

人手不足対策、実践セミナー

「新調理システム実技セミナー・初級編」開催のお知らせ

初級・中級・プロフェッショナルセミナーの第一弾

拝啓 若鮎おどる季節、ますます御健勝のこととお慶び申し上げます。平素は格別のご愛顧を賜り、厚く御礼申し上げます。

さて、お待たせしました「2017新調理システム実技セミナー初級編」の開催です。講師には、新調理システムの生みの親であります、当協会会長の渡辺彰（元箱根プリンスホテル料理長）と、1998年、国内で初のHACCP概念対応のホテルとして誕生しました、元フォレスト・イン昭和館、初代総料理長の秋山肇氏にご登壇頂きます。

両氏は、まさに、二十世紀最後の料理革命とも云われた、真空調理法や、新調理システムの第一世代を築いてきたお二人です。その後、我が国は、デフレの長期化へと景気後退が続くなか、ホテルをはじめ、外食企業の調理部門の弱体化は益々厳しさを増す事になりました。本日は、これから20年間は続くと言われている、外食産業界の、恐怖の人手不足対策をどう乗り越えるかについて、「新調理システム実技セミナー・初級編」として企画致しております。

尚、本セミナーは、この度の「初級編」「中級編」「プロフェッショナル編」の3シリーズを企画しており、全てを受講された方には、終了証書を用意しております。

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のブラッシュアップセミナーにも繋がりますので、大変意義あるセミナーです。この「新調理システム実技セミナー」にて、新調理システム元来の生産性向上のテクノロジーに触れて頂き、皆様のフードビジネスにおける経営改善に是非ともお役立て頂きたく、奮ってのご参加をお待ち申し上げます。

敬具

—記—

■日時：平成29年8月4日（金曜日）

■場所：ニチワ電機㈱ 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 03-5645-8751

■セミナー費用：お一人様（セミナー資料・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	新調理システム初級・中級・プロフェッショナルセミナー開催について 司会 進行 事務局長 西 耕平
	14:15	講義／実演 第一部「美味しさと原価率維持管理の原則」 講師：渡辺 彰 新調理システム推進協会 会長
	15:40	講義／実演 第二部「新調理システム実技セミナー」 講師：秋山 肇氏
	↓	東京調理製菓専門学校 講師 元フォレスト・イン昭和館 総料理長
	17:15	質疑応答（御試食をご用意）
	17:30	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
(フリガナ) 法人名	
(フリガナ) 出席代表者氏名	
お名前①	
お名前②	
お名前③	
ご住所	
電話番号	
FAX番号	

◎締め切り : 8月2日(水)

◎定員 : 25名(先着順) *お申し込みはお早めにお問い合わせ致します

◎お申込方法: FAX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 03-5645-2550

TEL 03-5645-8751

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ルドワイヨン、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。

秋山 肇氏



東京調理製菓専門学校講師

元フォレスト・イン昭和館 総料理長

ホテルオークラ東京メインキッチンシェフ。

1974年4月ホテルオークラ入社し、製菓課、製パン課、欧州料理「オーキッドルーム」キッチン勤務等へて、1986年ホテルオークラ東京のメインキッチンへ勤務。その後、英国の老舗ラグジュアリーホテル「サヴォイホテル」へ一年間派遣され調理部門のマネジメントを研鑽する。

れ調理部門のマネジメントを研鑽する。

1997年昭島の広大な森に、ホテルオークラ東京の指導のなか、昭和飛行機工業株式会社の「フォレスト・イン昭和館」の初代総料理長に就任。同ホテルは、国内で先駆けHACCP12手順で設計されており、建設設計計画の段階から、メニュー開発、レシピ開発から、マニュアル作成や厨房設計への反映にも深く携わり、スタッフのトレーニングに至るまで実施した実績がある。

2003年6月ホテルオークラ東京復職と共に「ダイニングカフェ カメリア」の調理長を務め2010年に退職。現在は、東京調理製菓専門学校の講師を務める。