

「新調理システム新技術公開セミナー」

- 1 日時 平成 20 年 2 月 13 日
- 2 場所 女子栄養大学 短期大学部 駒込キャンパス
- 3 主催 新調理システム推進協会
- 4 後援 株式会社ローソン
- 5 受講料 会員 6000 円 非会員 8000 円
- 6 定員 50 名

パネルディスカッション&新調理システム新技術セミナー“第三の真空調理法”

パネルディスカッション

13:30 ~ 15:30

テーマ: 「外食・中食企業の高度化テーマ“新調理システム”フル活用！」
司会: 加藤秀雄 (フードジャーナリスト, 元日経レストラン編集長)

パネリスト: 渡辺 彰 (新調理システム推進協会 会長)
齊藤 哲雄 (大富士給食(株) 代表取締役社長)
宮崎 吉昭 ((株)はーと&はあとライフサポート 代表取締役社長)
坂場 一昭 (センチュリーハイアット東京 調理業務支配人)
大井 達也 ((株)いちまる 専務取締役)

新調理技術セミナー

15:45 ~ 16:45

テーマ: 「新調理システム新技術セミナー“第三の真空調理法”」

概要: 加圧パック調理法によるフルコースメニューの調理技術説明

(株)ローソンが開発した第三の真空調理法“バールーンシェフ”の紹介)

懇親会

17:00 ~ 18:30

新調理システム推進協会