
一般社団法人 新調理システム推進協会 主催
2017 新年賀詞交歓会開催のご案内
エドモントリニューアルビュッフェ厨房施設見学とご賞味会

拝啓

ますますご盛栄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いただき、厚く御礼申し上げます。

さて、2017年の新調理システム推進協会賀詞交歓会のご案内です。来春は、食のホテルとして名高く、今秋にリニューアルオープンいたしました、ホテルメトロポリタンエドモントのダイニング・カフェ「ベルテンポ」で開催致します。

ベルテンポは、レストラン内はもちろんです。厨房の区画から、人モノの動線を最優先した厨房設備設計を進め、まさに、2020年の東京オリンピックを前に、誕生した次世代のビュッフェ・ベルテンポの斬新なサービスをご堪能頂きます。

当日は、料飲支配人の塩原健氏により、ベルテンポ大改修の目的からエピソード等、東京ホテルマーケットでの期待する効果に関して、同ホテルのフードサービスへの取り組みについてご説明を頂き施設見学に参ります。

そして、メインセミナーは、食空間コーディネーターのひがしきよみ氏にご登場頂き「心地よさ」と「料理の映えるコーディネート（仮）」と題しましてご講演頂きます。やはりこちらも、インバウンドの増えるなか、国家プロジェクト東京オリンピックを目前に「おもてなし満足度向上」が求められています。是非に、おもてなしの設えを担う、ひがし氏の食空間コーディネーターの真髓をご期待ください。

2017年の門出の光明としてお愉しみいただきたく存じますので、是非に、新調理システム推進協会2017新年賀詞交歓会へご参加下さいませ。来年も皆様の益々のご活躍心より祈念申し上げます。

敬具

記

■日時： 2017年1月27日（金）14：00受付開始

■場所： 〒102-8130 東京都千代田区飯田橋 3-10-8
TEL 03-3237-1111

■スケジュール

14：00 受付開始

14：30 開演挨拶 会長 渡辺 彰

第一部 「ベルテンポ大改修への取り組み」(仮)

料飲支配人 塩原健氏

第二部 「厨房計画について」(仮)

ニチワ電機(株) デザイン室 宇田裕一氏

15：30 厨房施設見学会

16：30 ベルテンポへ移動

食空間コーディネートセミナー

「インバウンドに対応する四季折々の Japanese Style とは」

株式会社インフィニータ ひがしきよみ氏

17：30 ご賞味会 【ベルテンポ】

19：30 終了予定

■セミナー費用：お一人様（会費は当日受付にてお願い致します）

☆会員 ￥8,000- ☆一般参加 ￥12,000-

※受講、お食事、飲み物、サービス料、消費税含む。

※前日当日のキャンセルはお受け致しかねますので代理様にてご出席お願い致します。

新調理システム推進協会
会長 渡辺 彰

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、1月25日(水)とさせていただきます
- ◎会場の都合により、**定員40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

新調理システム推進協会主催

新春 ビジネスセミナー ご案内



今回の賀詞交換会では、食空間プロデューサーの ひがし きよみ氏をお招きし「インバウンドに対応する四季折々のJapanese Styleとは」と題しまして、実際にテーブルコーディネイトもご紹介頂きながらご講演頂きます。



ひがし きよみ

食空間コーディネーター
アシスタントカラーコーディネーター

■経歴

短期大学英文学科卒業後、外資系医薬品企業、
ワイン・洋酒輸入企業勤務を経て、赤堀フードコー
ディネータースクール卒業

■現在

- ・株式会社インフィニータ取締役
- ・ひがしきよみ テーブル&フードコーディネート教室主宰
- ・赤堀フードコーディネータースクール講師
- ・学習院生涯学習センター 講師
- ・服部栄養専門学校 講師
- ・食器メーカーコンサルタント
- ・ホテル・レストラン食空間コンサルタント
- ・朝日酒造(株)コンサルタント
- ・TV・ラジオ・雑誌・百貨店等でのテーブル&フードコーディネート
- ・テーブル&フードコーディネートセミナー・イベントの企画運営
- ・日本フードコーディネーター協会正会員
- ・内閣府認証 NPO法人食空間コーディネート協会 理事
- ・TALK食空間コーディネーター資格認定講師

■受賞歴

H.11 世界文化社主催 家庭画報大賞 優秀賞
TVチャンピオン フードコーディネーター選手権 優賞
H.10 ハウススクエア横浜 テーブルコーディネートコンテスト入賞
石川県主宰テーブルコーディネートコンテスト 優秀賞
H.8~H.9 東京ビッグサイト優しい食空間コンテスト 2年連続入賞
H.7~H.11 東京ドームテーブルコーディネートコンテスト
5年連続入賞・最優秀賞

■著書

2015年「食と器 伝え残したい季節の料理~和洋の器に盛り付けて~」
優しい食卓(株)より
2014年「人間力を高める食育・卓育入門」メディカ出版より共著・編著
2010年「TALK食空間コーディネーターテキスト」優しい食卓より共著・編著
2009年「婚活クッキング&マナー」ソニーマガジズより共著

プロフィール

食をとりまく様々なシーン、日常の食卓からウェディングプロデュース、ホテル/レストラン/食関連企業コンサルティング、大手百貨店社員教育等幅広く食空間の演出を提供。「ひがしきよみテーブル&フードコーディネート教室」では、独自のカリキュラムを基に、基礎から応用まで、また器や料理を引き立たせる盛り付けのテクニックなど、講義と実習を取り入れ実施。個性ある豊かなライフスタイル提供を目指す。東京ドームテーブルウェアフェスティバル「テーブルコーディネートコンテスト最優秀賞」はじめ、世界文化社「家庭画報大賞優秀賞」TVチャンピオン「フードコーディネーター選手権優勝」等受賞暦多数。



写真は全て ひがしさんの作品になります。