

一般社団法人 新調理システム推進協会主催  
新調理システム管理者養成講座、専任講師制度への

「新調理システム実演セミナー・初級編」開催のお知らせ

拝啓

春寒の候、ますます御健勝のこととお慶び申し上げます。平素は格別のご厚誼にあずかり、厚く御礼申し上げます。

さて、このたびは「新調理システム実演セミナー初級編」の開催です。講師は、新調理システムの生みの親であります、当協会会長の渡辺彰（箱根プリンスホテル元料理長）が、余すことなくご披露致します。約30年前、渡辺彰はラグジュアリーホテルの料理長として、社交界の食事会、政財界のパーティーをはじめ来賓のアン王女の食事会など国を代表する調理人として、多くの舞台のキッチンで活躍をした料理人でした。“五味に淡味を加えた味を創る”という人の幾倍も美味しさにこだわり、また、当時の西武グループの経営を担う料理長という立場で、原価率維持管理も念頭に、日々戦いに暮れるなかで誕生したのがこの新調理システムの概念です。

当日は、当会専任講師の光田一樹氏（元帝国ホテル株/元株ヤマザキ/エスコフェ協会正会員）の実践的新調理システムの実演も加わり、初級編をベースに応用迄を分かり易く、新調理システム誕生秘話も交え講義実演致します。

このたびのセミナーは、新調理システム管理者養成通信講座ならびに協会認定専任講師への補習研修にもなり、正確に新調理システムを実践する上でも大変意義あるセミナーです。

この「新調理システムセミナー初級編」にて、新調理システムの本流に触れて頂き、皆様の新しいビジネスにお役立て頂きたく、奮ってのご参加をお待ち申し上げます。

敬具

—記—

■日時：平成25年 3月15日（金曜日）

■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（新調理法レシピ・試食代含む）

会員 ¥3,000-

一般参加 ¥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	講義/実演「新調理システム実演セミナー初級編」 ○講師：渡辺 彰 新調理システム推進協会 会長
	↓	
	15:00	○講師：光田 一樹 新調理システム推進協会 専任講師
※休憩		(元帝国ホテル株/元株ヤマザキ/エスコフェ協会正会員)
	↓	
	16:30	写真撮影タイム（御試食をご用意）
	↓	
	17:00	終了予定

一般社団法人 新調理システム推進協会

## 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
(フリガナ) 法人名	
(フリガナ) 出席代表者氏名	
お名前①	
お名前②	
お名前③	
ご住所	
電話番号	
FAX番号	

◎締め切り : 3月 8日 (金)

◎定員 : 25名 (先着順) \*お申し込みはお早めにお願ひ致します

◎お申込方法 : FAXにて事務局までご送付下さい (お電話でも結構です)

◎前日、当日のキャンセルには、ご試食準備等の都合上参加費用が発生しますので、ご容赦の程お願ひ致します

◎申し込み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 03-5645-2550

TEL 03-5645-8751