



主催 内閣府認定公益社団法人全日本司厨士協会

協賛 キューピー 

# ホテルメトロポリタン 井田仲弘 総料理長 による MOTTO VEGE 料理講習会

日時 平成29年7月5日(水) 14:00~

受付 13:30~

場所 東京都渋谷区渋谷1-4-13  
キューピー株式会社 渋谷オフィス3F  
プレゼンルーム 1

内容 井田総料理長がキューピーとコラボし、レストランのbuffetでおもわず提供したくなる、お客様がMOTTO食べたくなる特製パワーサラダ他、全3品を大公開します！総料理長の「技」と「トーク」を全開にしますので、ホテル・レストラン関係の皆さま、必見です！！

もっと ベジ  
「MOTTO VEGE」…キューピーが推奨する“もっと野菜”を美味しく食べて外食を盛り上げるプロジェクト。

参加費 無料(お土産付き)

締切 6月23日(金)

定員 先着40名様  
(定員になり次第、締切とさせていただきます)

申込先 内閣府認定公益社団法人  
全日本司厨士協会 総本部  
TEL 03-5473-7241 FAX 03-5473-7244  
E-MAIL contest@ajca.jp



井田 仲弘(いだ なかひろ)

内閣府認定公益社団法人全日本司厨士協会  
東京地方本部副会長・城北地区本部長

2014年 厚生労働大臣表彰受賞  
2016年 東京都優秀技能者(東京マイスター)受賞

1948年埼玉県出身  
18歳で小さな食堂にて料理の世界に入る。その後、街のレストラン等を経て、都市センターホテル、中野サンプラザ、東京プリンスホテルにて勤務。1984年 ホテルエドモント(現ホテルメトロポリタンエドモント)入社。デリカ事業部長、調理部長を経て、2005年同ホテル取締役総料理長に就任。2010年 日本ホテル株式会社取締役、ホテルメトロポリタン総料理長 現在に至る。



## F A X 申 込 書

協会所属 会員( 地方本部) ・ 非会員 (いずれかに○印をお願いします)

ご氏名 \_\_\_\_\_

勤務先 \_\_\_\_\_

ご住所 〒 \_\_\_\_\_ 電話番号 \_\_\_\_\_