

【第1号議案】

平成21年度事業報告書

平成21年4月1日から平成22年3月31日まで

事業名	事業内容
出版・会報	<ul style="list-style-type: none"> ・会報「エスコフィエ通信」を年4回発行。 平成21年4月43号 7月44号 10月45号 平成22年1月46号 会報広告収入は予算に対して未達。 ・『エスコフィエの技 現代の術』の販売。約600冊販売（うち半数は学校） ・『フランス料理用語辞典』中国語版の販売。国内販売数15冊。
広報	<ul style="list-style-type: none"> ・会員の「食」に関する情報発信を行い、一般社会への「食」に関する理解の向上を図る。 ・ホームページに協会及び会員の各種活動を紹介。 ・会員のリンクページの充実とメールマガジンを毎月発行。（メールマガジンは22年度からは隔月配信） 全体に予算オーバーのため稟議決裁
講習会・講演会	<ul style="list-style-type: none"> ・平成21年6月9日開催の総会において、フランスと日本の企業の仲立ちを主に行うエス・ビー・エイ株式会社の代表ピエール・ボードリ氏による両国の人間の感性の違いについて講演が行われた。テーマは「時間と余裕ーフランス人の異見」 ・総会後に会場のホテルオークラ東京「平安の間」において食事会開催。582名が会食。 ・協会本部・メゾン・オノで一般向けに「米粉を使った料理講習会」を開催。
フランス研修留学	<ul style="list-style-type: none"> ・料理人の育成を目的とするフランス研修留学制度の実施。 今年度は受け入れ側のフランスの法律の改正等で、従来の方法での留学が不可能となり、留学生の送り出し実績はゼロであった。 ・今後の研修留学制度の抜本的な見直しを図る。
料理フランス語通信教育	<ul style="list-style-type: none"> ・『料理フランス語通信講座』の実施。春・秋・冬期の年3回開講。 ・ホームページ・会報・ケイコとマナブ・各企業の社員教育講座パンフレットに広告・募集を掲載。 ・平成21年度は34名の受講生。
国際交流	<ul style="list-style-type: none"> ・平成22年2月9日～11日にフランス、ドーヴィルで開かれたエスコフィエ協会世界大会に、浅野会長の名代でフランス駐在代表・並木勝人氏が出席、今後の世界連盟の活動に関する討議に加わった。 世界連盟のビフィ会長の再任、浅野会長の世界連盟副会長の再任等が決定。
フランス料理勉強会	<ul style="list-style-type: none"> ・今年度は第10回～12回の3回開催。 ・第10回と11回は「ソース・オランダーズ」についての検証と考察を東京のメゾン・オノと大阪のホテル阪急インターナショナルにて実行委員が中心となり行った。 ・第12回は平成22年2月4日に宇都宮文星短大にて第2回研究発表講習会「後世に伝えたいフランス料理の原点」を開催。内容は昨年年第1回講習会と同じだが、学生、近隣の会員はじめ多分野の人90名が参加。

料理コンクール	<ul style="list-style-type: none"> ・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5回エスコフィエ・フランス料理コンクール」の準備。 ・「募集要項」「規約」等を定め、平成22年1月の「エスコフィエ通信」発行時に公募開始。グルメジャーナル等専門誌にも募集記事掲載。 ・協賛金募金活動の実施。
『母と子のキャンプ』調理指導	<ul style="list-style-type: none"> ・青少年育成財団との連携によるキャンプ料理指導の実施。 ・開催場所周辺の地区委員・会員の協力を得て、調理指導のため会員を派遣。本年度は福岡県夜須高原（9月）と兵庫県淡路（10月）の2か所で開催。なお、青少年育成財団の主催は今年度限りとなる。
社会福祉食事会	<ul style="list-style-type: none"> ・身体の不自由な方と介助の方を対象とした食事会の実施。第19回を平成22年2月23日ホテルグランヴィア京都にて開催（46名招待）。第20回を平成22年2月24日ホテルニューグランド（横浜）にて開催（60名招待）。 ・平成21年11月15日に開催された「第8回板橋（小田原市）秋の交流会」で提供される「小田原ブイヤベース」の調理。（400食）
親睦事業	<ul style="list-style-type: none"> ・新規入会者の受付と会員証（ディプロム、エンブレム）などの送付。 ・6月の総会時に130名にディシプル資格の授与式。 ・会員名簿の2010年版を10月に発行し、会全員に送付。 ・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。平成22年3月、29校の生徒に授与。
受託事業（1） JAL 機内食 アドバイザー	<ul style="list-style-type: none"> ・JAL 機内食コンサルタント業務の実施。 ・調整技術と品質向上を目的とし、担当役員による年4シーズンのレシピ提出と試作品の試食検討及び技術指導。 ・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料理人派遣。 ・平成22年3月に担当役員が機上検食の実施。（パリ便、ニューヨーク便） ・本事業は今年度をもって一旦中止となる。
受託事業（2） TEPCO 電化厨房 エスコフィエ の運営	<ul style="list-style-type: none"> ・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」において、電化厨房普及のためのセミナーを実施。東京リビングサービス㈱との契約に基づく。 ・会員中心のプロの料理人、食品関連企業及び東電関係者等に対する電化厨房体験セミナーの実施。 ・平成21年度はセミナー開催60回参加者219名、見学会23回参加者75名。
受託事業（3） 味の素 メニュー開発	<ul style="list-style-type: none"> ・味の素㈱製「シェフユース チキンブイヨン」の為のメニュー開発。今年度は12名の役員がメニュー開発に協力。同社パンフレットに掲載。