



日本料理

第22回 HRS 日本料理食卓作法講師認定セミナー

2013年にユネスコ無形文化遺産に登録された『和食』は、器の繊細な美、それを使った美しい盛付、しつらいともてなしの心、旨味という味わいを際立たせた調理技術などの優れた特色があり、健康的な食としても世界から関心が集まっています。この長年をかけて築いた日本の食文化を、次世代に向けて継承していくことが重要となっています。セミナーを通じて、日本の伝統的な食文化や歴史、食卓作法について学んでみませんか。このセミナーは、認定試験を受験されない方や一般の方など、どなたでもご参加いただけます。皆様のご参加をお待ち申し上げます。

- 今回のセミナーを受講されますと、本年7月15日(火)に実施する「第22回日本料理食卓作法講師認定試験」の受験資格が認定されます。
- 講師認定試験の受験資格は、HRS個人会員の方のみ認定されます。詳しい受験資格につきましては協会ホームページをご確認ください。
- セミナー受講者にはセミナー受講修了証をお渡しいたします。
- セミナー当日は、教本として「日本料理のテーブルマナー(修正版:2025年4月発行)」を使用いたします。まだお持ちでない方は、受講申込時にご購入いただくと送料無料で販売いたします。
※価格 3,500円(税・送料込) : セミナー受講料と合わせてお振込ください。

《日時》 2025年 6月 10日(火) 10:00 ~ 17:00 (受付9:30~)
★セミナー終了時間は目安となっておりますので、多少前後する場合がございます。
(申込締切 : 2025年6月4日(水) 定員になり次第、締め切らせていただきます)

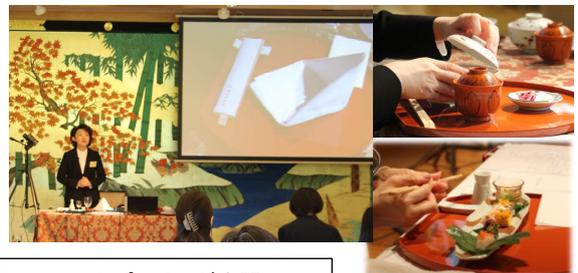
《会場》 明治記念館 〒107-8507 東京都港区元赤坂2-2-23 TEL 03-3403-1171(大代表)
●JR中央・総武線「信濃町駅」下車 徒歩3分
●地下鉄 銀座線・半蔵門線・大江戸線「青山一丁目駅」下車 2番出口より徒歩6分
●地下鉄 大江戸線「国立競技場駅」下車 A1出口より徒歩6分

《受講料》 認定講師 19,800円(税込)(西洋・日本・中国いずれか1つでも資格をお持ちの方)
会員(個人・法人)25,300円(税込) ・ 一般 29,700円(税込)

法人会員または一般の方で認定試験を受験される方は、個人会員へのご入会が受験資格となっております。セミナー受講申込時にご入会されますと、
個人会員年会費 10,000円 + 受講料 25,300円(会員価格) = 35,300円 で受講していただけます。

講義内容

1. HRSの歴史/テーブルマナー-講師の心構え
2. 日本料理の歴史
3. 実践講座「日本料理の食卓作法」
実際にお食事しながら食卓作法の基本を学びます
食物アレルギーをお持ちの方は協会へご連絡下さい
4. テーブルマナー-講師としての知識
5. 講師としての伝える力
受講者(聴き手)に分かりやすく伝え、伝わるための
『適切な所作』や『効果的な話し方』を実践的に学びます
6. 講師認定試験の傾向と対策について
※講義内容は変更になることもございますので予めご了承ください



ロールプレイング実習で
実践的に学ぶことができます



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 22 回 日本料理食卓作法講師 認定セミナー 参加申込書

氏名(フリガナ) _____ 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: _____ 部署又は役職名: _____

電話番号(自宅・会社・携帯): _____ 生年月日: 西暦 _____ 年 _____ 月 _____ 日

メールアドレス(自宅・会社・携帯): _____

◆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 _____ 年会費と一緒に送金し個人会員に申し込む

認定講師(西洋・日本・中国・マスター / 取得年度: _____ 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

◆ 教本「日本料理のテーブルマナー(修正版:2025年4月発行)」について

持っている _____ 持っていない _____ 参加申し込みと同時に購入する

* 別途 3,500 円をお振込みください

* 教本は、事前にお送りします

◆ 第 22 回 日本料理食卓作法講師認定試験の受験について(受験申請書はセミナー当日に配布いたします)

(日程:2025年7月15日(火) 場所:KKR ホテル東京 受験料:28,600円)

受験する _____ 受験しない _____ わからない _____

<お申し込み方法>

申込書にご記入後、下記指定口座にお振込いただき、振込明細書を貼付の上、
FAX または郵送にてお送りください。

◇振込先 三菱 UFJ 銀行 飯田橋支店 普通 0029437

口座名 シヤニホンホテルレストランサービスキョウカイ

(誠に恐れ入りますが、振込手数料はご本人様負担をお願い致します)

★お振込の際には、振込人名の前にセミナーコード「101」のご入力をお願い致します。

※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。

◇送付先 一般社団法人 日本ホテル・レストランサービス技能協会

〒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

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

振込明細書 貼付欄

明細書が大きく、貼付できない場合は、
別紙にてお送りください

☆日本料理食卓作法に関するご質問がございましたらご記入ください☆

頂いたご質問はセミナー内でお答えしますが、時間の都合上等でお答えできない場合がございます。ご了承ください。

※ご質問は、教本「日本料理のテーブルマナー」に掲載以外の内容に限らせて頂きます。

【個人情報の取扱い】

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。