

アメリカ産チーズ アイディアメニューコンテスト受賞作品 試食会のお知らせ

アメリカ乳製品輸出協会は、企業に所属しメニュー開発・商品開発に従事されている方、飲食店・宿泊施設に従事するプロの料理人を対象にアメリカ産チーズを使った「アイディアメニューコンテスト」を開催いたします。（応募締切：8月19日（金）消印有効）

「アメリカ産チーズ アイディアメニューコンテスト」開催に先立ちまして、過去の受賞作品の試食会を開催いたします。回を追うごとに盛り上がりを見せております、本コンテストの大賞・金賞受賞作品の過去5年のなかから、アメリカ産チーズの汎用性の高さや華やかさがうかがえるメニューをご紹介します。

会場内では、ピザ部門、ハンバーバー＆サンドイッチ部門、料理部門 計10品の展示・試食コーナー、アメリカを代表するチーズの試食コーナーを設けます。

外食産業で様々なメニューに活用されている、アメリカ産チーズの輸入量は、この10年間で10倍以上に増加して、2014年は、過去最高を記録しました。

対象の皆様どなたでも参加可能です。この機会にお誘いあわせのうえ、御来場くださいますようお願い申し上げます。

記

- 日時:2016年6月22日（水曜日）午後13時30分～16時迄
- 会場:服部栄養専門学校 本館B1（別紙参照）
東京都渋谷区千駄ヶ谷5-25-4 TEL03-3356-7171（代表電話）
- 入場:無料
- 対象:①企業に所属しメニュー開発・商品開発に従事されている方
②飲食店・宿泊施設に従事するプロの料理人の方
- 定員:100名（先着順）
- 内容:①受賞作品展示・試食コーナー/
服部栄養専門学校の教授陣が受賞作品のメニューを再現いたします。
②アメリカ産チーズコーナー/アメリカを代表するチーズをご試食いただけます。
③インフォメーションコーナー/過去のコンテスト作品集、チーズに関する小冊子等設置いたします。
- 申込み:6月15日（水）迄に、ファックスまたはEメールにてお申込み下さい。
（電話での申込みは受け付けておりません）



ソースに、ピザのトッピングに、料理のアクセントに、趣向を凝らした受賞作品は必見！

■お問合せ:

アメリカ産チーズアイディアメニューコンテスト 事務局((有)メルティングポット内) 担当:佐藤

TEL 042-495-0358（平日10:00-18:00）/Eメール:american-cheese@mbr.nifty.com

アメリカ産チーズ アイディアメニューコンテスト受賞作品

試食会 申込書/事務局 佐藤宛

FAX:042-457-0355 (6月3日～開設)

e-mail: american-cheese@mbr.nifty.com

お申し込み期限： 6月15日(水)迄

お名前	
勤務先	
ご来場時間	開催時間:13時30分～16時 ※目安で結構です。ご到着時間をご記入ください。 [頃]
ご連絡先	(日中連絡可能な番号)
FAX 番号	
E-mail address	
ご同伴者①	お名前/勤務先
ご同伴者②	お名前/勤務先

※当日はお名刺を2枚ご持参くださいますようお願い申し上げます。

※申込み用紙が必要な場合は、コピーいただくかまたは事務局にお問合せください。

会場: 服部栄養専門学校 本館 B1 <http://www.hattori.ac.jp/school/access.html>



交通アクセス:

JR 代々木駅東口徒歩 3 分

新宿駅新南口徒歩 5 分

都営大江戸線代々木駅 A2 出口より徒歩 4 分

東京メトロ副都心線新宿三丁目駅 E8 出口より徒歩 3 分