



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

ワインと日本酒の食中酒としての魅力

～食中酒のスヌメ&ペアリング体験～

酒類と料理の組み合わせを「マリアージュ(仏語)」又は「ペアリング(英語)」と称し、レストランでの楽しみとするお客様が増えています。

また、メディアで取り上げられることも多く、注目度はますます高まっています。

今回は、ワインと日本酒の食中酒としての魅力を知り、「西洋料理に合う日本酒」

「和食に合うワイン」「料理を引き立てるワイン」「日本酒を引き立てる料理」

「NGとされる組み合わせ」など、セールスプロモーションとしての酒類と料理の相性を、体験を通じて学びます。

また「提供温度の工夫や酒器の活用法」「和らぎ水の効用」「ワインと日本酒のプリフィックス提案」など、より有効なセールスプロモーションとなる様々な提供事例も学びます。



このセミナーにはどなたでもご参加いただけます。皆様のお越しをお待ち申し上げます。

◆ 日時：令和3年3月9日(火) 13:00～16:00 (受付12:30～)
申込締切：令和3年3月3日(水)

◆ 会場：FBOアカデミー東京校

〒112-0002 東京都文京区小石川 1-15-17 TN 小石川ビル 7F TEL: 03-5615-8202

■都営地下鉄三田線「春日」駅下車 A5・A6 出口 徒歩 3分

■都営地下鉄大江戸線「春日」駅下車 三田線ホーム経由 A5・A6 出口 徒歩 3分

■東京メトロ丸ノ内線「後楽園」駅下車 4b 出口 徒歩 10分

■東京メトロ南北線「後楽園」駅下車 8 番出口 徒歩 8分

◆ 参加費：会員(個人・法人) または 認定講師 10,000円
一般 12,000円

薫酒 Kun-shu 香りの高いタイプ Aromatic Sake

果実のような香り。味わいは軽快なものまでと様々。
Fruity and fragrant aroma. This ty range of flavors from light to rich

お薦めの飲み方 / Recommend

スッキリ感とキレのよさを活かそう!
Make good use of refreshing and d

<セミナーコンテンツ>

- 1: ワインと日本酒の商品特性とその違い
- 2: ワインと日本酒の食中酒としての価値
- 3: お客様が酒類と料理の相性に注目する理由
- 4: 相性提案に関する各種セオリー
- 5: ワイン & 日本酒などの酒類と料理の相性体験
- 6: 相性提案に関わる各種提供事例
- 7: 料理とお酒のペアリングの向こう側を探る



<HRSテーブルマナー認定講師の皆様へ>

テーブルマナー認定講師として日々研鑽を積まれている皆様へより幅広い知識とスキルを身につけていただきたいとスタートした本セミナーも、おかげさまで15回目を迎えます。是非このセミナーにご参加いただき、「テーブルマナーマスター認定講師」の資格獲得へ向けてチャレンジされてはいかがでしょうか。

<マスター認定講師取得条件について>

◇年会費納入済みの個人会員であり、HRS認定講師取得者の方 (西洋・日本・中国のいずれか一つで可)

◇「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2回受講して2回レポートを提出した方

(セミナーは年1回の開催です / レポートの課題はその年のセミナーの講演内容から設定いたします)

◇認定料：22,650円(認定料は2回目のレポート提出と同時に振り込みください)



HRS

一般社団法人 日本ホテル・レストランサービス技能協会

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参加申込書

氏名 (ふりがな)

HRS 会員番号 (会員の方のみ)

住所 (自宅・会社) (マンション名 又は ビル名までご記入ください)

〒

会社名

部署・役職名

電話番号 (自宅・会社)

メールアドレス

◆下記のいずれかを○で囲ってください

HRS 会員 (個人・法人) ・ 一般

認定講師 (西洋・日本・中国・マスター / 取得年度 : 平成・令和 年度)

※複数の資格をお持ちの方は最新のものをご記入ください

◆マスター認定資格の取得を希望される方はお答えください (□にチェック✓をしてください)

今回初めて受講

今回が2回目 : 1回目の受講年度は、平成・令和 年度 (レポート提出 : あり・なし)

◇お申込方法

下記指定口座にお振込後、振込明細書を貼付の上、
FAXまたは郵送にてお申込み下さい。

◇振込先口座

三菱 UFJ 銀行 飯田橋支店 普通 0029437

口座名 シャ)ニホンホテルレストランサービスギョウカイ

※誠に恐れ入りますが、振込手数料はご本人様負担で
お願い致します。

※お振込みの際には、振込人名の前にセミナーコード「931」の
ご入力をお願い致します。

◇申込書送付先

〒102-0072

東京都千代田区飯田橋 3-3-11 飯田橋ばんらいビル 6階

一般社団法人 日本ホテル・レストランサービス技能協会

TEL: 03-5226-6811 FAX: 03-5226-6812

※誠に恐れ入りますが、前日・当日のキャンセルの場合、受講料の返金は致しませんのでご了承ください。

振込明細書 添付欄

<個人情報取り扱い>

受講申込書にご記入いただきました個人情報は本セミナーの運営のためのみに使用するものであり、他の用途への使用や第三者への開示などをするようなことはありません。

メールアドレスは今後当協会より講習会、セミナー、その他各種ご案内の情報提供として利用させていただきます。メールにてのご案内不要の方につきましては空欄のままお送りください。

お酒は20歳になってから。飲酒運転は絶対にやめましょう。お酒はおいしく適量を
妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に影響する恐れがありますので気をつけましょう。