

新調理システム推進協会 賀詞交歓会のご案内

ビジネスセミナー & 厨房施設見学会



拝啓 歳末ご多忙の折、皆様ますます御健勝のこととお喜び申し上げます。

さて、新調理システム推進協会2020年賀詞交歓会のご案内です。

今回は、大都市池袋西口に鎮座する「**ホテルメトロポリタン**」にて開催いたします。同ホテルは、HACCP システムを採用した厨房運用を目指し、国内ではいち早く大型投資の施設大改装を実施しました。注目しますのは、料理の品質向上に向けた「新調理システム」、国際基準の衛生管理の「HACCP システム」、労働環境・衛生環境を改善させた「電化厨房／置換換気空調システム」を中心とし、バックヤード、厨房改修の投資を優先させました。

当日は、食品衛生マネジメントコンサルタントとして著名な、オフィス・オクズミ代表の奥住嘉朗氏に、「**外食産業におけるHACCPシステムの導入のポイント～Retail Level HACCP との20年～**」について講演を頂きます。その後、ホテルメトロポリタン総料理長の川田武氏により、「ホテルメトロポリタンの厨房の運用と、料理の品質管理システム（仮題）」のご説明に続き、厨房施設見学会、そして、食の王国、ホテルメトロポリタンが誇る宴会料理の御賞味会もご用意いたしますので、是非にご期待下さいませ。

2020年HACCP制度化がスタートします。この度の、新調理システム推進協会2020年賀詞交歓会にて、皆様のHACCP制度化に向けた取り組みの一つにご参考にしていただければ幸いです。

敬具

記

◆日時：2020年1月31日 金曜日

- 14時30分 会場 2階「曙」前にて受付
- 15時00分 挨拶 会長 渡辺 彰
- 15時10分 講演「**外食産業におけるHACCPシステムの導入のポイント**
～Retail Level HACCP との20年～」
オフィス・オクズミ合同会社 代表 奥住嘉朗氏
- 16時00分 施設見学会
ご案内「**ホテルメトロポリタンの厨房運用と、料理の品質管理システム（仮題）**」
ホテルメトロポリタン 調理部長 総料理長 川田 武氏
- 17時30分 ご賞味会 4階「桜」にて御賞味会
- 19時00分 終了予定

◆場所／ホテルメトロポリタン 住所・東京都豊島区西池袋1丁目6番1号
電話・03-3980-1111

◆費用：お一人様 価格☆会員 ￥12,000-
価格☆一般参加 ￥15,000-
*会費は当日受付にてお願い致します

一般社団法人新調理システム推進協会
2019年12月吉日
お問い合わせ／03-5645-8751
事務局 西・吉永

講師プロフィール



奥住 嘉朗 氏

1997年12月16日 株式会社ホテル小田急（ハイアット リージェンシー東京）
食品衛生マネジャー

2004年2月16日 SGS-HACCP 認証取得

2004年2月26日 HACCP リードインストラクター資格取得
（日本 HACCP トレーニングセンター）

2008年12月1日 シャングリ・ラ ホテルズ ジャパン株式会社（シャングリ・ラホテル 東京）入社
衛生管理マネジャー

2009年7月20日 ISO22000:2005 認証取得

2014年9月16日 株式会社ホテル小田急（ハイアット リージェンシー東京）復職
料飲部料飲業務課 課長（食品衛生担当）

2016年9月18日 ISO22000:2005、ISO/TS-22002-2 認証取得

2018年7月28日 株式会社ホテル小田急（ハイアット リージェンシー東京）定年にとまない役職離任

2018年8月20日 オフィス・オクズミ合同会社設立



川田 武 氏

昭和50年に調理人としてレストランの道をたたき、平成4年に池袋ターミナルビル株式会社（現 日本ホテル株式会社）に入社。その後レストラン料理長、宴会料理長を歴任した後、フランス研修を経て平成22年に副総料理長に就任。平成30年にホテルメトロポリタン総料理長に就任した後は、川田氏の持つレストランと宴会の調理人としての経験を活かし、伝統と斬新さに一層の磨きをかけ、料理の幅を広げられています。また、後進の指導にも熱心で積極的にレストランや宴会調理の厨房に出向き指導をされています。

<経歴>

昭和50年（株）レストラン西武（現 西洋フード・コンパスグループ（株））入社

平成4年 池袋ターミナルビル株式会社（現 日本ホテル株式会社）ホテルメトロポリタン入社

平成14年 ホテルメトロポリタン「アイリス」料理長

平成18年 ホテルメトロポリタン宴会料理長

平成19年 フランス研修（2つ星レストラン Le Chabichou など）

平成22年 ホテルメトロポリタン副総料理長

平成30年 ホテルメトロポリタン総料理長

<受賞歴>

平成18年 東京都優良調理師知事賞受賞

平成24年 公益法人 全日本司厨士協会銅章受賞

平成28年 公益法人 全日本司厨士協会銀章受賞

平成30年度調理師関係功労者に対する厚生労働大臣表彰

参加申し込み書

(○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	

◎締め切りは1月22日（水）とさせていただきます。

*会場の都合により**定員 50 名様**とさせていただきます。お申し込みはお早めをお願いします。

また、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。

*尚、料理の都合上間近のキャンセルはお受けできません事を予めご了承ください

◎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 (吉永宛)