

(2) 美しい提供動作

おいしく召し上がっていただくためには、美しい提供動作は欠かせません。洗練された所作はおもてなしの心を伝えます。

また、正しい扱い方を身に付けることでミスを防ぎます。

1) 食器の持ち方

- ① 口のふれるところには、手をかけないようにします。指先を曲げて器の内側に掛けてはなりません。
- ② ふたのかかっている器でも、上からわしづかみにしてはなりません。
- ③ 和食器の形は、お盆を置いて両手で扱うことを原則に作られているものです。そもそも片手ではたいへん扱いにくいことを承知しておきましょう。
- ④ ひとつの持ち方は、片手でしっかりと持ち、片手を支えるようにそえる持ち方です。
- ⑤ もうひとつの持ち方は、お碗や茶碗など糸じりの高さがあるようなものを、両手で糸じりを横からはさむようにする持ち方です。

- ⑥ 大きな器は、お盆を持つような要領で持ちます。両手の親指以外の指を器の下にまわし入れ、親指を軽く縁にかけます。

- ⑦ 料理にはすべて正面があります。お客様に正面が向くように位置を正してから、置くようにします。

- ⑧ ふたのかかっている料理でも、中身の料理は正面を考えて盛り付けられています。

正面がどちらか迷っても、お客様の前でふたを開けて確かめてはいけません。そのため、料理はお盆にのせて運ぶ時に、いつも正面を自分に向けておくことを原則にするとよいのです。



お 碗



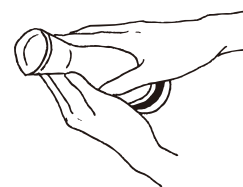
タンブラー

2) 飲み物の注ぎ方

- ① 日本料理の席では、テーブルやお膳に置かれたグラスや杯に飲み物を注ぐ「置き注ぎ」をしてはいけないことになっています。
注ぐ時は飲み物を手に取り「どうぞ…」「いかがでございますか」などとことばをかけて、グラスや杯を手に持っていただきます。
お客様がグラスを手に取られずに「お願いします」とご了解された場合は、置き注ぎをします。
- ② 銚子／徳利は、その絵柄正面を上に見せるようにして、胴の下半分を片手で上からはさむように持ちます。もう片方の手は、銚子の首あたりを下から支えるようにそえます。
- ③ ビールや冷酒瓶など冷たい飲み物は、手のひらで温まらないような持ち方をします。
ラベルを上に見せるようにして、胴の下半分を片手で横から持ちます。ビール瓶の場合、このようにすると親指がラベルの縁にかかり、他の4本の指は後ろの表示ラベルにあたる位置が最適です。
もう片方の手は、できるだけ瓶の下方を横からそえるようにふれます。
- ④ 飲み物を注ぐ時は、はじめは細く、しだいに太く、最後はまた細くして加減します。

⑤ グラスや杯に、銚子や瓶があたらないように注意します。

- ⑥ 正面やななめ前、あるいはお客様の右わきから注ぐ時は、右手で持ち左手を添える持ち方が標準です。
お客様の左わきから注ぐ場合は、右手で持って注ごうとすると手首がかえり、「逆注ぎ」となるとたいへん失礼です。左手で持ち右手をそえるように、持ちかえましょう。



銚子(ちょうし)



ビール

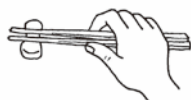
3) はしの持ち方・使い方

取り分け料理など、お客様の前ではしを使うこともありますから、日頃から正しいはしの扱い方を身に付けておきましょう。

① はしの持ち方

使い勝手のよいように、また絵柄や木目はすべて正面に整えて並べます。

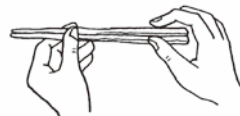
- ① 右手の指先ではしの中ほどの部分を上からはさみ持つようにして、持ち上げます。



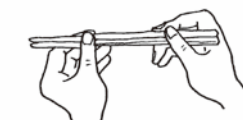
- ② 左手の指先を同じくはしの中ほどの部分を下からあて、支え持ちます。



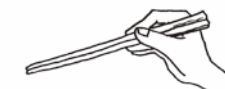
- ③ 左手で支えながら、右手をはしの右端へずばらせるように移動させます。



- ④ 右手が右端まできたら、はしの下へ手をまわすようにします。



- ⑤ 右端から3分の1ほどのところまで進めて持ちます。

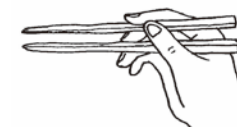


② はしの置き方

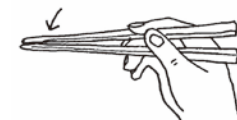
左ページの持ち方の順を逆に、⑤から①へ動作をします。

③ はしの上手な使い方

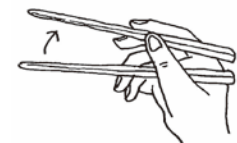
- ① 2本のはしの先を両手を使ってそろえます。片手だけで、テーブルや器の上でトントンとそろえないようにしましょう。



- ② 人差し指と中指で上側のはしを支え、親指をそわせたままで上側のはしを動かします。上側のはしの先端を下側のはしの先端につけます。



- ③ 人差し指と中指を伸ばすようにして、上側のはしの先端を下側のはしの先端からはなします。2本のはしの先端は、料理に合わせて広げます。



4) 取り分けの仕方

- ① 取り皿をのせた左手を料理の近くにまで寄せて、料理を移しのせるようにして取り分けましょう。

取り皿が料理から遠いと、料理をつるして運んでいるように見えておかしいものです。また、手間も余計にかかりますし、はしから落ちる失敗も増えます。

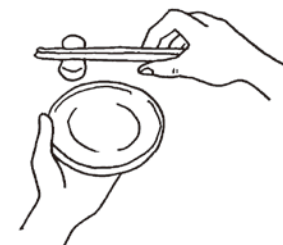
- ② テーブルやお盆に置いたままの取り皿に、料理をのせていくのは略式ですが、一度に数枚に取り分けたり、平均的に取り分けていかなければならない時は、そのようにします。

ただし、せめて仕上げのあしらいをのせたり、たれをかけまわしたりする時には、取り皿を左手に受けて扱ってみましょう。

- ③ はしを持ったまま、取り皿を持ったり置いたりするのはありません。基本は、取り皿を手にとってからはしを取り上げ、取り皿を持ったままはしを置きます。

● 取り皿を持ったままのはしの持ち方

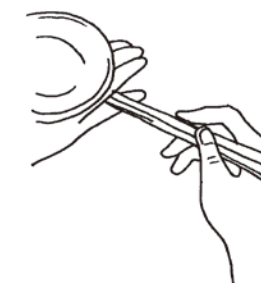
- ① 取り皿を左手にのせたまま、右手ではしを取り上げます。



- ② 取り皿の下にある左手の指先で、はしの中ほどの部分をささえます。



- ③ 左手の指先でささえたまま、右手をはしの下側にまわして持ちます。



● 取り皿を持ったままのはしの置き方

上の持ち方の順を逆に、③から①へ動作をします。

5) 後出し料理の提供

- ① 料理は上位のお客様から順に出すことが原則です。特に接待などの席では、接待を受ける側のお客様からお出ししなければなりません。
そうでない場合は、目上の方または席次の一位の方にはじめにお出ししたら、そのあとは流れでお出ししてもよいでしょう。
- ② 料理は、畳にお膳を並べる席ではお客様の正面から出します。
テーブル席などでは、テーブルのわき側から、つまりお客様のななめ前から出すか、お客様の後ろから出します。
後ろから出す場合は、飲み物は右側から、料理は左側からを原則とします。
- ③ 美しく料理を出すためには、料理を見栄えよく置く場所が必要です。雑然としたところに置かれた料理より、すっきりと整えられたところに置かれた料理のほうが、はるかにおいしく感じられます。
お出しする料理を手取る前に、必ずお客様の料理の進み具合や、空いた器の状況を確認めます。
- ④ 空いた器は下げ、まだ召し上がっているものはそのままか少し移動します。いずれも、ことばをかけてから行ないます。
- ⑤ 新しい料理と空いた器をそれぞれの手に持って取り替える動作、新しい料理の器で他の器を押しつけながら置く動作などは、プロの自覚に欠けたがさつな動作だと心得ましょう。

! Check Point 器を下げる時のことば

あしらいなどを除いて、すべて召し上がっている場合
「こちらはいかがでございますか。」

すべて召し上がっているか、
ともちよこ
共猪口を器に重ねているなど終わったサインがある場合
「こちら、お下げいたします。」
「こちら、頂戴いたします。」

お客様が取ってくださった場合
「おそれいます。」

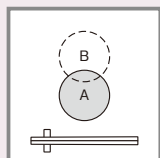
少しずつ残っているので、どれも下げられない場合
「お下げする器はございますか。」

椀などのふたが元どおりに閉じられている場合
「こちらはお召し上がりでございますか。」

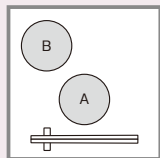
箱などに小さな器がいくつか組まれている料理で、
まだ残っているものもあるが箱などを下げたい場合
「こちらに、お移しいたします。」

! Check Point

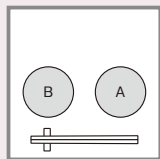
提供位置の基本ルール



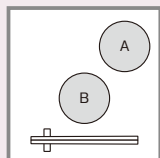
1. A : もっとも基本的な位置
B : お客様が召し上がり終えて置く位置



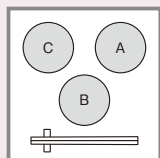
2. A : 半分以上残っている場合はそのまま
B : お客様から見て左上に追加する



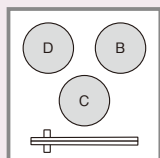
3. A : 半分ほど召し上がっている場合は
右横にずらす
B : 左横に並べる



4. A : 8割がた召し上がっている場合は
右上にずらす
B : 正面手前に置く



5. C : 4にもうひと品追加する場合は、
AとBはそのまま、左上に置く



6. A : さらにもうひと品追加する場合は、
Aを右外へはずす
B : 右上にずらす
C : 正面手前に置く
D : 左上に置く

※新しくお持ちした料理をお膳や折敷の外に
置かないようにします。

おしき

6) お給仕の仕方

ご飯は「盛る」のではなく「よそう」ものです。「よそう」は「装う」が語源であるように、ご飯をよりおいしく見せる心がけが必要です。

- 1 茶碗は、左手の親指と人差し指で糸じりをはさみ、他の3本の指をそろえるようにして持ちます。



- 2 しゃもじは握らず、手のひらに柄がのるような持ち方をします。
ごはんは2回半でよそいます。茶碗のまん中、向こう、手前に少しというように、しゃもじを手前に返すようにしながらふつくとよそいましょう。茶碗の7～8分目が適量です。



1回でよそうこと、よそってから丸くかたちを整え直すことは、仏前に供えるごはんに通ずるので接客の場ではなりません。

- 3 しゃもじを置く時は、おひつの中央に立てるようにしてから右わきにふせ、柄をふちにかけて置きます。



- 4 ご飯を給仕盆にのせ、おひつのふたを閉めます。



- 5 ふたはおひつの向こう側へ持っていき、向こう側から手前にふせるようにして閉めます。
※おひつを開ける時はこの逆にします。



- 6 ご飯は給仕盆で持ちまわります。
両手で糸じりをはさむようにしてお出しするか、給仕盆のままお客様の手元の高さに差し出して、お取りいただきます。

