

会員各位

新調理システム推進協会主催

新調理システム・テクニカル セミナー 「六次産業化に見る ジビエ料理の源流 “新調理システム”」 素材を極限まで活かす調理と品質管理の技！

講師：株式会社香雪社 代表取締役 齋藤 訓之氏
会長 渡辺 彰 & 中村 昌晴 & 山崎 明久

(キスコフーズ 商品開発課 統括マネージャー & リーダー)

拝啓

錦秋の候、時下ますますご清祥の段、お慶び申し上げます。毎度格別のお引き立てを賜り、厚く御礼申し上げます。

さて、新調理システム推進協会の牙城であります新調理システム実演セミナー「六次産業化に見るジビエ料理の源流 “新調理システム”」のご案内です。

現在、農林水産省により、国内の一次産業の振興を目的にファンドを創設し、農山漁村の六次産業化を推奨していますが、元々、新調理システムの誕生には、一次産業に近い位置での食品加工技術に応用されてきた歴史があります。また、フレンチで知られていますジビエ料理も、まさに源流は同様で、新調理システム概念に育まれた料理とって過言ではありません。

当日の講師は、農業市場に詳しい株式会社香雪社の代表取締役 齋藤 訓之氏に「六次産業化を成功させる計数管理と商品開発！」と題しまして、六次産業化で広がりをもたせる新調理システムの可能性に触れご講演頂きます。

そして、ジビエといえば本場フランスで腕を磨き、日光、箱根、長岡と日本のジビエ料理を作ってきました会長の渡辺彰を筆頭に、国内の大半のラグジュアリーホテルのソシェのアウトソーシングを担当する“キスコフーズ株式会社”統括マネージャー中村昌晴氏と、リーダー山崎明久氏によりプロのジビエ料理のレシピと品質管理手法をご披露致します。

新時代フードサービス業界の発展の一助を担う「新調理システム推進協会」を使命のもと、この度は、六次産業化推進にもタイムリーなセミナーです。ご期待の程、皆様の奮ってのご参加よろしくお願い申し上げます。

敬具

記

☆日時：平成24年12月14日（金曜日） 13：30会場

14：00開演

☆場所：ニチワ電機東京支店 テストキッチン

☆費用：お一人様 会員 ￥3,000ー 一般参加 ￥5,000ー



【セミナーに関するお問い合わせは】

新調理システム推進協会 事務局

〒103-0024 東京都中央区日本橋小舟町10-2 ニチワ電機株式会社内

TEL：03-5645-8751 FAX：03-6-5645-2550

スケジュール

- 13:30～ 受付開始
- 14:00～ セミナー開始
講演：「六次産業化を成功させる計数管理と商品開発！」
講師：株式会社香雪社 代表取締役 齋藤 訓之 氏
- 15:30～ 休憩
- 15:40～ 実演：「六次産業化に見るジビエ料理の源流 “新調理システム”」
講師：新調理システム推進協会会長 渡辺 彰
キスコフーズ 商品開発課 統括マネージャー 中村 昌晴
リーダー 山崎 明久
- 17:00～ 質疑応答
- 17:10 終了予定

講師ご案内

齋藤訓之（さいとう・さとし）氏

食ビジネスに携わるプロに新しい話題と重要な基本的知識を提供する Web サイト「Food Watch Japan」(<http://www.foodwatch.jp/>) 編集長。ライター、編集者。1964 年北海道生まれ。中央大学文学部卒業。市場調査会社勤務、「月刊食堂」（柴田書店）編集者、「日経レストラン」（日経 BP 社）記者、日経 BP コンサルティング「ブランド・ジャパン」プロジェクト責任者、「農業経営者」（農業技術通信社）取締役副編集長兼出版部長を経て独立。2010 年株式会社香雪社を設立。農業、食品、外食の分野を中心にビジネス誌に記事を執筆し、書籍のプロデュース、編集も行っている。NHK 等農業関連の特集番組にも出演多数。

※今回施設見学会のご案内も同時にお送りしておりますので
お申し込み用紙にお間違えがないかご確認ください

新調理システム・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	
ご住所	
電 話 番 号	
F A X 番 号	

◎締め切りは 12月 12日 (水) 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

◎満員の場合は会員様優先とさせていただきますのでご了承ください

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