

【 新調理システム専任講師陣紹介 】

「フード&ビバレッジコントロールの実践」

渡辺 彰

新潟県長岡市に生まれ、幼少の頃より山海の幸に魅了され若くして料理人を志す。横浜プリンスホテル8年勤務の後、料理人としての基礎を携え、欧州のホテル、レストランで料理人修行の旅に出る。帰国後、東京プリンスホテルフレンチレストランを経て、同グループの高級リゾート日光プリンスホテルにて30歳という異例の若さで料理長に抜擢され17年間勤め上げるなか、地元の新鮮な素材の活かした調理法を研究し真空調理法に出会



う。その後、箱根プリンスホテルへ移籍し合計28年間料理長職という大型ホテルチェーン企業での指揮管理運営を経験し、社交界、政財界のパーティーなど国を代表する調理人として多くの舞台で活躍した。

日光プリンスホテル、箱根プリンスホテル料理長の時代に、同ホテルの料飲部へ品質管理向上、原価率維持管理システム導入の為に、真空調理法、クックチル、クックサーブなどの調理手法の体系化を実践したことで、現代の新調理システム概念を創りあげた。また、当時の箱根プリンスホテルで、国内初として新調理システムを実践導入し、同時に、新宴会棟には、ホテル業界国内初のオール電化厨房を設備する。これがその後のホテル業界に於ける電化厨房時代の先駆けとなり、ホテルに於けるHACCP概念に則った施設環境の幕開けを大きく担った。

- 1962年（昭和37年）-西武鉄道（株）横浜プリンスホテル入社。
- 1970年（昭和45年）- 海外勤務（スイスのホテルプラザ、フランスのレストランドワイヨン、ホテルル・ソールノルマン）
- 1973年（昭和48年）- 東京プリンスホテル。
- 1975年（昭和50年）- 日光プリンスホテル料理長。
- 1989年（平成1年）- 新調理システム推進協会設立と同時に会長に就任。
- 1993年（平成5年）- 箱根プリンスホテル料理長。
- 2003年（平成15年）- 外食企業、食品メーカーの顧問を務め現在に至る。

「調理の品質システムについて」

岩本嘉之

株鶏卵肉情報センター 月刊 HACCP 編集長

日本 HACCP トレーニングセンター 事務局長

平成 2 年（1990 年）10 月より株鶏卵肉情報センター勤務。養

豚、養鶏など畜産専門誌の編集に携わり、平成 7 年（1995 年）

10 月の創刊とともに月刊 HACCP の編集も担当。平成 14 年

（2002 年）7 月、月刊 HACCP 編集長に就任。また 1999 年 5

月の日本 HACCP トレーニングセンター発足以来、事務局長を兼務。現在に至る。我が国の HACCP の第一人者として活躍している。



「新調理システムの概念と リテール HACCP 導入留意点」

西 耕平

1999 年より新調理システム推進協会事務局長を務める。

（1989 年より理事、特別法人会員）。1984 年ニチワ電機に入社し現在は常務取締役コンサルティング部部長。管理栄養士室、料理セクション、建築設計部、厨房デザイン室とで活動し、フードサービスにおける総合的なコンサル業務をおこなう。次代に応える新調理システム推進協会の健全な運営、国内を代表する業界の大型展示会、セミナーや見学会、書籍（新調理システムのすべて（続編含）／日経 B P、新調理システムの概念とリテール HACCP 完全解説／鶏卵肉情報センター）の企画など、本業、協会運営共に、新調理システム概念とリテール HACCP 導入に明け暮れる。新調理システム推進協会認定専任講師、HACCP 専門講師、茶道裏千家専任講師（茶名／宗耕）。



「新調理システムのレシピと実演基準」

堀之内 清貴

辻学園調理・製菓専門学校イタリアン料理元講師。俳優の川津祐介氏のビストロララの巣で16年間料理長兼店長を務め、現在はニチワ電機料理セクションのチーフマネージャーを務める。辻学園講師時代に学んだ調理と製菓の基礎をベースに、美味しさにリテールHACCP概念と新調理システムを体系立て分かり易く解説実演する。

辻学園教員資格。新調理システム推進協会認定専任講師。
全日本司厨士協会 太田支部共済部長。

