



マナーのプロが教える...

お酒の席でスマートな振舞

えんかいへん
宴会編

送迎会、歓迎会、卒業祝いなど、お酒の席が多い季節となりましたね。そこでこのコーナーでは、今回と次回の2回に分けて「**お酒の席でのスマートな振る舞いやマナー**」をご紹介します。今回は歓送迎会などの宴会シーンで、幹事さん、接待側、部下の立場で「やるべきこと」「やってはいけないタブー」についてお話させていただきます。



席次のチェック

基本的に入り口から遠い方が「上座」となりますので、お客様や上司の方に座っていただきましょう。和室の場合は床の間に一番近い席が上座になります。幹事さんや新人の方は出入り口の近くの席に座りましょう。



やってはいけないタブー

片手でお酌

ビール瓶やお銚子は、必ず両手で持ってお酌します。ラベルや絵柄が上側になるように持つのが正解です。

逆手のお酌

手首を返す逆手での酌は、品良くうつりませんのでご注意ください。

「おビールどうぞ!」

ビールの頭に「お」をつけ「おビール」と丁寧に言っているつもりでも、本来、外来語では「お」「ご」はつけませんから、かえって下品に聞こえることもあります。ご注意ください。

飲み物のチェック

上司やお客様のグラスやボトルの残量に常に気を配りましょう。空になる前に次の飲み物をオーダーするくらいの気配りを。



空ビンはありませんか?

ビールの空ビンなどは、早めに集めて入り口近くに置いたり、お店の方をお願いして片づけてもらいましょう。



執筆 諏内えみ先生

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」が好評のセレクトリティマナースクール『ライビウム品川』(http://www.livium.co.jp)代表。現在放送中のフジテレビドラマ「サキ」で主演の仲間由紀恵さんの所作マナー指導など、マナー専門家としてメディアでも活躍中の先生です。

か 噛むかむ お料理レシピ

あさりとねぎの マスタード和え



材料 (2人分)

- あさり(殻つき) ————— 40個
- 油揚げ ————— 2枚
- 長ねぎ ————— 1本
- 酒 ————— 大さじ2
- a { 味噌・粒マスタード — 各大さじ1
- 砂糖 ————— 小さじ2

栄養価 (1人分)

- エネルギー ————— 150kcal
- 食物繊維 ————— 2.3g
- 塩 分 ————— 1.8g

作り方

- 1 あさりは砂抜きをして酒蒸しにし、粗熱が取れたら殻を除く。汁は残しておく。
- 2 油揚げは細切り、長ねぎは3~4cmの長さに切り、ゆがいて水気をきっておく。
- 3 ボウルに a を合わせ、1 のあさりの身と汁、2 を加えて和え、器に盛りつける。

か 噛むかむ

ワンポイント

和え物はタイプの異なる食材を合わせると噛む回数を増やせます。長ねぎはゆですぎないのがポイントです。