

もうどんな場に出ても自信满满！

和食を極める

全5回

『和食の頂き方 マスター講座』



「箸使いを見れば、育ちがわかる」
とまで言われる、和食の頂き方。

無形文化遺産にも登録された“和食”には、
食べ方の作法があります。

TVでレポーターがやっているしぐさや
お食事の席でたまたまお隣の方がやっているしぐさが
正しいかという、実は間違いでマナー違反
ということもあります。

本当に正しいマナーを身につけていますか??
知らないと恥をかいてしまうことも…

和食を頂く様々な場面に合った正しいマナーを身につけて、
どんな時でも自信を持ってスマートに
お食事ができるようになりませんか？



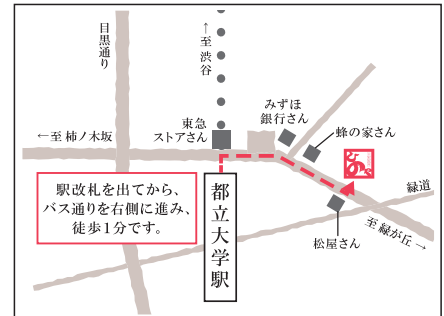
和食を極める『和食の頂き方 マスター講座』



◆日 時：下記日程(いずれも月曜日)において夜19時より
 ※第1タームも第2タームも内容は同じです。

	第1回	第2回	第3回	第4回	第5回
第1ターム	1月22日	3月 5日	4月16日	6月 4日	7月 9日
第2ターム	4月 9日	5月28日	7月16日	9月10日	10月8日

◆場 所：日本料理 ひのや <http://hinoya.tokyo.jp/>
 東京都目黒区平町1-25-14 電話03-3718-4343



◆受講料：全5回 70,000円(14,000円/回) 事前振込制
 ※一括振込の方は5,000円引きの65,000円

◆お食事について：

- ・お食事は講座に合わせた献立をご用意いたします。
 また、毎回のお食事代は受講料に含まれます。
- ・お飲み物は別となりますので、ご希望の方は当日ご精算願います。
- ・天候と食材の入荷状況によりお食事の内容は変更することがございます。

◆講座内容：

	テーマ	内容	難易度
第1回	和食の基本	・姿勢 ・箸や器の扱い方 ・懐紙の使い方 ・基本の頂き方、等 座学がメイン	初心者レベル
第2回	会席料理の流れと お酒のマナー	・会席料理の流れ説明 ・1品1品の頂き方説明&実践 (申付き、穀付きの食材を含む) ・お酒のマナー	初級レベル
第3回	骨付きお魚の頂き方	・骨付きお魚の頂き方特訓	中級レベル
第4回	お座敷での立ち居振る舞い	・お座敷でのマナー ・襖の開け閉め ・座布団や畳の知識 ・貝や種有りの食材を含むお食事 のいただき方説明、等	中級レベル
第5回	総まとめ	・食材のルール ・料理人の思い	上級レベル

◆お問い合わせ・お申込はこちらまで：<http://primeforce.jp/contact/>

◆講師：魅せる人コンシェルジュ 内山雅世

魅せる第一印象、好感度を上げるコミュニケーション、スマートな立ち居振る舞い、といった魅せ方のマナーコンシェルジュ。100年以上続く老舗呉服店の孫娘として受けた厳しい躰と、外資系監査法人、金融会社での外国人役員秘書、広報という経歴から培った、グローバルな世界で通用する一流マナー、立ち居振る舞い、コミュニケーションスキルを講義やワークを通して伝える。ビジネスマナーの他、大人のスマートエスコート術、グローバル化時代に自分を価値づけるマナー、女性のための魅力アップ術、など、自分磨きやキャリアアップのための実践型研修を幅広く展開。テーブルマナー講座は和食からイタリアン、フレンチまで幅広く定期的に開催。また、男女間のマナーやコミュニケーションを指南し、婚活支援にも積極的に携わる。
<http://primeforce.jp>

