

## ファベックス2014 新調理システム特設会場セミナー

今や、大量調理、食品加工、またケアフードにも欠かすことのできない新調理システムのご概念！協会が誕生して25年。セミナーでは、基礎と応用から失敗しない為の導入手法について協会認定の専任講師陣が分かりやすく解説致します。また、協会法人会員様のいわゆる長年のノウハウにより誕生したヒット商品の数々からセントラルキッチン等の導入手順もご紹介致します。講師・プログラム等、詳細はファベックスホームページでご確認ください！

主催：日本食糧新聞社 一般社団法人新調理システム推進協会



【会場】新調理システム特設会場  
(東1ホール ファベックス・イベントゾーン内)  
【受講方法】ファベックスホームページにて事前に受講登録を行なってください。  
<http://www.fabex.jp/seminar>

	4月2日	4月3日	4月4日
10:30-12:00	「新調理システムの歴史と、基礎と応用」  (一社)新調理システム推進協会 会長 新調理システム推進協会認定専任講師 渡辺 彰 氏	「素材柔らかさの科学」  (株)いちまる 新調理システム推進協会認定専任講師 取締役食品事業本部長 本多 真 氏	「シニアマーケットに本物の美味しさをお届けする」 キスコフーズ(株) 新調理システム推進協会認定専任講師 商品開発統括マネージャー 中村 昌晴 氏
13:00-14:30	「これからの介護食調理法を活かす”新調理システム”の導入ポイント！」  (一社)新調理システム推進協会 事務局長 新調理システム推進協会認定専任講師 西 耕平 氏	「凍結含浸法の調理ポイント」  (学)山陽女子学園 新調理システム推進協会認定専任講師 やわらか食を普及する会特別認定講師 下地 隆氏 氏	「ケアフード調理法の体系化」  ニチワ電機(株) コンサルティング部 医療福祉料理長 新調理システム推進協会認定専任講師 堀之内 清貴 氏
15:00-16:30	「コンビスチームで美味しくケアフード！」  北沢産業(株) 新調理システム推進協会認定専任講師 末吉 省悟 氏 加藤 千代 氏	「冷やす力で美味しく安全に」  福島工業(株) 新調理システム推進協会認定専任講師 フーズコンサルタント室 室長 田本 景子 氏	「身体にやさしいケアフード」  (株)菊の井 常務 堀 知佐子 氏 (協会顧問/菊乃井店主村田吉弘氏)