来の施設では見る事が出来ない、HACCP12手順に沿った設計計画から、置換換気空調システム迄の節電対策。是非、皆様の施設計画の参考にしていただければ幸甚です。最後になりますが、皆さまも益々のご発展心より祈念いたします。

敬具

日 時：平成 **24年7月27日（金曜日）**

集合場所： JR新富士駅 *お申し込みの確認次第集合場所地図をFAXさせていただきます

集合時間： **12:20**（時間厳守）、貸し切りバスにて移動

見学場所： ひかり株式会社／静岡県富士市大淵字元篤3800番地-9

JR 新富士駅より車で30分

*現地集合をご希望の方は事務局までご連絡下さい

参加費： 会員 ¥7,000— 会員外 ¥10,000—（お弁当、資料、白衣代含む）

*当日の貸し切りバス車中にてお願い致します

新調理システム推進協会 事務局

2012年6月吉日

お問い合わせ／03-5645-8751

ニチワ電機(株)内/事務局/西 吉永

★★緊急連絡先★★ 090-4006-0565

(事務局 携帯電話)

《スケジュール》

12:20 新富士駅集合 ※時間厳守

12:30 新富士駅出発

13:00 施設到着・会長挨拶

13:15 講演1部 「食の安全・安心と美味しさの感動を創る（仮称）」

ひかり株式会社 代表取締役社長 高田恵美氏

14:00 昼食 仕出し弁当

15:00 講演2部 「センター計画のPoint! 高度化施設の節電・ローコスト対策（仮称）」

関工不動産管理(株)設計部長岡野秀紀氏

新調理システム推進協会 事務局長 西耕平

16:00 施設見学会

質疑応答

17:30 見学会終了解散

施設見学会 参加申し込み用紙

今回の施設見学会に（ ）名で参加します

(○で囲んで下さい) 会員の種別	法人会員 ・ 個人会員 ・ 登録会員 ・ その他
(フリガナ) 法人名	
(フリガナ) 代表者氏名	
お名前	
お名前	
FAX番号	*地図をお送りしますので必ずご記入ください

◎締め切りは7月20日（水）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

◎定員30名様をもって締切りとさせていただきます。

※人数が多い場合は6月22日見学会にお申込みを頂いていた方優先になります

FAX 03-5645-2550 (吉永宛)