

品格が上がる！日本料理のテーブルマナー

●ねらい：1. マナーは年を重ねれば身につくものではないので、正しいマナーを楽しく身につけて頂く

2. 今さら聞けないお箸の上げ下げ、器の持ち方など習得する

3. それぞれのお料理を、美しく美味しく食べる方法を習得する

●講 師：井垣利英（（株）シェリロゼ社長、人材教育家、マナー講師）

●時 間：3時間（講義＋実食）

時 間	テ ー マ	内 容	
10分	オリエンテーション	・講師紹介 ・研修概要	
	<p>【料理の主な献立】（例）</p> <p>※メニューは講師が事前にお店と打ち合わせし、提案することも可能</p> <ul style="list-style-type: none"> ・前 菜 ・椀 盛 ・お造り ・焼 肴 ・煮 物 ・揚げ物 ・お食事 ・甘 味 <p>※お酒のマナーが必要な場合も対応可能</p>	<p>【今さら聞けない 基本のマナー】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・テーブルマナーの3大NG（手皿、逆さ箸、おしぼりの使い方） ・やりがち間違い食べ方 ・箸と箸置き、割り箸の使い方 ・大皿料理の取り分け方、食べ方 ・お造り、お寿司の正しい食べ方 ・天ぷらの正しい食べ方 など <p>【食事開始】～実 践～</p> <p>お料理を食べながら、それぞれの食べ方を実践で教えます</p>	料理を食べながら、食べ方のマナーを習得
	食 後	質疑応答	