

JRO-10-34
平成22年10月吉日

関係者各位

NPO法人 日本食レストラン海外普及推進機構
専務理事 加藤 一隆
ロサンゼルス支部長 佐野 吉弘

メニュー提案 日本(産)食材・調味料等の

調理技術セミナー開催のお知らせ

拝啓 時下益々ご清祥の事とお喜び申し上げます。

NPO法人日本食レストラン海外普及推進機構（略称：JRO）は、世界の日本食市場の拡大を促進し、より多くの人々が健康的で高品質な日本食を楽しむ事が出来るよう、海外の日本食レストランを支援する目的で2007年7月に設立されました。これまでにJROは、世界18地域・国に海外支部を設立し、日本食レストラン関係者のネットワークを構築して参りました。

JROロサンゼルス支部では、これまで3回の勉強会を開催する等日本食の価値向上と日本の農林水産物・食品の輸出促進に関する課題に取り組んで参りました。

今回は、”日本食材・調味料の「うまみ/だし」を活かしたメニュー提案調理技術”をテーマとしたレストランシェフ向けのセミナーを下記の要領にて開催致します。

大変有意義な内容となっておりますので、是非ともチェーン・個店のレストランシェフ・仕入れ担当者の方々のみならず、食品を取扱う多くの方々にもご出席賜れますようお願い申し上げます。

敬具

記

日時：2010年11月8日（月）10:00～13:00

場所：The Gas Company's Energy Resource Center 9240 Firestone Blvd, Downey, CA 90241

内容：1. 基調講演・プレゼンテーション 日本の基本調味料（うま味）について

JROロサンゼルス支部 Maruyama Food System 丸山 賀庸

2. 調理実演・試食 日本の調味料と現地食材を活かしたメニュー提案について

Chinois On Main (Wolfgang Puckグループ) シェフMr. BOBBY ALONSO

(Chinois On Mainは、アジアンフュージョンのコンセプトを取り入れたロサンゼルスの人気レストランであり、ALEX氏は、日本食材や調味料をメニューに多く取り入れ、先進的なメニュー作り等によって高い評価を得ている)

参加費：無料 対象：ロサンゼルス地区のレストランシェフ及び外食産業関係者

定員：80名（定員になり次第締め切らせて頂きます。）



NPO法人 日本食レストラン海外普及推進機構

〒105-0013 東京都港区浜松町1-29-6 浜松町セントラルビル9F

TEL：03-5733-2585

FAX：03-5733-2586

E-Mail：infoma0707-jronet@jronet.org ホームページ：<http://www.jronet.org/>

第1回 JROロサンゼルス支部
メニュー提案調理セミナー（11月8日）出欠連絡表

出席 ・ 欠席

【御社名】

【電話番号】

【FAX番号】

【参加者氏名／役職名】

【E-Mail】

【参加者氏名／役職名】

【E-Mail】

* ご出欠は、11月1日（月）までにE-Mailにて下記連絡先まで御連絡下さい。

→ **E-Mail** : jro@calisherstudio.com

【お問い合わせ】 NPO法人 日本食レストラン海外普及推進機構（JRO）

〒105-0013 東京都港区浜松町1-29-6 浜松町セントラルビル9階

TEL : 03-5733-2585 FAX : 03-5733-2586 HP : <http://www.jronet.org/>

担当：須加 E-Mail : suga@jronet.org

【お問い合わせ】 JROロサンゼルス支部

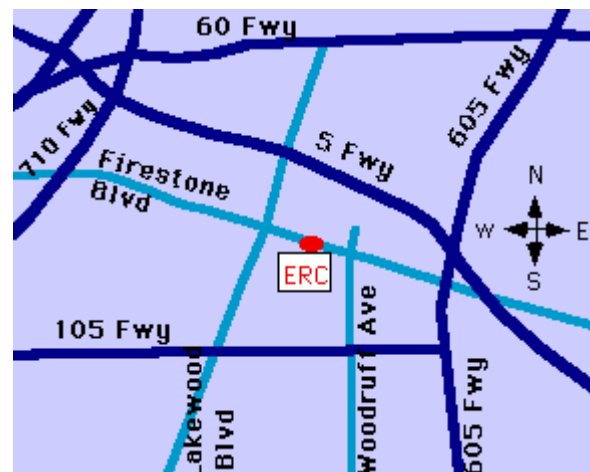
担当：近藤 E-Mail : jro@calisherstudio.com

[会場]

The Gas Company's Energy Resource Center

9240 Firestone Blvd., Downey, CA 90241

Tel: 1-800-427-6584



Map & directions -> http://www.socalgas.com/business/resourceCenter/erc_location.html