

Mail:tokyo@aj-fa.com

受付期間:9月4日(月)~ ※売切れ次第終了

## 第4回 全日本・食サミット 参加申込書

- ・申込者欄と購入希望数(赤枠部分)をご記入の上、表面のみをメールにてお送りください。
- ・申込書送付後、5営業日以内に下記振込先にお振込ください。(振込手数料はご負担ください)入金確認後、「参加確認メール」をお送りします。

■お申込者様情報 (ご記入いただきました個人情報は「食サミット」以外には使用いたしません)

お名前		会員番号 <5ケタ表記>	
連絡先 (メール)	@	連絡先 (TEL)	( )
チケット数 @3,000円/枚 (最大4プログラム参加)		枚	円

■申込みプログラム (1チケットにつき、最大4プログラムに参加希望☑を記してください。複数申込の場合は、数字をご記入ください) 参加希望に☑

10:00 ~11:45	<b>A</b>	開会式~ 基調講演	旨いを奏でる時間の秘密 ~心的時間と充実感~ 出演者 一川 誠(千葉大学教授:心理学) 村田 吉弘(菊乃井)/門上 武司(株式会社)	<input type="checkbox"/>
-----------------	----------	--------------	--	--------------------------

1ブロックで1講座選択可能

時間	会場	プログラムNo.	プログラムタイトル/出演者	選択
12:00 ~13:30	<b>A</b>	A-1	中華の魅力「乾貨」の秘密 ~アワビ・フカヒレ・干しナマコ~ 木村 春子(中国食文化研究家)/赤嶺 淳(一橋大学教授:食生活誌学) 脇屋 友詞(Wakiya一笑美茶樓)	<input type="checkbox"/>
	<b>B</b>	B-1	「劇場」といわれる所以(ゆえん) 佐々木 浩(祇園さゝ木)	<input type="checkbox"/>
	<b>C</b>	C-1	有味乾燥 ~ドライ作用によるうまみ成分の構築~ 山根 大助(ポンテベッキオ)	<input type="checkbox"/>
	<b>D</b>	D-1	“こぶ”と“かつお節”の恋物語 吹田 勝良(吹田商店:昆布)/川邊 裕之(川邊商店:かつお節)/田村 隆(つきぢ田村)	<input type="checkbox"/>

1ブロックで1講座選択可能

時間	会場	プログラムNo.	プログラムタイトル/出演者	選択
14:00 ~15:30	<b>A</b>	A-2	食する空間・時間の話 小坂 竜(A.N.D.クリエイティブディレクター)/武石 正宣(ICE都市環境照明研究所) 高岡 哲郎(人形町今半)	<input type="checkbox"/>
	<b>B</b>	B-2	「酢締め」の秘密 前田 尚毅(サスエ前田魚店)/杉山 衛(銀座寿司幸本店)	<input type="checkbox"/>
	<b>C</b>	C-2	時空を超えた謎解き日本酒 増田 徳兵衛(増田徳兵衛商店)	<input type="checkbox"/>
	<b>D</b>	D-2	そのMEN、どこに時間をかけるべきか!? 堀井 良教(更科堀井本家)/木田 武史(釜たけうどん)/松原 龍司(龍旗信)	<input type="checkbox"/>

1ブロックで1講座選択可能

時間	会場	プログラムNo.	プログラムタイトル/出演者	選択
16:00 ~17:30	<b>A</b>	A-3	「ビーフジャーキー」を支える熟成の技 高岡 哲郎(人形町今半)/千葉 祐士(株門崎)/原田 英男((一財)畜産環境整備機構)	<input type="checkbox"/>
	<b>B</b>	B-3	味の素 presents 時間と料理の美味しい関係 川崎 寛也(味の素株式会社イノベーション研究所)/栗栖 正博(たん熊北店)	<input type="checkbox"/>
	<b>C</b>	C-3	ハウス食品 presents コショウとフランス料理の歴史・味 三國 清三(オテル・ドウ・ミクニ)	<input type="checkbox"/>
	<b>D</b>	D-3	RED U-35 presents 料理人のキャリアアップ -35歳までの時間の過ごし方- RED U-35 ゴールドエッグ受賞者/村田 吉弘(菊乃井)	<input type="checkbox"/>

※終了後、19時よりセルリアンタワー東急ホテル(渋谷)にて懇親会(会費10,000円)を開催。食サミットプログラム出演者も多数出席します。

■懇親会申込み

参加人数		名		円
------	--	---	--	---

裏面の注意事項を必ずご確認ください ↓

## お申込み方法について

※会員以外の方はチケット料金が異なります。ご希望の方には別途参加申込書をお送りいたしますので、事務局までご連絡ください。

- 1.参加申込書を事務局にお送りください。各プログラムには定員数がありますので、希望プログラムが満席の場合は、事務局からご連絡いたします。申込書送付後、5営業日以内に下記口座にお振込ください。(振込手数料はご負担ください)

### ■振込先 1チケット @3,000

銀行	みずほ銀行 神谷町支店 (146)	口座番号	普通 1410215	口座名	一般社団法人全日本・食学会 シャ)ゼンニホン ショクガツカイ
----	-------------------------	------	---------------	-----	-----------------------------------

- 3.ご入金確認後、事務局より「参加確認メール」をお送りします。なお、入金確認ができない場合は、キャンセルとなりますので、ご注意ください。
- 4.お申込み個人名ではなく、会社名義等でお振込をされる場合は、事務局にお知らせください。
- 5.領収書が必要な方は、事務局に【宛名】をお知らせください。
- 6.お振込みいただいた代金は、イベント中止以外の理由では返金できません。あらかじめご了承ください。

## 当日の参加方法について

- 1.事務局よりお送りする「参加確認メール」を出力して1F総合受付にご提示ください。
- 2.調理実習室での受講のため、白衣(かっぱぼう着)とうわばき・スリッパ等が必要です。ご持参ください。
- 3.プログラムによっては満席の場合があります。また、基調講演は申込み順となりますので、サテライト会場での映像受講となることもあります。
- 4.プログラムの内容は、当日変更することもあります。あらかじめご了承ください。

## 懇親会について

- 1.懇親会ご参加の方は、会費の事前お振込をお願いいたします。(振込先は上記と同じ銀行口座です)
- 2.当日、食サミットプログラム終了後に、懇親会会場までのマイクロバスを準備しております。

**お問合せ・申込先 全日本・食学会事務局**

Mail:tokyo@aj-fa.com

TEL:03-6821-4661(平日10:00~18:00)