



総務グループのアップ UP 通信 1 月号 Vol.63

2016/12/22

納会や忘年会・新年会など、冬は会食が多い季節ですね。
いつもより少し格調の高い料亭やレストランに行くと、テーブルマナーが
わからなくて不安になることはありませんか？
「そもそもテーブルマナーってなんなの？面倒くさい！」と思う人もいるのでは？
今回はテーブルマナーについて調べてみました。



テーブルマナーはなぜ必要なのか？

テーブルマナーとは「思いやり」

レストランの雰囲気は、お店だけではなく
お客さんである自分達も含めて作るもの。
お店のコンセプトや周囲のお客さんに
合わせて、ふさわしい節度を持ち、周囲の人
に不快な思いをさせない気遣いは大人の
たしなみ。そのエチケットをルール化した
のがテーブルマナーです。

テーブルマナーとは「感謝」

料理を美味しい状態でいただくことが、
食材や食事を作ってくれた人への感謝の
ふるまいとなります。
もし目の前の料理を最大限に美味しく
上手に食べる方法を知らなくても、マナー
を身に付けていれば、料理の味を損なわず
に食べることができます。

テーブルマナーとは「文化」

長い歴史と共に作り上げられた文化として
の食事の場がレストランや料亭です。
誇りと教養の高い文化人ほど、テーブル
マナーの「躰」を身に付けて食事を楽しみ
たいと志向します。料理の文化と一緒に
そういった価値観も理解したいですね。

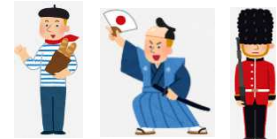
テーブルマナーの基本 ○×クイズ ~洋食編

<問題>

- ①イスは右側から座る
- ②カトラリーやグラス・テーブルが汚れたら
すみやかにナプキンで拭く
- ③飲み物を飲むときは、毎回ナプキンで口元を拭く
- ④フレンチのスープはスプーンを奥から手前、
イギリス式は手前から奥に運ぶ



- ① × 食事時だけでなく、座を外すのも左から、右側から入るため、下から入るのが礼儀。(×)
② × ナプキンを使って口元と指先を拭くべきです。
③ ○ 食後の指先や飲み物の残りを拭くのを防止するのと同じように、同時に
④ ○ クラスに汚れたら拭かないため、拭くのはOK。
⑤ × スプーンが汚れたら、拭くべきです。



テーブルマナーの基本 ○×クイズ ~和食編

<問題>

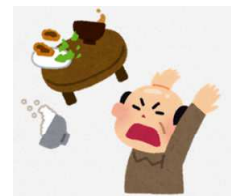
- ①ご飯と止め椀についてくる香の物は、
口をさっぱりさせるために最初に食べる
- ②三種の先付けは、左側から食べる
- ③上品に見えるので、手を下に添えて食べるとよい
- ④お椀を片手で持ち上げて食べてはいけない
- ⑤食器の上にお箸を置いてはいけない



- ① × 香の物から食べるのは「いただきます」といって、ご飯の上のものを食べるのと同じように、
② ○ 和食は箸で食べるので、箸を器の上に乗せたり、器を器で持つのは、
③ × 箸を添えて食べるのは「いただきます」といって、箸を添えて食べるのは、
④ ○ 箸を添えて食べるのは「いただきます」といって、箸を添えて食べるのは、
⑤ ○ 箸を添えて食べるのは「いただきます」といって、箸を添えて食べるのは、

無知は罪!? ~知らないうちに、こんなメッセージを送っていませんか？

- ナイフの刃を外向きに置く→周囲の人に刃を向ける→「敵意がある」
- コーヒーや紅茶のカップを両手で持つ→「温度がぬるい」
- 帰る時、ナプキンを折りたたんで机の上に置く→「食事がまずかった」
- 主賓より早くナプキンを広げる→「私には時間がないので、早く料理を運んでください」
- ナプキンを使わずに自分のハンカチやティッシュを使う→「この店のナプキンは汚くて使えない」



お箸のNG集



テーブルマナーは、レストランや料亭で食事を楽しむ
ためのガイドです。そういった意味では、形式的な作法が
完璧に身についているかどうかは重要ではなく、少し形式
から外れていても、雰囲気に調和し、美味しい食べ方を
していればOKかもしれません。

とはいえ、自分の無自覚なマナー違反に対し、不快に
思っても、指摘してくれる人が少ないのも事実。
お箸の持ち方一つで、商談が失敗するケースもあります。
ちょっとしたマナー違反によって、誰かを不快にさせ、
自らの評価を下げる可能性があることも忘れずに。