

# 第20回HRS日本料理食卓作法講師認定セミナーを開催

6月12日(月)、明治記念館(東京赤坂)を会場に、第20回HRS日本料理食卓作法講師認定セミナーを開催しました。北は北海道、南は沖縄からと全国から51名の受講者にご参加いただき、日本料理と食卓作法の知識と技術を習得していただきました。セミナーは、HRSの歴史、テーブルマナー講師としての心構え、日本料理の歴史を学ぶ座学に始まり、後半の講座では明治記念館のお料理を実際に五感で味わいながら、実践的なスキルを身に付けていただきました。また、今回の講座では、「講師としての伝える力」をテーマに新たな講座を設け、受講者の方が資格取得後に、日本料理の講師として自信を持ってご登壇いただけるよう、充実したカリキュラムで開講いたしました。今回受講された方々は、7月24日に行われた「HRS日本料理食卓作法講師認定試験」を受験し、今年も多くの認定講師が誕生しました(合格者は次号秋号で掲載)。アフターコロナの時代を向かえ、HRS認定講師の方々には、ご所属先はじめ、そのスキルを求められる場面がひろがることと思います。HRS日本料理食卓法認定講師のバッジを胸にご活躍いただけることを期待しています。



## <受講者コメント>



株式会社グリーンズ  
人財戦略室  
**大塚 妙緒里 氏** (おおつか さおり)

私の勤務する株式会社グリーンズでは、全国展開する「コンフォートホテル」と、シティホテルやレストランを含む地域密着型ホテル「グリーンズホテルズ」

を運営しています。

今回セミナーを受講したきっかけは、これまで関わってこなかった料飲部門の新入社員教育を担当する事になったことです。お客様へのお料理の提供方法だけを教えるのではなく、日本料理の知識や作法についてより深い知識を持ちそれを社内に広げることが出来れば、社員の知識を深めるだけでなく、お客様とのコミュニケー

ションの幅も広がり、より一層お食事の時間を楽しんでいただけるようになるのではないかと考えています。

会席料理をいただきながらの実践講義では、講師の先生が分かりやすく解説して下さったのが印象的でした。お料理をいただく際の正しい作法を美しい振舞を拝見しながら学べ、自分も同時進行でいただくので、自身の癖や間違いに気が付くことが出来ました。また「講師としての伝える力」の講義では、食卓作法だけでなく研修講師としても参考になる内容で、ペアワークでのフィードバックなど普段自分が講師としてどの様に相手に移っているのかを認識できる機会になりました。

昨年西洋料理テーブルマナー認定講師の資格を取得したこともあり、今後は社内研修にとどまらず、当社をご利用いただくお客様に向けてマナーを学びながらお食事していただけるプランなどを企画していけたらと、新しい挑戦にワクワクしています。

## <おしらせ>

2023年9月11日(月)、ホテル・ニューオータニ東京を会場に

### 第14回HRS中国料理食卓作法講師認定セミナーを開講いたします。

中国料理のセミナー及び、HRS中国料理食卓作法講師認定試験は2年に一度の実施ですので、資格取得をご希望の方は、本誌同封のご案内及び協会ホームページ([www.hrs.or.jp](http://www.hrs.or.jp))からお申込み下さい。