

一般社団法人 新調理システム推進協会主催
新調理システム初級編 / 調理基礎と応用
「柔らかく美味しく仕上げるコツの科学！」
開催のお知らせ

拝啓 若鮎おどる季節、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、このたびは初級編「柔らかく美味しく仕上げるコツの科学」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、余すことなく伝授致します。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、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賓の調理人として活躍をしておりました。“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新調理システムの概念です。

当日は、初級編として「柔らかく美味しく仕上げるコツの科学」と題しまして、新調理システムの基礎を分かり易く講義をおこない、後半では実際の調理実演によりご試食と共に堪能して頂きます。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、皆様の職場にお役立て頂きたい、奮ってのご参加をお待ち申し上げます。

敬具

記

日時：平成26年 7月25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「新調理システム初級編 / 調理基礎と応用」
「柔らかく美味しく仕上げるコツの科学」
講師：渡辺 彰
新調理システム推進協会 会長

○調理実演補助：中村昌晴氏

キスコフーズ株式会社 統括マネージャー / 新調理システム推進協会 専任講師

10分休憩

16:30 写真撮影タイム（御試食をご用意）
質疑応答

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 ・ その他
(フリガナ) 法 人 名	
(フリガナ) 出席代表者氏名	
お名前	
お名前	
お名前	
ご住所	
電 話 番 号	
F A X 番 号	

締め切り : **7月 23日(水)**

定員 : **30名**(先着順) *お申し込みはお早めをお願い致します

お申込方法: F A X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 F A X 致しますので、F A 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