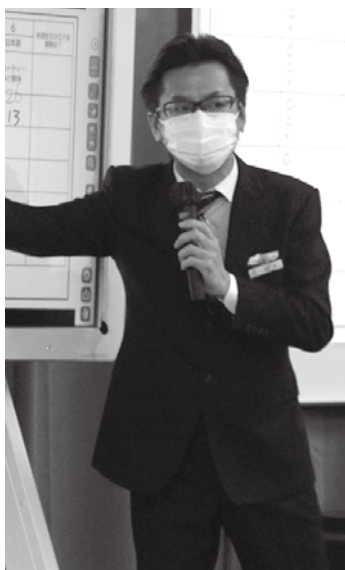


テーブルマナーマスター講師認定ランクアップセミナー開催報告

3月9日(火)、FBOアカデミー東京校(東京都文京区)を会場に、「第15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「ワインと日本酒の食中酒としての魅力～食中酒のススメ&ペアリング体験～」をテーマに開催しました。セミナーの前半は、会場であるFBO副理事長 日置 晴之氏を講師に、ワインと日本酒の商品特性とその違い、食中酒としての価値についてや、お客様が酒類と料理の相性に注目する理由、提案・提供する際のセオリーなどを具体的に学びました。後半はFBO研究室長 長田 卓氏より、ワインと日本酒と料理の相性提案の事例、講和を交えながら、それぞれのペアリングを実践し、美味しいと感じるための要素、セールスプロモーションとしての酒類と料理の相性体験を通じ学ぶことができました。このセミナーにはHRSテーブルマナーマスター講師を目指す方を中心に、マナー講師を目指す方、酒類知識の向上を目指す方など、41名の受講者が各地から集まりました。安心して受講できる会場のご提供、新型コロナウイルス感染防止対策を万全に施していただきましたFBOアカデミー様にお礼申し上げます。



FBO研究室長 長田 卓氏



【受講者コメント】



今回のセミナーはマスター認定講師の取得条件のみならず、セミナー内容にも魅力を感じ受講しました。

日頃より懐石料理を提供する者として、お客様にお料理を楽しむと共に、有意義な時間を過ごして頂きたい、『美味しかった』と思って帰って頂きたい、更には、酒類とのペアリングはどうしたら喜んで頂けるか等、お薦めする難しさを感じていました。もちろん飲料メニューは懐石料理に合うものを揃えています。サービスする側の知識も問われる昨今、このセミナーは正に「渡りに船」で、アプローチの方法や考え方の整理をしてくれるものでした。何よりもペアリング体験はセミナーで得た知識を試すことができ、百聞は一見に如かずでした。

今後はこの経験を生かし、訪日のお客様にも伝えて行けたらと思います。

京懐石 新宿柿傳 松柳 由香氏(まつやなぎ ゆか)
HRSテーブルマナー認定講師(西洋・日本)



職場のHRSテーブルマナー認定講師の先輩からお声がけいただき、一般参加させていただきました。

今回のセミナーを通じ、ここ数年飲食業界で増えている料理と食中酒のペアリングについて、自身の考え方の幅が増えました。もととワインの勉強をしていたこともあり、コロナの影響でレストランが休業をしていた時期は自宅で五味を意識したペアリングを実際に取り合わせていました。しかし、人それぞれ感覚や好みが多様であるため、全てのお客様がその組み合わせに満足する保証はなく難しくもありました。セミナーにはテーブルマナーのスペシャリストの方々が40名程参加され、料理とお酒の相性を挙手制でカウント、数値化する事でどういった合わせ方が満足度の高い組み合わせなのかを体験でき良い機会となりました。

また是非参加させていただきたいです!

京懐石 新宿 柿傳 福田 杏奈氏(ふくだ あんな)