



## ～ ブッフェ料理賞味会のご案内 ～

ホテル・会館・レストランの料理に欠かせない！

前菜、メイン、デザートなど幅広く活用できる

『米国産ノンフライフローズンポテト』ブッフェ料理活用術！！

～ (株)東京ドームホテル 料飲調理部 部長 半沢純一氏に学ぶ ～

米国ポテト協会(本部;米国 コロラド州 デンバー)は、ホテル、会館、レストランでの需要を高めるために、『米国産ノンフライフローズン(冷凍)ポテトを使ったブッフェ料理の賞味会』をこうした業界でご活躍中の料理長の方々、外食産業の商品開発ご担当の方々を対象に開催致します。料理は、『(株)東京ドームホテル 料飲調理部 部長 半沢純一氏』に開発していただきます。

米国産のポテトを加熱処理して、油で揚げず冷凍加工した「米国産ノンフライフローズンポテト」は、下処理におけるコストの削減、他の料理との相性の良さから、メイン料理はもちろん、前菜、デザート、パンなど幅広くご利用いただけ、また栄養価も高く、お客様に満足感を与えられることなどから、ブッフェ料理には使いやすい素材です。

米国産ノンフライフローズンポテトの調理、利便性、メニューのお話しなど、日頃のメニュー開発の現場の声なども含めて半沢氏にお話しいただきます。

是非、この機会に「米国産ノンフライフローズンポテト」を使う上での作業効率性、美味しさ、栄養価など料理を通して実感いただきながらお楽しみ下さい。

### 米国産ノンフライ フローズンポテトブッフェ用メニュー賞味会開催概要

対象商材： 米国産ノンフライ フローズンポテト 5種類使用

マッシュポテト(板状) / IQFシュレッドポテト / スライスポテト /  
ダイスキューブポテト / ベイクドポテト

対象： ホテル、会館、レストランの料理長の方々、及び外食産業の商品開発のご担当の方々

参加費： ご招待

形式： 着席式ブッフェ

申込み： 裏面の申込用紙を事務局あてにファクシミリでお申込みください。

後日「ご招待状」をお送りいたします。

米国産ノンフライポテトブッフェメニュー賞味会事務局

(株)F&R セールスプロモート内 Tel.03-3553-7510 / Fax.03-3551-6714

締切： 定員になり次第、締め切らせていただきます。

開催日： 2011年11月22日(火)

時間： 14:00 開宴(2時間程度)

開催場所： (株)東京ドームホテル 『シンシア(地下1階)』

東京都文京区後楽 1-3-61

(最寄り駅: JR・都営地下鉄三田線 水道橋駅、  
東京メトロ丸の内線・南北線 後楽園駅 など)

人数： 50名予定

料理解説： (株)東京ドームホテル 料飲調理部 部長 半沢純一氏

(スケジュール)

○米国ポテト協会より米国産ノンフライフローズンポテトのご案内

○シェフによるメニュー解説、ブッフェメニューに対する考え方などの講演

○米国ポテト協会よりご案内

\*内容は、変更になる可能性がございます。あらかじめご了承ください。

\*会場へのお問合せは、ご遠慮願います。



主催：米国ポテト協会

## 米国産ノンフライフローズンポテト ブッフェ用メニュー賞味会 FAX 申し込み用紙

下記に必要事項をご記入の上、FAXにてお申し込み下さい。

後日、ご招待状をお送り致します。キャンセルの場合は必ず事務局あてにご連絡下さい。

米国産ノンフライポテトbuffeメニュー賞味会事務局

Tel.03-3553-7510 / Fax.03-3551-6714

2011年11月22日(火) 14:00～ 東京ドームホテル

ふりがな お名前			
勤務先名			
部 署		役 職 名	
勤 務 先 住 所	〒		
連 絡 先 電 話		連 絡 先 F A X	
業 態	*○印をお付け下さい。 輸入商社 / 問 屋 / ホテル / 外食・中食 / 給食関係 / その他 ( )		
E - m a i l	@		

\* 複数お申込みの場合は、下記用紙をお使いください。または、コピーしてお使いください。

ふりがな お名前			
部 署		役 職 名	
T E L		F A X	
E - m a i l	@		

ふりがな お名前			
部 署		役 職 名	
T E L		F A X	
E - m a i l	@		

申し込み FAX 送り先 : 03 (3551) 6714

(WEB)