

【第1号議案】

2018年度事業報告書

2018年4月1日から2019年3月31日まで

一般社団法人日本エスコフィエ協会

事業名	事業内容
出版	・『エスコフィエの技 現代の術』の販売を通じて若手料理人の育成を目指している 同時にエスコフィエの料理技術の保存及び技術向上も目的とし 年間493冊販売（会員、一般に80冊、調理師学校に413冊販売）
会報	・会報「エスコフィエ通信」の定期発行年4回（4、7、10、1月）を通してフランスで活躍する若い日本人シェフ、全国各地の協会会員活動、フランス料理に関する記事を掲載し会員及び一般に広く情報を提供
広報	・昨年度ホームページの大幅なリニューアルを行い、協会の認知度をより高めるためフランス料理に関する情報及び協会活動をより細かく紹介 ・一日の平均アクセス数は471件 コンクールの報告をYouTube動画で紹介
講習会・講演会	・2018年6月4日帝国ホテル東京において、総会・講演会（小山薫堂氏）・晩餐会開催 晩餐会出席者476名 ・2018年8月21日第6回現代フランス料理講習会を実施 講師上柿元勝、森繁夫、中宇祢満也氏、他協会員8名が協力 参加者60名
料理フランス語通信教育	・『料理フランス語通信講座』（日仏料理協会との共催） 春・秋・冬期の年3回開講 今年度受講者実績3名
国際交流	・フランスのディシプル・デスコフィエ（エスコフィエ世界連盟本部）エスコフィエ財団及び諸外国のエスコフィエ協会との交流 ・2019年3月15日～3月17日、エスコフィエ協会国際会議ボルドー大会に福田会長出席。日本における活動等資料を持参して報告 ・日本エスコフィエ協会のイベント、活動等を世界配信
フランス料理勉強会	・ル・ギッド・キュリネールを柱にしたフランス基本料理の検証 2019年3月12日、辻調理師専門学校の協力を得て開催 テーマは第9回コンクール決勝課題料理「USA牛フィレ肉 シャトレヌ」参加者29名
フランス料理コンクール	・フランス料理の基本技術の継承と将来を担う料理人の育成を目的とする「第9回エスコフィエ・フランス料理コンクール」開催。応募者69名 7/5 予選審査、7/25 準決勝東、8/5 準決勝西、8/30 決勝・表彰式
震災被災地支援	・諸事情により今年度見送り
『親子ふれあいキャンプ』調理指導	・（公財）徳島県母子寡婦福祉連合会からの協力要請で2018年10月20日「国立淡路青少年交流の家」にて開催 親子で作るフランス料理の調理指導に佐藤副会長以下協会員5名＋現地参加者43名
社会福祉食事会	・身体に軽い障害をお持ちの方とその介助の方を対象とした「第31回ホテルでフランス料理を楽しむ食事会」を2018年9月19日ANAクラウンプラザホテル金沢にて開催 参加者52名 福田会長以下協会員10名が接客サービスを兼ね参加

親睦事業	<ul style="list-style-type: none"> ・新規入会者の受付と会員証（エンブレム・ディプロム等）の送付 ・今年度入会者 正会員 66 名、団体賛助会員 1 社、個人賛助会員 1 名 ・団体賛助会員である調理師学校の成績優秀生徒 1 名に「エスコフィエ協会優秀奨励賞」を授与 今年度実績 33 校 ・総会当日（6 月 4 日）ディシプル資格昇格者 70 名にディプロムとエシャルプを授与 ・会員名簿補遺版発行
50周年記念誌	<ul style="list-style-type: none"> ・50周年記念誌作成の外部委託、資料収集