

# HRSテーブルマナー・食卓作法認定講師インタビュー



## 早瀬 由美 (はやせ ゆみ) 氏

青森県八戸市出身

青森県立南郷高等学校卒業  
1級レストランサービス技能士  
HRS西洋料理テーブルマナー認定講師

## 株式会社八戸パークホテル

〒031-8570 青森県八戸市吹上一丁目15-90  
TEL:0178-43-1111

## とんかつ専門「福かつ」

〒031-0004 青森県八戸市南類家一丁目11-8  
TEL:0178-70-5595

### Q1:現在の職務内容と経歴をお聞かせください

株式会社八戸パークホテル 営業副本部長兼、直営店・外食事業部の「福かつ」店長として勤務しています。

割合で言うと90%位「福かつ」の店舗にて接客をしております。

1987年に八戸パークホテルに入社し宴会課に配属。2002年に出産・育児の為、退職しましたが、出産後の2004年から繁忙日などの宴会サービスのパートとして、同ホテルに再入社し食堂宴会部で勤務しました。10年ほど勤めた後、社員として管理部管理課へ配属。2016年、食堂宴会部に異動の際に2級レストランサービス技能士を取得し、2017年11月の外食事業部「福かつ」オープンにあわせ、同年8月の開店準備から従事し現在に至ります。

1級レストランサービス技能士は



2017年に取得、HRS 西洋料理テーブルマナー認定講師の資格は、昨年2023年に取得しました。

### Q2:この業界に入った理由と、着任したときの印象

私は皆さんの様に「接客やホテルの仕事に憧れて…」ではないので、非常に申し上げにくいのですが、

高校生の時に、八戸パークホテルの求人票に「ナイターバスケット」チームがある事に惹かれて入社試験を受けました。その頃の私は、人見知りで人と話すのは苦手でした、できれば接客のない宿泊部でハウスメーキングが良いな〜と思っておりましたが、宴会課に配属になり、日々お客様と接し、ホテルで働いているうちにお客様と接する仕事が好きと感じる様になりました。

数十年、主に宴会サービスに携わって参りましたが、レストラン経験がほぼありませんでしたので外食事業部「福かつ」への異動は不安でいっぱいでしたが、レストランサービス技能検定受験の際に勉強した事がとても役に立ちました。

### Q3:西洋料理テーブルマナー認定講師を目指したきっかけは？

1級レストランサービス技能士を取



八戸パークホテル レストランアゼリア

得た際、テーブルマナー認定講師があるという事をHRSのホームページで拝見しており、サービス技能と同様に、自分自身が正式な事を習得することで今後の人材育成に役立てたいと思い受験致しました。

### Q4:当時受験に向けてどのような準備をしましたか？

受験を志した2018年に、HRSの書籍であり資格取得の教本となる「西洋料理の食卓作法」を購入して読みました。様々な講師の話し方を学ぶためにYouTubeも活用してみました。

### Q5:当時の協力者や恩師などの資格取得までのエピソードは？

会社の方針が、資格取得に対して協力的であることに感謝しています。

また、職場で、実際にテーブルマナー講師をしているスタッフにアドバイスをいただきました。

本当は、1級レストランサービス技能士を取得した翌年2018年に受験したいと思っておりましたが、店長という職務に不慣れで余裕がなく、息子の高校の送迎や、主人の単身赴任が重なるなど家庭の事情もあり、主人が戻る2年後に受験をする予定でした。しかし、今度は新型コロナウイルス感染症が広まり、他県への移動制限などで断念。2023年、コロナが5類に移行したことで念願の受験の機会を得ることができ、晴れてHRS 西洋料理テーブルマナー認定講師になれました。

#### Q6:資格が役立つエピソード

テーブルマナーの講師をする予定はございませんが、お客様にはお食事を美味しく、楽しく、居心地の良い空間を提供できるように明るい挨拶と、笑顔に努めております。

#### Q7:資格を取得した後で私生活や仕事上での変化は?

特に高齢者のお客様には、ゆっくり丁寧に話すように気を付けておりますし、自分自身の日常生活のマナーを見直して、お客様や、従業員にも不快な思いをさせないように心掛けて参りたいと思っています。

#### Q8:これから試験に挑む方々へのメッセージや心構え、アドバイスは?

私の場合は、資格を取りたいと目標を決めた時から、資格を取得した自分をイメージしてその資格をとる為に教本を活用して、セミナーで学んだ事を

復習し、鏡で自分の表情を確認しながら説明の練習を行いました。

緊張はされると思いますが、明るい表情と、自然な笑顔が一番大切だと思います。試験勉強や、経験した事は、自分の肥やしになりますので頑張ってください。

#### Q9:これからの自分の方向性・希望・考えている事や夢は?

コロナの影響で、人々の生活様式が変わってしまった事や、非接触のサービスなどで、配膳ロボットやセルフオーダーシステムの導入などが進み、便利に効率が良くなった半面、顧客との距離が近い接客サービスでは、様々な人との出会いがあり、お客様の反応に受けられることができる魅力的な仕事だとあらためて感じています。特にお客様から「ありがとう」と言われた時はとてもうれしく思える仕事です。以前、中・高校生の生徒さんが職場体験としてご来店いただいた際にもそうお話しした事がありますが、今後も機会がございましたら、接客の魅力を伝えていきたいと思っています。ホテルやレストランで働いてみたいと思っています。



とんかつ専門福かつ 内観 (2022.4以降)



とんかつ専門「福かつ」

ように、カッコいい?おばさんになりたいですし、調理にも少し携わって「とんかつ」を揚げてみたいです(夢)



#### Q10:マナーの豆知識、意外な、またはありがちなNGなどはありますか?

今はスマートフォンを殆どの方が利用されていると思いますが、レストランなど、音が気になるシーンなどでの使用ルールや、マナーを守ることは大切なことだと思います。

#### Q11:最後に一番大切にしているマナーを教えてください。

「目配り・気配り・思いやり」は、お客様・従業員・業者様に対しても大切だと感じています。それから、お客様、従業員、皆様への対応は「平等」と心掛けて参ります。

## — 2024年度 HRSテーブルマナー・食卓作法講師認定スケジュールのご案内 —

### ●第21回 日本料理食卓作法講師認定

セミナー:2024年6月11日(火) 明治記念館

試験:2024年7月23日(火) KKRホテル東京

\*詳細は、本誌封入のご案内をご参照ください。

### ●第47回 西洋料理テーブルマナー講師認定

セミナー:2024年7月9日(火) KKRホテル東京

試験:2024年9月3日(火) KKRホテル東京