

H C J 2 0 1 4 (一社)新調理システム推進協会
ケアフード&新調理システム・パネルディスカッション
http://www.jma.or.jp/hcj/jp/visit/seminar_east.html#al01

- 開催日時 2014年2月21日(金) 11:40~13:20
- 開催場所 東京ビッグサイト 東展示棟 シアター形式 70席
- 聴講無料 当日上記開催場所にて先着順受付
- テーマ

「福祉・介護食事サービスの多様化を解決！」

プロが語る最適な調理技法、厨房運用の実践！」

主催；一般社団法人 新調理システム推進協会

講師／ ※順不同

柴田 賢哉 広島県立総合技術研究所 食品工業技術センター
副主任研究員 農学博士

石原 雅弘 THE TOKYO STATION HOTEL 総料理長
ケアフード・フレンチコース料理の第一人者

今井 敦子 社会福祉法人 龍岡会 青葉ヒルズ
管理栄養士

新調理法を活用した **Hearty Meal®** の取り組み

梶本 忠広 センターミール株式会社 専務取締役

サービス付高齢者住宅・有料老人ホームの新調理システムの雄

岩本 嘉之 (株)鶏卵肉情報センター 常務取締役 編集部長
月刊「HACCP」編集長

企画司会／ 西 耕平 (一社)新調理システム推進協会 事務局長

ニチワ電機(株) 常務取締役 コンサルティング部 部長

■ 概要

益々拡大するシニア世代のフードマーケット。その背景には、提供する施設側にも同時に少子化の影響があり、厨房運用の人手不足対策は大きな課題です。

今後、施設独自のケアフードを衛生的に美味しく提供するには、従来の厨房運用だけでは十分とは云えません。この度の「福祉・介護食事サービスの多様化を解決！プロが語る最適な調理技法、厨房運用の実戦」では、あの凍結含浸法開発者の柴田博士から、ケアフードを高級フレンチレストランで提供する等、多彩なシニアフードサービスの創造者にお集まり頂き、リテイル HACCP 概念にそった調理技法から実際に活かせる調理の仕組み作りについても幅広く語って頂きます。

一般社団法人 新調理システム推進協会