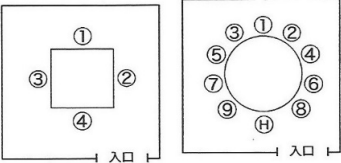

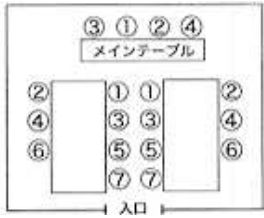
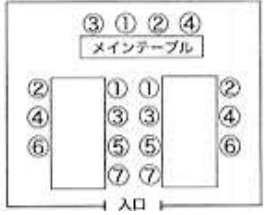


「西洋料理の食卓作法」 <平成26年6月17日増補改訂発行> 正誤表

ページ	行	誤、修正箇所	正
41	<p>表 下段</p> <p>会議室や宴会場などでの席次</p>		     <p>※ メインテーブルの①主賓 ②主人</p>
58	下から3行目	「鱗」とヒレのないもの。	「鱗」とヒレのあるもの。
101	<p>中段</p> <p>◎フランスワインの品質分類</p>	<p>2009年、EU諸国共通の制度による新しい分類では地理的表示付ワインは右(正)の3つに分類された。</p>	<p>①A.O.P(Appellation d' Origine Protégée)          原産地名称保護ワイン=A.O.C、V.D.Q.S          ②I.G.P(地理的表示保護ワイン)=Vin de Pays          ③Vin de Table(地理的表示なしのワイン)</p> <p>(「西洋料理料飲接客サービス技法」より抜粋)</p>
225～255	奇数ページ縦書き見出し	プロトコール(国際礼儀)	プロトコール(国際儀礼)
291	上から4行目	テトロキシシ	テトロドキシシ