

# 「親子で学ぶ一生モノのテーブルマナー講座」 ～日本料理のお食事作法編～

和食がユネスコ無形文化遺産に登録され日本料理とその食文化が世界各国より注目を浴びています。御節句や七五三、入学式、卒業式、成人式、喜寿や米寿といったお祝い時や法要等様々な場面でご家族や親戚で和食を食べる機会も多いと思います。

お子様にも正しい作法を小さい内から身につける機会を持つ事が大切です。

今回の講座は「いただきます」と「ご馳走さま」の感謝の意味を理解し、正しい箸の使い方、ナプキンの使い方等、しっかりとしたお食事作法を身につける事を目的に、お子様にも楽しい映像も交え、美味しい会席料理を頂きながら親子で楽しく、やさしく学べる内容になっています。

※大人の方のみの参加も可能です。

開催日時 2017年 **10月29日** (日) 11:00～15:00  
(開場10:30)

会場 **ベイサイドホテルアジュール竹芝**

参加費 一般価格 6,000円 → **紹介特別価格 4,800円**  
※料金はお1人様あたりの税込料金です。

定員 **先着20組** 申込期間 9月24日(日) 10:00～  
10月23日(月) 19:00まで



※写真はイメージです。

ご予約・お問合せ | TEL03-3437-2011 (受付10:00～19:00)

※いただいた個人情報は、本講座でのみ使用いたします。

※参加費は事前振込制です。 ※キャンセルのご連絡は10月23日(月)までをお願いいたします。



〈講師〉大谷 晃

マナーコンサルタント・食空間プロデューサー

内閣府認証 特定非営利活動法人

日本ホテルレストラン経営研究所 理事長

日本料理食卓作法マスター講師

日本酒利き酒師

日本料理の食卓作法を通じ、國酒である日本酒や着物、日本文化の普及にも力を入れており、「おいしい食べ方のコツ」webサイト、たべぶろの監修やコラム等の寄稿も行っている。

著書に知的快食術等多数