

## (1) 平成19年度事業報告書

平成19年4月1日から平成20年3月31日まで

※ 名目上は平成19年4月1日から9月12日までがNPO法人、9月13日から20年3月31日までが社団法人としての活動期間ですが、分かりやすくするため1年間トータルでの報告といたします。

| 事業名            | 事業内容   |
|----------------|--|
| 出版・会報          | <ul style="list-style-type: none"> <li>・会報「エスコフィエ通信」を年5回発行。<br/>1月発行の第37号より、制作会社を変え16ページ冊子型オールカラー版に全面改訂した。結果、制作費を抑え広告収入を増やすことができた。</li> <li>・協会編纂の「エスコフィエの技 現代の術」をエスコフィエの料理技術の伝承及び技術向上のため若い料理人対象に販売。</li> <li>・中国でのフランス料理発展のサポートため、料理用語辞典の中国語版を中国で発行する企画を推進。</li> </ul>  |
| 広報             | <ul style="list-style-type: none"> <li>・協会の「食」に関する情報発信を行い、一般社会への知名度の向上を図る。</li> <li>・平成19年秋よりホームページを全面リニューアル。会員の各種活動を積極的に紹介している。現在のアクセス数 1日約40件</li> <li>・年度途中までは広報活動を外部に業務委託していたがこの契約を解除し、ホームページの充実と協会内部担当者で広報活動を進める体制にした。</li> </ul>   |
| 料理コンクール        | <ul style="list-style-type: none"> <li>・エスコフィエの理念と技術の伝承、料理人の育成を目的とする『第4回エスコフィエ・フランス料理コンクール』の開催準備。</li> <li>・コンクールの日程、課題料理、規定や審査基準、予算などコンクール委員が協議を重ね、1月に募集要項を発表。</li> <li>・コンクール参加料を従来の5,000円から10,000円に値上げしたが、参加者には応募レシピに対する審査員の講評をフィードバックすることとした。</li> <li>・コンクールの運営資金確保のため、関連企業各社に協賛金の募金活動を実施。</li> </ul>                                 |
| フランス料理<br>科学分析 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・フランス料理の発展を目指し、健康に関するフランス料理の優位性と劣性、及び調理方法の科学分析調査を実施。（諸事情によりこの活動は一時休止）</li> </ul>  |
| シルバー<br>コミュニティ | <ul style="list-style-type: none"> <li>・シルバー、リタイアメントハウスの設立のための調査・準備。</li> <li>・昨年4月に全会員を対象に行ったアンケートでは、会員のニーズは高くないという結果が出たため、事業は継続しないこととした。</li> </ul>  |
| 社会貢献活動         | <ul style="list-style-type: none"> <li>・障害者と介護者を対象とした社会福祉食事会の実施。<br/>2007年11月29日グランドプリンスホテル新高輪で「第15回ホテルでフランス料理を楽しむ会」、2008年2月28日ホテルオークラ神戸にて「第16回ホテルでフランス料理を楽しむ会」を実施。</li> <li>・青少年野外教育財団による「母と子のキャンプ」に協力。調理指導のため会員を派遣。北海道から沖縄まで10回実施。</li> <li>・農水省管轄の独立行政法人との共催で国産食材の普及を目的とした「ブランド日本を試食する会」を実施。2007年10月30日「オークラフロンティアホテルつくば」にて。</li> </ul> |

|  |   |
|--|---|
| (社会貢献活動)                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>・フランス料理勉強会「伝統と現代 エスコフィエの技とエスプリを学ぶ」<br/>エスコフィエ料理コンクールの参加者の有志が自主的に集まり始まった勉強会をその意義を認め、協会の事業活動とした。<br/>1回目は浅野和夫氏（協会副会長）に「マキシム・ド・パリ」の料理について、2回目は水口多喜男氏（協会相談役）に「調理の基本技術・ベシヤメルソース」について指導を受ける。結果をホームページ、会報、グルメジャーナルに掲載。</li> </ul>                   |
| フランス研修留学                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>・料理人の育成を目的とするフランス料理研修留学制度の実施。<br/>会報、ホームページ、雑誌で募集を実施。<br/>会報とホームページに研修生の体験談や研修生を送り出す企業の考えを紹介。<br/>平成19年度は9名が参加。</li> </ul>   |
| 料理フランス語<br>通信教育                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>・「料理フランス語通信講座」の実施。春・秋・冬の年3回開講。<br/>会報、ホームページ、各企業の社員教育講座カタログに広告を掲載。また新たにケイコとマナブの通信講座大事典(誌面)やネット版にも広告を掲載。<br/>平成19年度は63名の受講生。</li> </ul>   |
| 国際交流                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>・オールドル世界連盟との情報交換。</li> <li>・前年に設立したばかりの中国上海エスコフィエ協会会長・ロベール・フォンタナ氏一行3名が来日。2007年7月7日、首都圏の役員が集りメゾン・オノにて歓迎会。</li> <li>・オールドル世界連盟会長ジャン・ピエール・ビフィ氏が来日。2007年11月8日メゾン・オノにて歓迎会。</li> </ul>   |
| フランス料理<br>資料センター                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>・メゾン・オノ4階のフランス料理資料センターの運営。</li> <li>・会員からの寄贈本が増える。</li> </ul>  |
| 親睦事業                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>・新規入会者の受付と会員証などの送付。</li> <li>・ディシプル授与式の実施。平成19年度は102名に授与。</li> <li>・平成19年6月6日ザ・プリンス パークタワー東京総会後に晩餐会開催、664名が会食。</li> <li>・会員名簿の2008年版を11月に発行し、会員に送付。</li> <li>・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」のディプロムを授与。2008年3月、30校の生徒に授与。</li> </ul> |
| 受託事業（1）<br>JAL 機内食<br>アドバイザー           | <ul style="list-style-type: none"> <li>・JAL 機内食コンサルタント業務の実施。</li> <li>・調製技術と品質向上を目的とし、担当理事による年4回のレシピ提供と試作品の試食検討および技術指導。<br/>成田ケータリング会社への週2回の専従アドバイザーとしての料理人派遣。</li> <li>・関空、名古屋空港などの機内食もチェック。</li> </ul>  |
| 受託事業（2）<br>TEPCO 電化厨房<br>エスコフィエ<br>の運営 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・東京電力㈱の委託によるメゾン・オノ1階のオール電化厨房「TEPCO 電化厨房 エスコフィエ」における、電化厨房普及のためのセミナーを実施。<br/>東京リビングサービス㈱との契約による。</li> <li>・会員を中心とするプロの料理人、食品関連企業及び東電関係者等に対するセミナーの実施。</li> <li>・平成19年度は延べ56回のセミナーを開き221名が参加、見学会は32回の実施（参加者96人）。</li> </ul>                      |