
一般社団法人 新調理システム推進協会 主催
2014 賀詞交歓会開催のご案内
東京駅丸の内駅舎「THE TOKYO STATION HOTEL」
ケアフード&フレンチ・フルコースご賞味会

拝啓 歳晩の候、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、来春2014年の新調理システム推進協会賀詞交歓会は、好評で御座いました東京駅丸の内駅舎内の「THE TOKYO STATION HOTEL」で開催致します。

会場には、ご宿泊者でないと利用できません最上階ゲストラウンジ「アトリウム」にて、総料理長石原雅弘氏の奏でる介護食「ケアフード&フレンチ」を余すところなくフルコースでご提供致します。また、同ホテルのご厚意で館内見学会も開催致します。歴史ある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。

低温真空調理、ピュレ、ジュレと、フレンチの料理手法を駆使した石原総料理長の奏でるケアフードは、今までもご高齢のお父様お母様とご家族が一緒に食事し涙するほどに、介護食の枠を超え、人生の優しく美味しい思い出となる介護料理です。その評判から国内の多くの医療機関からも食したいとの問い合わせが後を断たない状況です。

また、終了後はTVCMにて女優吉永小百合さんが出演された歴史あるBARオークもご利用可能です。普段はなかなか入れない人気のBARオークで新春の夜のひと時をお愉しみください。

「THE TOKYO STATION HOTEL」の御もてなしと優しく美味しいケアフード&フレンチ・フルコースを2014丁丑年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2014新年賀詞交歓会へご参加下さいませ。皆さまの益々のご発展を心より祈念申し上げます。

敬具

記

■日時： 2014年2月7日（金）

■場所： 「THE TOKYO STATION HOTEL」 4階「アトリウム」

■セミナースケジュール（予定）：

14:00 受付開始

14:30 新年のご挨拶

「館内見学」

東京駅丸の内側駅舎を復元したホテル館内見学ツアー

15:00 ケアフード&フレンチ・フルコース ご賞味会

ご案内：総料理長 石原 雅弘 氏

17:00 終了予定

17:15 ※BARオークは自由なご利用と致します

■セミナー費用：お一人様（お料理お飲み物含）

☆会員 ￥15,000-

☆一般参加 ￥18,000- *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
癸巳 師走大晦日

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	

◎申込締め切りは、**2月3日(月)**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

TEL 03-5645-8751

新調理システム推進協会

事務局 吉永