



# マナーのプロが教える てみやげ いただ 手土産の頂き方

## 大切に受け取りましょう

必ず両手で受取って「お気遣いありがとうございます」「遠慮なく頂戴いたします」などの感謝の言葉をしっかり伝えましょう。この時、アイコンタクトもお忘れなく。頂いてしばらくそのまま立ち話をする際も、受け取ったお土産は“ウエストラインよりも上にキープ”し、大切に扱っている印象を与えましょう。

## お土産のことを丁寧に言う?

お土産を丁寧に言うと「おもたせ」になります。ですので、頂いた側が「おもたせを…」と言うのは正解です。逆に、持ってきた方が「これ、おもたせでございます」と言ってお渡しするのはNGとなりますので、お間違えないようお気をつけ下さい。



執筆：諫内えみ先生

キャンセル待ちの出る「ハッ！とさせる美しい立居振舞い講座」「また会いたいと思わせる話し方講座」が好評のセレブリティマニアースクール『ライビュウム品川（<http://www.livium.co.jp>）』代表。映画「パラダイス・キス」、フジテレビドラマ「月の恋人」のエグアンス所作指導、「ホンマでっか!?TV」など、マナー専門家としてメディアでも活躍中の先生です。

多くの方が“手土産の渡し方のマナー”については気にされますが、逆の立場の「頂き方のマナー」については見落としがちです。そこで、ご自宅にお客様をお招きした際の『お持ち頂いた手土産のスマートな頂き方とマナー』を、ここでお伝えさせて頂きます。

## 上座側に置きましょう

頂いた手土産を一旦置く場合は自分の席より“上座側”に。こういったちょっとした配慮で、相手の方に対する感謝や敬意をお伝えすることができます。この機会にご自宅の応接室の席次を確認しておきましょう。



## 置きっぱなしはNG！

ひとりご挨拶が終わり一段落した時点で、頂いた手土産はキッチンなどに運びましょう。長い時間そのまま置いておくと、忘れ去られ有難くない印象を与えててしまうのでご注意下さい。また、運ぶ際も「こちら頂戴します」など、改めてお礼の言葉を告げることをお忘れなく！

## どちらを出す？

もし、お客様用に用意していたものと種類が重なってしまった場合は、「似たようなのですが、両方召し上がって下さい」と両方お出しする。または、こちらで用意していたものだけお出しする。または、頂いたもののをお出しし用意していたものを持ち帰り頂く、いずれでも良いでしょう。相手に合わせ臨機応変にご対応なさって下さい。

## かむかむお料理レシピ チキンときのこのクリームチーズ煮



### 材料 (2人分)

鶏むね肉	200g
しめじ・エリンギ	各100g
たまねぎ	1/2個
オリーブオイル	大さじ1
クリームチーズ	30g
塩	ひとつまみ
こしょう	少々
パセリ	適量

### 栄養価 (1人分)

エネルギー / 344kcal 食物繊維 / 4.9g 塩分 / 0.9g

### 作り方

- ① 鶏むね肉は1センチくらいの厚さに切る。しめじとエリンギは石づきを除いて食べやすく切る。たまねぎはすりおろす。
- ② オリーブオイルを熱したフライパンで鶏むね肉を焼き、軽く焦げ目がついたら、しめじ・エリンギ・たまねぎ・クリームチーズを加えて煮る。
- ③ 火が通ったら塩とこしょうで味を調え、器に盛って上にパセリをふる。

### ワンポイント

鶏むね肉やきのこは、細かく切り過ぎないことが噛む回数を増やすためのポイントです。クリーム煮にするとカロリーが高くなりがちなので、クリームの代わりにクリームチーズを用い、少量で旨みを加えるようにしました。