

HRSテーブルマナー・食卓作法認定講師インタビュー



熊谷 史樹氏 (くまがい あやき)

山形県最上郡真室川町出身
山形県立真室川高等学校 卒業
新庄市立 新庄コンピュータ専門学校 ビジネスIT科 卒業
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 サービス接客検定1級
マナープロトコール検定準1級 SSI 日本酒検定準1級

株式会社月岡ホテル

〒999-3141
山形県上山市新湯1-33 TEL:023-672-1212(代表)



Q1: 現在のお勤め先と所属、経歴をお聞かせください

2011年に月岡ホテルへ入社し、2015年より おもてなし部の主任として配属、2022年におもてなし部の部長として勤務しています。

Q2: この業界に入った理由と着任したときの印象は?

始まりは学生時代にアルバイトをしていた母の勤務先の旅館でした。

その経験から旅館業務に興味を持ち、月岡ホテルに入社、初めはフロント課へ配属になりました。

その後バイキングを立ち上げる際、選抜メンバーに選ばれたことで、よりレストランサービスをもっと極めたいと思い、今の部署に異動を決めました。

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を受検していた際にホームページで知りました。

最初の西洋料理テーブルマナー認定講師に合格した際に、強く自分に自信を持つことができ、「このまま日本料理→中国料理と絶対取得する!」と目標を掲げたことが受験のきっかけでした。

Q4: 受験に向けてどのような準備をしましたか?

とにかくHRSの書籍を何度も読みまわりました。

それと、HRS主催のセミナーに参加することで理解度が深まり、事前に学ぶべきポイントを抑えながら対策をとることができました。

Q5: 資格が役立ったエピソードをお聞かせください

当館は老舗旅館ということもあり、お膳料理の準備・提供や和食と向き合っ

ている時等、日本料理食卓作法認定講師を取得できたことは西洋料理以上に役立つ場面が増えたと思います。

Q6: 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?

バッジを着用できたことで、社員やお客様の視点がそちらに向いているのが嬉しい反面、緊張する時でもあります。

しかし、それと同時に頼られる頻度も上がり、いつ、何を聞かれてもいいよう備えておかなければならないのはプレッシャーにもなっているかもしれません。(笑)

Q7: 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?

どんな資格も何もしなければ取得できません。受験に向けての準備=自分の趣味等の時間が減るというこ



とです。辛いかもしれませんが、我慢して勉強に励み、合格できた時の喜びはその人にしか味わえません。励んだ分、必ず自分に返ってくることを忘れずに臨んで頂けたらと思います。

Q8: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。

次はテーブルマナーマスター認定講師を取得します!

その上で、部下や社員、お客様に対して、どんなことを聞かれても即答できる素晴らしい講師になってみせます!

Q9: 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。

意外なNGですが、箸を持たないほ



うの手を受け皿代わり(手皿)にしてはいけないということをご存じですか?

一見、上品に見えるかもしれませんが、実はNG。手の上にこぼれてしまうと、手が汚れて行儀が悪いとされているからです。

Q10: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。

やはり「同席の方々や周囲の方々に不快な念を抱かせない」「迷惑になるような言動をしない」「周りの人に対して、常に尊敬の心をもって接する」という気遣いがテーブルマナーの根底にあると思っています。

【上司からのコメント】

熊谷さんは、新卒採用で2011年に月岡ホテルに入社しました。

入社前に震災があり、正式な採用が半年も遅れましたが縁が結ばれ、今年で入社12年となります。

当館は、これまではお座敷で料理をお出する、日本旅館としてのおもてなしが定着していましたが、バイキングスタイルを導入してからは、おもてなしの形も変わってきました。それに伴い、社内では初めてHRSから講師を招き、研修を行ったのをきっかけに社内研修以外の勉強会にも積極的に参加するようになりました。

常に目標をもって学び続け、資格取得に挑戦する熊谷さんの姿には深く心を動かされました。

西洋料理テーブルマナー講師に続き、この度、日本料理食卓作法認定講師の資格を取得しましたが、日本文化の継承を担っている日本旅館で、日本料理の素晴らしさを、おもてなしを通してお伝えしたいという原点に返っての取得でした。これからも、たくさんの経験を活かしながら、職場の後輩、仲間にも学ぶ楽しさ、おもてなしの心を更に伝えていっていただきたいと願っております。

また、様々な様式でのおもてなしがある中、山形の四季とその食、文化、歴史を愛し、お料理や接遇を通して、山形の魅力をお客様にお届けする、おもてなしの達人になって頂けるよう期待しております。

株式会社月岡ホテル 女将 堺 美奈子 氏 (さかい みなこ)



— 2023年度 HRSテーブルマナー・食卓作法講師認定スケジュールのご案内 —

●第20回 日本料理食卓作法講師認定

セミナー:2023年6月12日(月) 明治記念館

試験:2023年7月24日(月) KKRホテル東京

●第16回 中国料理食卓作法講師認定

セミナー:2023年9月11日(月)ホテルニューオータニ(東京)

試験:2023年10月17日(火) 学士会館

●第46回 西洋料理テーブルマナー講師認定

セミナー:2023年7月11日(火) KKRホテル東京

試験:2023年9月4日(月) KKRホテル東京

*今年度は隔年実施の「中国料理食卓作法講師認定」開講年です。

各セミナーとも、定員に達し次第受付締切となりますのでご注意ください。

*詳細は、本誌封入のご案内をご参照ください。