

## クリエイティブ食品開発技術者協会—第5回交流会

**日時：** 2018年6月1日（金）午後6時から8時半ごろまで

**参加費：** 会員-無料、非会員-500円（お茶代）

（当日、当協会の個人会員[1,500円(今年年会費は半額—ただし10月まで)）、  
入会費免除]に入会して頂いた方は参加無料）

**場所：** クレオ大阪中央（大阪市天王寺区上汐5-6-25、Tel 06-6770-7200）

### 3F会議室（1）

〈地下鉄 谷町線〉 四天王寺前夕陽丘駅下車 1、2番出口から、北東へ徒歩3分。



**トピックス：** 「自家製デリ肉で成功したレストラン」

話題提供者：中谷信裕社長、レストラン・ポルチャーニ

自家製デリ肉を提供するレストラン、バー、さらにベーカリー店を運営し、成功されている中谷社長にデリ肉の製造の苦労やレストラン経営での面白い話などをしてもらい、その成功のカギは何かを話していただきます。

参加申込：クリエイティブ食品開発技術者協会の事務局（TEL/FAX 06-7507-2299）  
[あるいは cftassoc@gmail.com](mailto:cftassoc@gmail.com) 宛、あるいは担当者 [takaoyoshi@gmail.com](mailto:takaoyoshi@gmail.com) にメールで申し込んでください。