

# Hotel Breakfast Buffet



# Hotel Fair

キューピーホテルフェア

## Breakfast Buffet フェアの内容

### ビュッフェコーナーのご提案

- パワーサラダ&デリサラダで健康訴求
- 卵料理のバリエーション
- 女性に人気のカスタムサンドイッチバー
- スープのバリエーション
- インバウンド向けの和食メニュー
- 最新の食器、什器による見せ方提案

### スチームコンベクション調理講習会

労働計画生産の実施を考える  
スチコンを有効活用した朝食メニューのオペレーション実演

- 調理作業のシステム化による労働環境の改善
- クックチルシステムによるパートタイマーでも高品質な朝食提供
- 「新型栄養失調」「ブレインフード」を考えた健康バランスメニューの提案

講師  
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 墨田支部 支部長  
HMI ホテルグループ 総料理長 飯島 淳



飯島 淳 (いじまあつし)

フランス料理店、ホテル、ヨーロッパにて修行。現在HMI ホテルグループ総料理長を務める。オリンピック強化選手等の料理を担当するほか日韓サッカーワールドカップの際にはサウジアラビア料理を給食に入れるため指揮をとる。社会貢献活動として「100円カレー」など開催し売上の寄付や身障者を食事に招待。「味覚の授業」や「お母さん」の食育などボランティア活動実施。糖尿病など食事制限、新型栄養失調やブレインフードなどを取り入れたメニューを考案。現在は労働環境の改善を目的とした調理作業のシステム化によるオペレーションなどに取り組む。

首都圏  
(東京・関東)  
開催

日時/2月6日(水) 11時~17時 (最終入場 16時)

講習会の開催時間/● 13時半~14時半 ● 15時半~16時半

場所/キューピー株式会社 本社ビル 東京都渋谷区渋谷 1-4-13

※お申込みは裏面に必要事項記載の上 FAX もしくは担当営業までご連絡ください。



後援: 内閣府認定 公益社団法人全日本司厨士協会

# Hotel Fair

キューピーホテルフェア

2月6日(水)開催

## FAXご参加申し込み書

お手数ですが、会場及びご試食準備の都合上、  
**1月23日(水)**迄にご回答賜りますよう、お願い申し上げます。

貴社名			
住所			
電話又は携帯			
部署名		役職	
お名前 (代表者)		ご来場人数	名様
来場時間	お目安のお時間にチェックを お願いいたします。	<input type="checkbox"/> 11:00 ・ <input type="checkbox"/> 12:00 ・ <input type="checkbox"/> 13:00 <input type="checkbox"/> 14:00 ・ <input type="checkbox"/> 15:00 ・ <input type="checkbox"/> 16:00	

**FAX 03-3486-6158**

キューピー株式会社 東京支店

弊社担当者 安田好宏

お問い合わせ先 090-6487-6734

