



和の食事マナー講座



4月12日（日） 11：30～14：30



「海外の方に和食をおもてなししたい！」

「彼のご両親と初めてのあらたまったお食事がある！」

「大切なお客様との食事会がある！」

「美味しい料理を食べたい！」

そんな方にオススメな講座です。

マナー講座で美味しく楽しく学びませんか？

◆テーマ

- ・日本の文化や風習と実践的な作法その奥にこめられた「和の心」をお伝えします
- ・四季の食材を堪能する会席料理の食べ方（お椀・お刺身・天ぷら・焼き魚・寿司）
- ・座布団の作法、座り方、掘りごたつについて
- ・懐紙の使い方
- ・ふすまの開け方、閉め方
- ・器の扱い方
- ・会席料理と懐石料理の違い・お箸の歴史、使い方
- ・接待のマナー

◆開催場所

ホテルモントレ仙台 随縁亭

（仙台市青葉区中央4丁目1番8号 6階）

◆定員

先着8名

※同業者（直接業務に携わらない第3者を含む）のご参加はご遠慮ください。

◆受講料金

税込15,400円（高級会席料理 食事代 飲み物2杯 テキスト代を含む）

◆お支払方法

事前振込み

北都銀行 仙台支店 普通8118710

クオリティアップアローズ株式会社 代表取締役 小藤弓

※恐れ入りますが振込み手数料はご負担願います

◆主催・講師：クオリティアップアローズ株式会社 代表取締役 小藤弓

（財団法人日本サービスマナー協会認定講師 西出ひろ子マナーサロン マナーコミュニケーション講師）



◆お申込み・お問合せ

クオリティアップアローズ株式会社

電話：022-797-3379（月～土 9：00～17：00）

メール：connection@qualityupallows.com 公式HP：https://qualityupallows.com