

2014年1月

25年度総会・26年度新年会活動報告

日時：2014年1月26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53名、委任状が137名で規約にある全会員191名の1/2の定数を超え総会は成立しました。議長には会員から月島食品工業株式会社の近藤麻利江さんが選出され、議題の審議を行いました。25年度の活動報告・会計報告・26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。

*26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回製パンセミナー 3月 13：00-17：00
会場：日清製粉(株)東部テクニカルセンター
内容：パンの楽しみ方（仮題）
講師：ナガタユイ氏
- ・第1回ミニセミナー 5月 19：00-21：00
会場：(株)日清経営技術センター
内容：売れるお店の秘訣（仮題）
講師：古田高浩氏（(株)グローアップ）
- ・第2回製パンセミナー 6月 10：00-17：00
会場：未定
内容：未定
講師：未定
- ・バスツアー 7月
栃木県内ベーカリー視察
- ・第3回製パンセミナー 9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：朝倉誠二氏（BOULANGERIE SEIJI ASAKURA）
- ・第2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：食育について（仮題）
講師：松成容子氏（NPO 法人食育研究会 MoguMogu）

総会後は26年の新年会が開催されました。相談役の小此木結美さんによる乾杯の後、まずは各テーブルで自己紹介。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に座り、早速情報交換を楽しんでいました。

今回のメニューは前菜に自家製パテ・リエット・ハムの盛り合わせ、甲イカフリットのサラダ、ジャージー三角バラ肉グリルのサラダ、きのこのオムレツ。魚料理に鮮魚とホタテのポワレ。肉料理にはやまゆり豚ロース肉のロースト、カスレ。焼きたてのバゲット。多種のデザート。

会の中盤では馬年の年女のコメント、各テーブル1人づつが挨拶し、最近の課題・今年目標・抱負を語りました。ドイツパンの美味しさを広めて拡売につなげたいという声があり急きょ参加会員にアンケート。お店までの距離は片道どの位？訪問頻度は？必須条件は？などの意見を交換しあいました。

毎年多くの会員がVIRONさんの美味しい豪華なお料理&パンが食べたくて、会員同士ゆっくりお話をしたくて集まり、食べて！話して！飲んで！パワフルな会になります。最後に相談役の三浦千佳子さん・和田仁美さんのお言葉を頂き、楽しい・美味しい時間はあっという間に終わり、今年一年充実した時が過ごせるパワーをチャージして帰路につきました。

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くださるVIRONさんに感謝いたします。

以上