

第14回 テーブルマナー・マスター講師認定ランクアップセミナー開催報告

2月25日(火)、FBOアカデミー東京校(東京都文京区)を会場に「第14回 テーブルマナー マスター講師認定ランクアップセミナー」を中国酒の知識と楽しみ方をテーマに開催しました。約20種類の中国酒を専門家の講和解説のなか体験できる同セミナーは、受付時から注目度が高く「テーブルマナーマスター講師」資格取得を目指す方の他、各地から多くの一般の方にご参加いただきました。

中国は世界で最も早く酒の醸造が始まった国といわれ、日本でも中国酒の人気は高く、様々な種類の酒が輸入されています。今回のセミナーでは、中国酒の歴史・種類・産地・製造方法などの基礎知識を、株式会社 永昌源の原 直也(はら なおや)講師に、世界三大蒸留酒の一つ「白酒(パイチュウ)」の知識を、日和商事株式会社の工藤 均(くどう ひとし)講師にご担当いただき、多くのことを学ぶことが出来ました。セミナーの後半では、両社にご用意いただいた様々な「黄酒(ホワンチュウ)」と「白酒(パイチュウ)」を試飲しながら、四川料理との相性も体感することができ、参加者はより深く中国酒の知識を習得することができました。



【講師コメント】



当日は閉会后に何名かの参加者にヒアリングをさせていただきました。

総じて感じたのは、みなさん現場で使えるネタをお探しのようで、「アミノ酸やオルニチンの含有量のこと」「なぜ氷砂糖を入れる方が多いのか?」など知識が身についたとご意見を頂戴し、製造工程等の解説は簡略化してもよかったかなと感じましたが、動画解説も含めご好評をいただきました。試飲はあれもこれもと用意しましたが、もう少し絞った方が印象に残ったのかなと感じています。

私の拙い説明を一所懸命聞いていただき、とてもプレッシャーを感じましたが、こちら様々な現場のご意見を頂戴できたので、有意義な時間をすごさせていただきました。

ご参加いただいた皆様、ありがとうございました。

株式会社 永昌源 原 直也 講師 (はら なおや)



HRSでの白酒セミナーは今回で2回目ですが、日々の営業活動と異なり大勢の前で話すことは非常に緊張しました。受講者の皆さんは真剣に聞いていただけなので非常に有難く思っておりますが、時間も限られておりますし「説明内容に不十分な点はないか?」「皆さんの現場の課題に見合っているか?」と、終わった後は反省が多かったです。

当日は中国料理を食べながら試飲する時間も、日頃なかなか飲めない中国酒もいろいろと体験でき良い機会だったと思います。日和商事は、日本人に白酒を広めることが使命です。そして会員の皆様には、先ず、白酒を知っていただきたいと思っております。

次の機会でも皆様のご参加をお待ち申し上げます。

日和商事株式会社 工藤 均 講師 (くどう ひとし)