

スタッフを育て、売上げを伸ばす

# 日本料理の 支配人

NPO法人 日本ホテルレストラン経営研究所  
理事長 大谷 晃 / 日本料理サービス研究会 監修

サービスや調理担当者はもちろんの事、接待担当者  
や宴会の幹事の皆様も、ぜひお読みください。誰も  
知らず、誰もが知りたい「大切なお話」が満載です。

本書には日本料理の特徴である、四季の変化に  
応じたおもてなしの違いや、食材から読み取る  
メッセージ（走り、匂、名残）など、日本の食文化  
を理解するポイントをたくさん盛り込みました。  
基礎知識やマナーだけでなく、日本料理店や料亭の  
役割、和室の構成、立ち居振る舞いや着物の着こなし  
に至るまで、通り一遍ではない、「おもてなしの現場」に  
役立つ情報も積極的に取り入れました。支配人や料理長、  
調理場、サービススタッフ、それぞれの役割についても  
解説します。（はじめにより）

NPO法人 日本ホテルレストラン経営研究所  
理事長 大谷 晃 / 日本料理サービス研究会 監修

■A5判並製 本文 336 頁 本体 3,200 円（税別）

- 第1章・日本料理の基本を理解する** ●日本料理の特徴 ●日本料理の伝統様式 ●日本料理の基本法則 陰陽五行 ●日本料理の素材と調味料 ●調理法を理解する ●日本料理の食卓を知る ●器の選び方とルール ●箸にも種類がある ●日本の歴史と料理の変遷
- 第2章・日本料理と飲み物(日本酒・日本茶)** ●日本のお酒を知る ●日本酒の製造工程 ●日本酒にも種類がある ●飲み方にも種類がある ●日本酒と器 ●日本酒の文化を楽しむ ●現在の日本酒事情 ●本格焼酎と泡盛（日本の蒸留酒） ●お酒のマナーと注意点 ●お茶の歴史 ●日本茶をおいしく淹れるには ●日本茶にもプロがいる ●現在の日本茶事情 ●日本全国のお茶マップ
- 第3章・日本料理の作法を知る** ●日本料理の室礼 ●日本料理の食卓作法(マナー) ●先付け/前菜/お吸い物/お造り/焼き物/煮物 揚げ物/蒸し物/酢の物/お食事/水菓子・甘味 ●専門料理店/寿司/天ぷら/蕎麦/うどん/鰻/鍋物/鉄板焼き ●和室での立ち居振る舞い
- 第4章・日本料理の接遇(サービス)** ●人の「和」を大切に作る ●挨拶の大切さを知る ●敬語を正しく使えるようになる ●サービススタッフの役割 ●身だしなみを整える ●和服の畳み方 ●着物の手入れ ●日本料理店の接遇とは ●食物アレルギーへの対応 ●宗教と料理 ●スタッフミーティング ●お客様をお迎えしたら ●配膳の基本 ●飲み物をサービスする ●料理をサービスする ●さまざまな場面での対応 ●食後のサービス
- 第5章・支配人の役割** ●支配人がなすべきこと ●支配人の行動指標 ●目標設定の考え方 ●目標設定の注意点 ●労働生産性 ●権限委譲 ●権限委譲の手順 ●人事考課 ●人事評価の落とし穴 ●ミーティングの重要性
- 第6章・メニュー戦略と予算管理** ●メニュー戦略を考える ●メニュー作成のために ●原価管理 ●予算管理と歩留まり ●売り切る食材・寝かせる食材 ●来店予測と材料の仕入れ ●食材仕入れの注意点 ●飲料仕入れの注意点 ●棚卸資産回転率について ●予算作成と算出方法
- 第7章・おもてなしの現場** ●予約から何を読み取るか? ●お客様のどこを見るべきか? ●注文時に起こりがちなこと ●上手な料理の勧め方 ●お客様の表情を見逃すな! ●トラブルのパターンを学べ ●ライバル店を調べる ●マネジメント戦略とは ●売上げのベース配分 ●繁盛店の条件 ●社内会議に臨むには ●「働き方改革」は支配人から始める
- 第8章・本当の顧客管理** ●初めてのお客様と常連のお客様 ●常連のお客様という存在 ●最後のサービス ●会食を成功させるために
- 第9章・食品衛生と安全管理** ●衛生管理の概要 ●支配人の責任
- 第10章・お身体の不自由なお客様への対応** ●肢体障害 ●視覚障害

下記の注文書よりFAXでお申し込み下さい。注文書受理後、受注確認書を送付致します。H.R.M.書籍販売部 TEL03-5687-5336

お申し込みはFAXで 03-3863-9251

日本料理の支配人

1冊 3,200円(税別)+送料は実費

冊申し込みます。

貴社名

ご所属

お名前

ご住所 〒

TEL