

HRSテーブルマナー認定講師インタビュー



株式会社クリスタルインターナショナル カサ・デ・アンジェラ青山
〒107-0062 東京都港区南青山2-22-16 TEL:03-6418-6611

中村 仁俊氏 (なかむら きみとし)

神奈川県藤沢市出身 産業能率大学卒業

取得資格

1級レストランサービス技能士 テーブルマナーマスター認定講師
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 J.S.A 認定ソムリエ

Q1: 現在のお勤め先とご所属は?

2009年に株式会社クリスタルインターナショナル入社し、2018年にセント・ラファエロチャペル銀座 副支配人に就任。昨年よりカサ・デ・アンジェラ青山 副支配人を兼務しています。

Q2: この業界に入った理由と着任したときの印象は?

学生時代に友人に誘われてアルバイトとしてこの業界に入りました。

最初は何となくやっておりましたが、結婚式の素晴らしさや当時の先輩達の格好良さに惹かれ、いつしかこの仕事に就きたいと思うようになりました。

当時は、意識の高いサービスマンの方々が多く、厳しいけどやりがいがある仕事だなという印象でした。またその反面、自分が頑張ったらその分、お客様が笑顔になる素晴らしい仕事とも思っていました。

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?

レストランサービス技能検定の受検期間にHRSnewsやホームページで知りました。

サービスマンとしてお客様の立場に立って物事を考えられるようになるため、一緒に働く仲間たちへ指導ができるように取得を目指しました。

結婚式場でお出ししている料理がフレンチだったため、まずは西洋料理テーブルマナー認定講師を目指し、その後、

日本料理や中国料理の食卓作法認定講師にも興味を持ち、取得を目指すようになりました。

Q4: 受験に向けてどのような準備をしましたか?

ひたすら教本を読み返し、大切だと思うところはラインを引いて覚えめました。

西洋料理は理解しやすい内容が多かったですが、日本料理、中国料理は普段たずさわっていないため、なかなか苦労しましたが、覚え辛いところは教本をノートに書き写したりして覚えるように努力しました。また、実技の対策として問題を仮定し、自分の言葉で説明できるように練習を重ねました。

Q5: 受験に向けてどのような準備をしましたか? 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?

初めに受検した西洋料理テーブルマナー講師の際は、社内に取得者はおらず、同時期にソムリエの試験も勉強しておりましたので大変でしたが、会社も仲間たちも応援してくれモチベーションを下げることなく最後まで頑張ることができました。

Q6: 資格が役立ったエピソードをお聞かせください

私の地元(神奈川県)にも姉妹店があるのですが、そちらで高校生にテーブルマナーを教える機会がございました。かねてより、サービスに携わる者

として地元へ貢献をしたいと思っていましたので、とても良い機会を与えていただきました。

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?

結婚式場の見学にご来場されるお客様に、取得したマナー講師資格のお話をさせていただく事があるのですが、おもてなしの部分でご安心いただき、ご成約をいただけることが増えました。また、自然とお客様の箸などの使い方を見るようになり、左利きやお怪我をされている方など、今まで以上に気付けるようになり、提供方法などを変えなどお客様に寄り添うサービスができるようになりました。



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?

まずはなぜ試験を受けようと思ったのかをしっかりと自分に落とし込むことです。

誰かに教えるということは本当に難しいことです。自分が教えてもらう側

だと想定した際に、どうしたら理解しやすいのかを常に考えていくことが大切だと考えます。しかしながら、自分のやり方だけに偏るのはもったいないので、セミナーに参加したり他の方のやり方も日ごろから学ぶことが必要だと思います。

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

ブライダル業界のサービスマンの地位をあげたいと思っております。レストランやホテルのサービスマンに負けないように、まずは自分自身がテーブルマナーなどの基礎知識からしっかりと学び、その上で新しいことをどんどん吸収していきたいと思っております。

また自分が学んできたことを後輩などに伝え、お客様から安心していただけるようなサービスマンをブライダル業界からたくさん輩出していきたいと思っております。

Q10: マナーの豆知識、意外な、またはありがたいNGなどご紹介ください

教本にも書かれておりますが、エチケットとマナーの違いはしっかりと覚えた方がよいと感じています。お互いの立場や状況で変わってくるマナーは心遣いだと思っておりますので、何が正解か

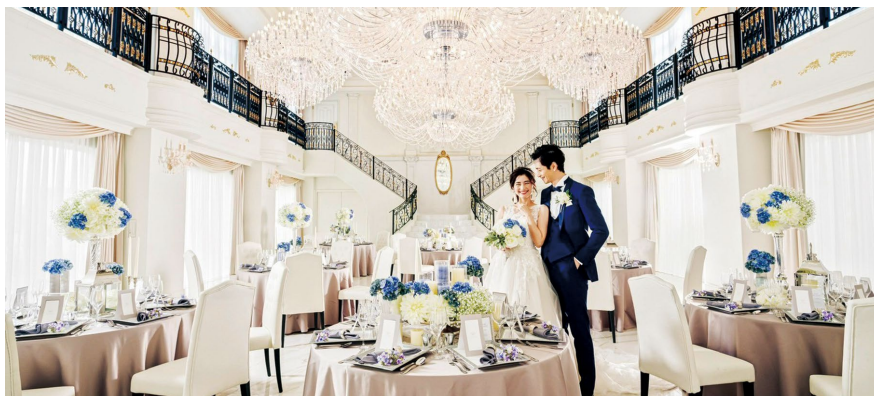
分かりづらい時もありますが、とても大切なことだと感じます。

ありがたいNGとしては、円卓の場合、以外と右側のパンをお召し上がりになる方が多いかもしれません。分かりづらい場合は事前に説明差し上げるように心掛けております。

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

その時間・空間を相手にとって居心地の良いものにする為に、自分に何ができるのかを考えるようにしています。このような相手を想う気持ちが大切だと思います。

<CASA D' ANGELA カサ・デ・アンジェラ青山>



シャンデリアが白亜の空間にきらめくパーティー会場



南青山の好立地で叶う本格ステンドグラス大聖堂

HRSテーブルマナー・食卓作法講師認定のご案内

●第44回 西洋料理テーブルマナー 講師認定

◆試験 日程：2021年9月14日(火) 会場：ホテルメルパルク東京

●第13回 中国料理食卓作法 講師認定

◆セミナー 日程：2021年9月7日(火) 会場：菩提樹 仏教伝道センター

◆試験 日程：2021年10月6日(火) 会場：学士会館

*中国料理食卓作法 講師認定セミナー及び試験は2年に一度の開催です。

詳細、お申込みは本誌同封のご案内をご確認ください。