

# 新調理システム推進協会 フランス料理 調理実演セミナー

協力 東京調理製菓専門学校

会員様  
優先

新調理システム推進協会 顧問の柘植末利氏による、新調理システム調理実演セミナーです  
デモンストレーション後は、参加者の皆様に実際に実習をして頂きます  
東京調理製菓専門学校特製のデザート付きのご試食もごぞいます

image



講師  
**柘植 末利 氏**  
つげ すえとし

東京調理製菓専門学校 教授

元ザ・プリンスパークタワー東京  
東京プリンスホテル名誉総料理長  
新調理システム推進協会 顧問

厚生労働大臣賞、東京マイスター  
東京都知事賞 その他受賞多数



2022 木曜日  
**8/25**  
13:00~17:30

## 概要

### 内容

講師デモンストレーションの後、受講者の方に実習をしていただき、その後ご試食会になります。

※実習台は1台を3名で使用します。試食時はパーティーションで仕切りをしています。

### 会場

東京調理製菓専門学校  
〒160-0023 東京都新宿区西新宿7-11-11

### 定員

30名(会員様優先)  
申し込み締め切り 8/22(月)  
定員になり次第締め切りとさせていただきます。

### 参加費

協会会員様：6000円  
一般：8000円

開催日及び開催日前日のキャンセルは  
キャンセル料が発生します

## メニュー

さわやかな 冷製桃のスープ※  
Purée de pêche frappée

オマール海老と帆立貝のポワレ  
アメリカヌソース、リゾット添え※  
Homard et coquille saint-jacques poêlés  
à l' américaine au risotto carnaroli

鴨胸肉のロティ カシス風味※  
Aiguillettes de canard rôties saveur de cassis

試食タイム  
特製デザート  
フランボワーズのミルフィユ  
Mille-feuille aux framboises

※調理実習は上記3品になります

一般社団法人  
新調理システム推進協会

03-5645-8751  
info@new-cook.org

<https://new-cook.org>

image



# スケジュール

- ▶13:00 ~ 受付 (4階)
- ▶13:30 ~ 15:00 講師デモンストレーション  
(10分休憩)
- ▶15:10 ~ 16:40 実習
- ▶16:40 ~ 17:20 試食タイム

実習が出来るよう前掛け帽子(スカーフ)のご用意をお願いします。  
ヒールなど高い靴は滑るので低い靴をお願いします。  
詳細につきましてはお申し込み確認後改めましてご案内をさせていただきます。

## セミナーお申し込み FAX 03-5645-2550

(フリガナ) 法人名			
住所	〒		
お名前		所属部署 役職	
TEL			
FAX	*必ずご記入ください		

パソコン・携帯からのお申し込みはフォームよりお願い致します  
(HPからもご利用頂けます)



<https://ws.formzu.net/dist/S309689521/>

ご予約

一般社団法人新調理システム推進協 事務局

TEL:03-5645-8751

E-mail : info@new-cook.org