

---

新調理システム推進協会主催  
2013大望の新年賀詞交歓会開催のご案内  
東京駅丸の内駅舎復原  
「THE TOKYO STATION HOTEL」ご賞味会と施設見学会  
記念講演 中村 勝宏 氏

---

拝啓

歳末ご多忙の折、貴社ますますご盛栄のこととお慶び申し上げます。平素は格別のお引き立てをいただき、厚く御礼申し上げます。

さて、2013年の新調理システム推進協会賀詞交歓会のご案内です。今年、我が国最大のイベントと申しても過言ではありません、6年の時間と総工費500億円を掛け大正時代の姿に復原された東京駅丸の内駅舎内の「THE TOKYO STATION HOTEL」で開催致します。本報初公開になり、恐らく一回きりの厨房施設見学会と予想されます。ホテルのインテリアデザインは、英国のリッチモンド・インターナショナルが担当し、およそ100年の歴史にふさわしいヨーロッパクラシックの洗練空間です。

前半では、同ホテルの経営母体であります、(株)日本ホテル系列のエドモント名誉総料理長の中村勝宏氏に「我が国の料理」と題してご講演を頂きます。氏は、昨年料理人人生五〇周年を迎えるなか、まさに名実ともに我が国を代表するフレンチのシェフです。そして、賀詞交歓会の締めとして、中村ムッシュの次世代を担い、ここ「THE TOKYO STATION HOTEL」の総料理長に就任いたしました石原雅弘氏の創る料理のご賞味会を開催致します。「THE TOKYO STATION HOTEL」のぐっと高価な御もてなしに2013年の門出の光明としてご堪能いただきたく存じます。是非、新調理システム推進協会2013新年賀詞交歓会へご参加下さいませ。来年も益々のご発展を心より祈念申し上げます。

敬具

記

■日時： 2012年1月25日（金）

■場所： 「THE TOKYO STATION HOTEL」宴会場 1階「陽光」

■セミナースケジュール（予定）：

14：00 受付開始

14：30 「我が国の料理」

講師：メトロポリタンエドモント

名誉総料理長 中村 勝宏 氏

16：00 「THE TOKYO STATION HOTEL」 厨房施設見学会

ご案内：総料理長 石原 雅弘 氏

17：00 賀詞交歓会

- ・ 料理説明と撮影
- ・ 御賞味会

■セミナー費用：お一人様

☆会員 ￥13,000-

☆一般参加 ￥17,000-

\*会費は当日受付にてお願い致します

新調理システム推進協会  
会長 渡辺 彰  
事務局長 西 耕平  
壬辰 師走

# 賀詞交換会 参加申込書

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 ・ 会員外
(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	
メールアドレス	

◎申込締め切りは、1月18日(金)とさせていただきます

◎会場の都合により、**定員50名**とさせていただきます。お申し込みはお早めをお願い致します(お申し込み多数の場合は会員様を優先とさせていただきます)

◎出席のご回答を頂いた方で、前日までにご連絡がなくご欠席の場合は同額の負担をお願い申し上げますので、予めご了承ください

◎申込終了後当会場地図をFAX致しますので、FAX番号は必ずご記載下さい(FAXをお持ちでない方はメールアドレスを必ずご記載下さい)

※お手数ですが、お申し込みはFAX又はメールにて事務局までご連絡下さい

FAX 03-5645-2550

メール [info@new-cook.org](mailto:info@new-cook.org)

TEL 03-5645-8751

新調理システム推進協会

事務局 吉永