

## 【第3号議案】

## 2019年度事業計画書

2019年4月1日から2020年3月31日まで

一般社団法人日本エスコフィエ協会

部門名（部会名）	事業内容
広報（会報）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・エスコフィエ通信の定期発行 年4回（4、7、10、1月）</li> <li>・会員及び一般に広くフランス料理に関する情報と協会の活動内容を伝える</li> </ul>
広報 （インターネット）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ホームページで協会の活動を紹介し認知度を高める</li> <li>・ログインプラスを活用し、会員との情報の共有化をはかる</li> </ul>
広報 （50周年記念誌）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・2020年度発行に向けて資料の収集、取材、原稿の作成</li> </ul>
フランス料理 （料理講習会）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・会員、及び一般の方を対象に現代フランス料理の技術とエスコフィエ精神の継承と伝達を目的とした「第7回現代フランス料理講習会」開催予定</li> </ul>
フランス料理 （料理勉強会）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・エスコフィエの基礎となる調理技法、伝統と現代エスコフィエの技とエスプリを学ぶ。また過去のコンクール決勝課題料理を検証する</li> <li>・登録メンバーをさらに増やし、後輩の育成にも役立てる</li> </ul>
フランス料理 （コンクール）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・第10回国内コンクール(2020年)にむけての活動、及び若手育成のためのコンクール開催について検討していく</li> <li>・第1回から第9回までのコンクールの内容を統計的に比較参照できるようにまとめ小冊子にして、記録用、応募者数増や協賛金募金活動に活用する</li> </ul>
国際交流	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ディシプル・アンテルナショナル、フォンダシオン及びフランスをはじめとするヨーロッパ諸国、アジア諸国との情報共有及び交流を促進する</li> <li>・エスコフィエ協会交際会議に参加し、日本エスコフィエ協会に於いての活動報告及び今後の展望の発表</li> <li>・総会・晩餐会等、日本支部の活動報告の世界配信</li> <li>・エピキュロスの晩餐会の普及活動</li> </ul>
社会貢献（親子ふれあいキャンプ）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・(公財)徳島県母子寡婦福祉連合会の要請に協力し、子供たちの調理指導に参加することで、エスコフィエ協会らしい食育活動を行う</li> </ul>
社会貢献 （社会福祉食事会）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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福祉食事会地域の社会福祉協議会に協力を依頼し、ホテルでのフランス料理を楽しんで頂く 今年度は東日本地区での開催予定</li> <li>・近隣の協会会員に参加協力を要請し、会員間の交流を深める事も目的の一つ</li> </ul>
総会 （ディシプル章授与式・総会・晩餐会）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ディシプル昇格者に対するディプロム・エシヤルブ授与式の開催</li> <li>・師オーギュスト・エスコフィエの曾孫であり、エスコフィエ財団代表のミッシェル・エスコフィエ氏の授与式出席</li> <li>・年次総会・晩餐会の開催（6月10日（月）セルリアンタワー東急ホテル）</li> <li>・講演は、ミッシェル・エスコフィエ氏に依頼</li> </ul>
地区担当 エピキュロスの晩餐会	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地区担当理事、地区委員が中心となり「エピキュロスの晩餐会」をエスコフィエ協会主催で開催する 併せて食事会・賞味会も開催し会員間の交流、フランス料理の普及に努める（10/28 全国数ヶ所で開催予定）</li> </ul>

料理フランス語 通信教育	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「料理フランス語通信講座」（日仏料理協会との共催）開講</li> <li>・初級会話編、上級ルセット編に分かれ、春学期、秋学期、冬学期の学期制</li> <li>・より多くの受講生獲得を目指す</li> </ul>
出版	<ul style="list-style-type: none"> <li>・『エスコフィエの技 現代の術』の販売を通じ、若手料理人の育成に寄与するエスコフィエの料理技術の継承及び技術向上のため、年間 500 冊を販売予定</li> </ul>
メゾンオノ資料館	<ul style="list-style-type: none"> <li>・エスコフィエ協会の拠点として、フランス料理関連資料の保存・展示を行う</li> </ul>
管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>・新規入会会員（アミ会員・賛助会員）へのディプロム等の送付</li> <li>・調理師養成校へ優秀奨励賞のディプロム授与</li> <li>・2020 年版会員名簿作成</li> </ul>