

24年度総会・25年度新年会活動報告

日時：2013年1月27日（日） 18：00-21：00

場所：VIRON 丸の内 TOKIA 店

本文：

1年に一度の会員総会を VIRON さんの温かいご理解のもと、今年も貸切で開催しました。当日の参加者は50名、委任状が116名で規約にある全会員185名の1/2の定数を超え総会は成立しました。議長には会員からローリングの飯森里代さんが選出され、議題の審議を行いました。24年度の活動報告・会計報告・25年度の幹事体制・活動計画・予算案が報告され全ての議案において賛成多数で可決しました。

*25年度活動計画（内容・日程は変更する可能性があります）

- ・第1回ミニセミナー 3月21日（木） 19：00-21：00
会場：(株)日清経営技術センター
内容：ワンランク上の接客・プレゼンテーション
講師：福島由美氏（イメージコンサルタント）
- ・第1回製パンセミナー 4月19日（金） 10：00-17：00
会場：日本製粉(株)東部技術センター
内容：ドイツの焼き菓子・パン
講師：根岸靖乃氏（日本パン技術研究所）
- ・第2回ミニセミナー 5月15日（水） 19：00-21：00
会場：日本製粉(株)本社
内容：パン写真の撮り方
講師：知新温氏（食空間カメラマン）
- ・第2回製パンセミナー 6月11日（火） 10：00-17：00
会場：日清製粉(株)東部テクニカルセンター
内容：ハード系の魅力
講師：仁瓶利夫氏（(株)ドンク顧問）
- ・第3回ミニセミナー 9月 19：00-21：00
会場：(株)日清経営技術センター
内容：未来の食（食の未来を担う我々へのメッセージ）
講師：松成容子氏（NPO法人食育研究会 MoguMogu）
- ・第3回製パンセミナー 10月7日（月） 10：00-17：00
会場：日本製粉(株)東部技術センター

内容：未定

講師：片根大輔・智子夫妻（カタネベーカリー）

・第4回ミニセミナー 11月 19:00-21:00

会場：(株)日清経営技術センター

内容：チーズの世界Ⅲ

講師：村山重信氏（NPOチーズプロフェッショナル協会）

総会後は25年の新年会が開催されました。幹事の中田史子さんによる乾杯の後、まずは各テーブルで自己紹介。今回の席順はくじ引きで決めたのでベーカリー勤務・メーカー勤務の人がバラバラで集まり、早速情報交換を楽しんでいました。前菜にはリエット、レバーパテ、シャルキュトリー盛り合わせ、ホワイトソーセージの乗ったグリーンサラダ、カニとアボカドのサラダ魚料理には牡蠣と魚のグラタン、肉料理にはカモのローストと牛の煮込みと豪華な美味しいお料理の数々、バゲット、ビールやワインなどと楽しいおしゃべりで各テーブル大盛り上がり。

会の中盤では各テーブル1人づつが挨拶し、今年目標・抱負や結婚・妊娠・出産報告などがありました。秋田・仙台・群馬・愛知・高知など遠方から参加して下さる方もいましたし今回初めて参加して下さった方も数名いました。

みんなのスピーチを聞いていると会員一人ひとりがサントノーレを盛り上げ、作り上げていることを感じ、心温まる会となりました。

今年の活動も会員みんなにとって刺激となり糧となるように幹事一同心を込めて運営していきたいと思いました。

毎年快く会場と美味しいお料理とリラックスできる雰囲気を提供して下さるVIRONさんに感謝いたします。





以上