

新調理システム調理技術セミナー - のご案内

暑い京都は新調理システムも熱い！

拝啓

季夏の候、ますます御健勝のこととお喜び申し上げます。また、日頃より当協会活動にご支援頂きまして誠に有難う御座います。

先月の、第一阪急ホテルズ様のセンター厨房キッチンプラネット見学会はお疲れ様で御座いました。多くの方々にホームページにて御礼のお言葉を頂戴し感謝申し上げます。また、この場をお借りしまして、第一阪急ホテルズの皆様有難う御座いました。

さて、今回のセミナーは、ホテルオークラ入社以来世界十数カ国で活躍され、現在はホテルオークラ 和食料理総料理長としてご活躍されている星則光氏による「和に生きる新調理システム」の新調理技術講習会と、当会理事の京都ホテルオークラ調理部次長横山孝司氏による、「新調理システムで創るバイキング料理」の新調理技術講習会を開催いたします。セミナー後は京都ホテルオークラ 17F 厨房施設見学会と賞味会を行います。

全国に広がりを見せる新調理システム。ホテル、レストラン、などの一般飲食から、事業所、医療福祉、学校などの集団給食まで、その勢いは増すばかりです。まさに、国内における調理の成長期とも言える状況でもあります。この度の「和食における新たな文化の創出」を星則光総料理長。ホテルの食事ニーズに対応するバイキング料理の新調理を「洋」とした横山調理次長の調理実演を、是非、お楽しみにご参加下さい。

これからの外食を見つめる、新調理システム推進協会を宜しくお願い申し上げます。

敬具

セミナー概要

月 日 : 平成15年9月10日 水曜日
時 間 : 受付 13:00 開始: 13:30 終了18:30頃
場 所 : 京都ホテルオークラ 17階スカイバンケット「アポロン」
人 数 : 70名(定員になり次第締め切りとさせていただきます)
参加費 : 会員10000円/ 厨人の会・一般13000円

講演・実演:「新調理でつくるバイキング料理」(90分)
京都ホテルオークラ 横山 孝司 氏
講演・実演:「和食に生きる新調理システム」(90分)
ホテルオークラ東京 星 則光 氏
見学会 : 17階 厨房(電化)2箇所

御賞味会 : 京都ホテルオークラ「オリゾンテ」バイキング料理
*講演の中で実演して頂いた
メニューも試食できます



新調理システム推進協会 事務局
2003年8月吉日
お問い合わせ / 03 - 5645 - 8751
ニチフ電機(株)内/事務局/西・吉永

<スケジュール>

13:30	「新調理でつくるバイキング料理」(90分)	京都ホテルオークラ 横山 孝司 氏
15:00	「和食に生きる新調理システム」(90分)	ホテルオークラ東京 星 則光 氏
16:30	見学会 17階 厨房(電化)2箇所	
17:00	バイキング料理 御賞味会	17F トップラウンジ「オリゾンテ」にて
18:30	終了予定	

星 則光 氏 プロフィール

1969年にホテルオークラ東京に入社。ホテルオークラの日本料理プロモーションを国内外推移十箇所で行い、オークラの味を伝え続け、現在ホテルオークラ東京で日本の食文化を追求している。自ら現地まで赴いて生産者と対話し吟味しぬいた食材を使用。お客さまのニーズにこたえ、夢と感動を与えるために安全な食の提案を追求している。

横山 孝司 氏 プロフィール

1970年 株式会社京都ホテル(現 京都ホテルオークラ)に入社。以来、30年以上にわたり調理部に在職。18年前より新調理システムを勉強しメニューの中に取り入れています。
新調理システム推進協会理事。

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 ・ その他
(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	
F A X 番 号	

締め切りは9月5日(月)とさせていただきます。

* 会場の都合により**定員70名**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。

* 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にて、事務局までご連絡下さい

F A X 0 3 - 5 6 4 5 - 2 5 5 0 (吉永宛)

京都ホテルへの宿泊をご希望の方は事務局までご一報ください