

HRSテーブルマナー・食卓作法認定講師を取得して



クラッセ・スーペリオール

〒104-0061

東京都中央区銀座7-13-6 サガミビル2階 TEL: 090-5394-6252

田中 みどりさん (たなか みどり)

東京都杉並区出身

大妻女子大学短期大学部日本文学科卒業

協会取得資格：

西洋料理テーブルマナー認定講師、日本料理食卓作法認定講師、中国料理食卓作法認定講師、テーブルマナーマスター講師

Q1: 現在のお仕事と経歴をお聞かせください

現在は、テーブルマナースクールを立ち上げ、代表を務めています。

米軍横田基地内フランス料理店、都内フランス料理店でサービスをし、23年前に出張フランス料理サービスを立ち上げました。店舗も持ち、ハードに仕事をしておりました。体を壊したのをきっかけに、修行時代から温めていた、テーブルマナーを教えるということを仕事にしようと思いました。レストラン経営をしながら料理教室を開催、ワンポイント・マナーを教えることがあり、生徒さんからもっと教えてほしいというご要望がありました。

Q2: この業界に入った理由と印象は？

祖父がサービスマンだったのを始め、親族もフランス料理のコックが多く、身近な職業でした。よく現場の話を聞いたり、美味しいものを食べさせて頂いていたので漠然と憧れがありましたが、私が仕事を始めた頃はまだ男社会で、調理志望でも厨房には入れてもらえず、ホールの仕事をしました。結果的にはサービスがしっかり身につけてよかったと思っています。

Q3: 認定講師の試験制度を何で知りましたか？取得を目指したきっかけは？

テーブルマナー講師としての仕事をしようと思ったとき、まだブラッシュアップ

する必要があると感じたのと、資格があれば顧客や協力者に色々な面で目安にしていただけたらと思い、ネットで調べてHRSの資格を知りました。

Q4: 受験に向けてどのような準備をしましたか？

テキストを繰り返し読みました。それまでの自分の知識はさておき、素直にテキスト内容を吸収しました。

Q5: 協力者や恩師などの資格取得までのエピソードはありますか？

孤独に勉強しました。テキストのポイントにマーキングをし、付箋を貼り、少しでも空き時間があると、テキストを読みました。



講師育成セミナー模擬講義の様子(西洋料理)



講師育成セミナー模擬講義の様子(日本料理)

Q6: 資格が役立ったエピソードをお聞かせください

スクールを立ち上げ、プロフィールに資格を掲載できることは、初対面の方にも非常に効果的です。信頼に繋がっています。

Q7: 資格を取得する前と後ではどのような変化がありましたか？

自信ができました。テーブルマナーの中には幾通りかの解釈があるものもありますが、「HRSではこのように教えている」という一つの軸ができ、自分なりの基準ができたことはとても大きいと思います。

また、たまに現場でサービスをする機会があり、お客様からテーブルマナーに



外国の方へは英語で箸のレッスンを

関して質問を受けることもあります。堂々と自信を持ってお答えできるようになり、お客様にも喜んで頂いています。

Q8: これから試験に挑む方々へのメッセージやアドバイスはありますか？

ストレートに申しますと、専門職なのにテーブルマナーを知らないということは、まだ未熟だというのが私の考えです。現場で働いている人には、料理やドリンクのことを学ぶのと同様、テーブルマナーを必ず学んで頂きたいと思います。仕事をこなす上で必須です。また、マナーを心得ているとサービスの所作や心に余裕ができ、より良いサービスに繋がります。

受験者へのアドバイスとしては、テキストをしっかりと読み、ポイントを繰り返し読み込み、日ごろから気にかけて食事シーンなどを観察し、自分自身も実践する時間を作ることが大切だと思います。

Q9: これからのご自身の方向性・希望・考えている事や夢などを教えてください。

テーブルマナーを学んで身につけることは素敵なこと、食事シーンに自信がつき社交も広がるということを積極的に発信していきたいと考えています。客船クルージングでのテーブルマナー講座、マナー英会話など、やりたいことが沢山あります。また、レストランのメニュー英訳、メニュー開発などでビーガンや宗教対応のできる飲食店を増やしていく予定です。



時には曹洞宗僧侶からも作法を学ぶ

Q10: 意外なマナーや豆知識などがあればご紹介ください。

サーバーを使って料理を取り分けると、お客様が手捌きに感心され、上手くできるようになりたいとおっしゃることがあります。男性の方には、「ぜひ出来るようになってください」と、女性の方には「できなくていいので、男性に取り分けて頂き、笑顔で『ありがとう』の練習をしましょう」と冗談っぽく申し上げます。お客様は笑いながら、なるほどと納得されます。プロトコルのレディーファーストを意識する良いきっかけになっていると思います。

2019年度 HRS テーブルマナー講師認定 開催案内

●第42回 西洋料理テーブルマナー講師認定

セミナー：2019年7月31日(水)

試験：2019年9月 3日(火) 会場はいずれも「ホテルメルパルク東京」

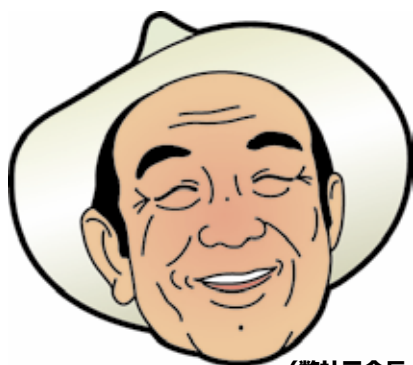
●第12回 中国料理食卓作法講師認定

セミナー：2019年8月 7日(水)「ハイアットリージェンシー 東京」

試験：2019年9月10日(火)「学士会館」

※詳細・お申し込みは本紙封入のご案内をご覧ください。多くの皆さまのご参加をお待ちしています。

ホテルの1ファンとして・・・人材・業務のソリューションをご提案いたします



(弊社元会長 杉原 有次)



<http://www.sugihara.gr.jp>

- ・宴会・レストラン業務受託サービス
- ・チェーンレストラン業務受託サービス
- ・宴会・レストランスタッフサービス

スギハラグループはHRS(協会)を応援しています

スギハラグループ

Tel 03-3434-2844(代)

〒105-0003 東京都港区西新橋3-25-47