

これからの外食給食シニアフードサービスの解決手法！
「食のプロのノウハウ“美味しさの創り方”」V o l . 1 開催のお知らせ
一般社団法人 新調理システム推進協会 主催

拝啓 秋冷の心地よい季節、時下ますますご清祥の段お慶び申し上げます。平素は格別のお引き立てを賜り、ありがたく厚く御礼申し上げます。

さて、お待たせ致しました好評の「食のプロのノウハウ“美味しさの創り方”」セミナーの開催です。講師には、協会特別法人会員であり認定新調理システム専任講師で、キスコフーズ株式会社の商品開発統括マネージャーの中村昌晴氏をご担当致します。キスコフーズは、プロの料理人のみを知る化学調味料無添加の本物を追求した食品メーカーです。都心のラグジュアリーホテルでキスコフーズ社のスープやソースを採用されていないホテルは無いとまで云われており、活躍する場には、短期間であり世紀の大イベントであるオリンピックや、世界のVIPが集う国際サミットの料理にも採用され“本物の味を創る新調理システムの草分けの企業”です。

この度は、外食産業界全体が抱える、これからの大きな課題である、少子高齢化による市場の変貌や厨房の人手不足に対し、本物の味のベースをアウトソーシングして、最終調理の段階で、いかに盛り付け美味しく提供するかについての、プロフェッショナル・テクニカルセミナーです。前段では同社社長の涼野友康氏による“美味しさの創り方ポイント”の解説にはじまり、中村統括マネージャーの実演と、プロ向けの確りとした試食会となりますので、味わい知る本セミナーには是非ご期待ください。

特に、これからは中食牽引市場のなか、外食産業界としてはシニア層を魅了する、本物の味の創出は企業生命を左右する大きなテーマです。是非にこの度のセミナーで、新調理システムの高度なテクニックに触れて頂き、皆様の法人での新しい食事サービスにお役立て頂きたく、奮ってのご参加心よりお待ちしております。

敬具

記

日時：平成25年 11月22日（金曜日） 2部構成

場所：キスコフーズ(株) KISCOテストキッチン
〒170-0004

東京都豊島区北大塚2-2-5 清和ビル1F

電話 03-3916-5780 JR大塚駅北口徒歩一分

セミナー費用：**会員 ￥4,000 - 会員外 ￥6,000 -**

但し、限定18名様 *会費は当日受付にてお願い致します

【スケジュール】

「食のプロのノウハウ“美味しさの創り方”」

14:00～15:00

第一部「本物の味美味しさの活かし方ポイント」

キスコフーズ株式会社 会長 涼野 友康氏

15:15～17:15

第二部「プロフェッショナルのケアフード・フルコース実演&試食」

商品開発課 統括マネージャー 中村 昌晴氏

プロフェッショナルレシピ+復習料理キットお土産付き

一般社団法人 新調理システム推進協会
事務局

新調理システム実演セミナー

参加申し込み書

平成 年 月 日

(で囲んで下さい) 会 員 の 種 別	会 員 ・ 会 員 外
法 人 名	
お名前	
ご住所	
電 話 番 号	
F A X 番 号	

2名様以上でのご参加をご希望の場合は事務局までお問い合わせください

締め切り : **11月20日(水)**

定員 : **18名**(先着順) **法人会員様優先**

*お申し込みはお早めをお願い致します

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、ご容赦の程お願い致します

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

F A X 0 3 - 5 6 4 5 - 2 5 5 0

T E L 0 3 - 5 6 4 5 - 8 7 5 1

一般社団法人 新調理システム推進協会

事務局