

# HRS テーブルマナー認定講師インタビュー



## 阪急阪神ホテルズ 第一ホテル東京シーフォート

〒140-0002  
東京都品川区東品川2丁目3-15 TEL 03-5460-4411

### 北岡 真臣 氏 (きたおか まさおみ)

北海道札幌市出身 北海道電子計算機専門学校卒業

#### 協会資格

1級レストランサービス技能士 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

### Q1:現在のお勤め先と所属、経歴をお聞かせください

2012年 東京新阪急ホテル 築地  
料飲サービスマネージャー就任  
2013年 第一ホテル東京  
宴会サービスマネージャー 就任  
2016年 第一ホテル東京シーフォート  
宴会マネージャーに就任し現在にいます。

### Q2:この業界に入った理由は?

学生時代にホテルレストランや宴会のアルバイトでホテルの仕事に携わり、とにかく非日常的な空間に感動、黒服の方々のカッコよさに憧れたのがきっかけです。

### 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?

平成20年にレストランサービス技能検定1級技能士を取得し、存在は知っておりましたので、翌年にHRS 西洋料理テーブルマナー認定講師を取得しました。

学生の方々に西洋料理のテーブルマナー講習会を定期的に講義しておりましたが、学校の先生から日本料理のテーブルマナーを受講したいというご要望があったのがきっかけで、本年HRS日本料理食卓作法認定講師を取得しました。



### Q4:受験に向けてどのような準備をしましたか?

事前に行われるセミナーを受講し、その後は教本を常に携帯し熟読いたしました。範囲が広いので大変でした。

面接については、自分なりに審査員

の方の質問を想定し、幾度となくイメージトレーニングいたしました。

### 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?

日本料理テーブルマナー講習会のお手伝いや、講義の勉強をさせていただき、試験に向けベストな状態で臨める様、勤務調整もしていただきました。周りの方々には大変お世話になりました。

### Q6:資格が役立ったエピソードをお聞かせください

やはり、資格を取得したことによって、若手の指導や、お客様との会話に自信がつけました。

### Q7:資格を取得した前と後で私生活や仕事上での変化などはありますか?

私生活でも食事の際、箸の持ち方や、いただき方を意識するようになりましたし、外食では和食店に出向き、食材や盛り付けなどを勉強する機会が増えました。



第一ホテル東京シーフォート



豪華客船をイメージしたバンケットルーム「ハーバーサーカス」

仕事でも、知識がしっかり身についたせいか、お客様との会話も弾むようになりました。

#### Q8:これから試験に挑む方々へのメッセージは?心構えやアドバイスはありますか?

受験することによって、同業の方々との繋がりも出来ますし、合否にかかわらず習得した知識や技術は、自分にとって大きな財産になります。受験資格のある方は、是非チャレンジしてみてください。忙しいとは思いますが、やる気になれば、意外と時間は作れるものです。

#### 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

基本をしっかり知っているのと知らないのでは、将来的に大きな差が出てしまいます。配属される店舗によりサービススタイルは様々ですが、HRSの技能検定、マナー講師取得を通じ、レストランサービスの基礎を若手に伝えて行きたいです。私共のホテルでは、毎年若手スタッフがレストランサービス技能検定を受検させていただいています。

#### 10:マナーの豆知識、意外な、またはありがちなNGなどご紹介ください。

西洋のマナーと日本のマナーが混ざってしまっているお客様を時々お見受けいたします。

西洋料理はお皿を持たない、日本料理は器を手に取るとか…

マナー講習を少しでも多くの方に受講していただき、正しいマナーを身に付けていただけると、うれしいです。

#### Q11:最後に一番大切にしているマナーについてお聞かせ下さい。

周囲への気配り、相手への思いやりです。



## 2020年度 HRS テーブルマナー・食卓作法講師認定 開催案内



日本料理

### ●第17回 日本料理食卓作法講師認定

◆セミナー:2020年5月13日(水)「明治記念館」

◆試験 :2020年7月 1日(水)「学士会館」



西洋料理

### ●第43回 西洋料理テーブルマナー講師認定

◆セミナー:2020年6月29日(月)

◆試験 :2020年7月28日(火)

会場はいずれも「ホテルメルパルク東京」

※詳細、お申し込みは本誌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。