

ブログやSNSに自作料理をアップ！その並べ方、マナー違反かも 毎日使えるマナー本『暮らしのなかの食卓マナー』

2015年9月2日（水）発売

◆レストランマナーではなく、暮らしの食卓をベースにした毎日使えるマナー本！

従来のマナー本というと、フルコース料理を頂く際などのレストランマナーが中心。本書は、暮らしのなかの食卓をベースにマナーを学べるので、毎日使える実践的なマナーレッスン本です。家庭料理のサーブの仕方、食事マナーはもちろん、食卓を豊かにする食器使いやカジュアルなホームパーティーのおもてなし術など幅広く学べるのも本書の魅力の1つです。



和洋折衷の家庭料理の並べ方

洋風のメイン料理に、サラダ、和風の煮物をプラスしたメニュー。箸とカトラリーをいっしょに並べたいときには、スプーンとフォークは右側に、箸は手前に箸先が左にくるようにセット。奥にある煮物やサラダは、器ごと左手にとって食べるのが正しいマナー

★パスタが主食の場合、どっちが正解？★

正解



NG



NG写真は一見、おさまりよく並べてあるが、汁物を置く位置が奥になっているのでルール違反。
パスタなど主食が一品料理の場合も「汁物は右」に配置するルールは変わらない。器に盛られたサラダは奥にセットする



「カフェごはん」の定番ワンプレート料理。仕切りのない皿を使用した例。左にご飯を、汁物がないのでメイン料理を右にセット。副菜は2列目に盛りつけ、ドレッシングをかけたサラダは小皿ごとプレートにのせる

ブログやSNSに自作料理をアップ！ でも、その並べ方、マナー違反かも

昨今の家庭料理は和洋折衷が主流。お箸とフォークを一緒に並べるような食卓や、ワンプレート料理もめずらしくありません。だからこそ、皿やカトラリーなどを置く位置に迷ってしまい食卓が乱れているケースも増えています。本書ではベーシックなマナーをベースに、従来のマナー本では解説されてこなかった、最近の食卓事情にかかった家庭料理のサーブの仕方もレクチャーします。

手を添えて食べるのは正しいマナーだと思っていたら、大間違い！ 食べる時の基本マナーも、1からしっかり学べる

テレビのグルメ番組などでも、手を添えて食べる光景をよく目にしますが、実は「手皿」といってマナー違反。知らずに、品の良い食べ方だと勘違いしている人も多いのでは？ 本書では正しい箸&カトラリー使いや、食べ方のマナーもイチから学べます。毎日の食卓で意識的に実践することで、外食した際にも恥ずかしくないマナーが自然と身につきます。

毎日の食卓がワンランクアップする食器使いをレクチャー！

和洋折衷の家庭料理が主流だからこそ、どんな食器を集めたらいいのか迷わないための万能アイテムを紹介。さらに、覚えておきたい食器の種類やメンテナンスについて、季節やTPOにあわせた食器使いについてレクチャー。100円ショップの食器でも素敵にアレンジできるアイデアも！

週末に友人や知人が集まるときに使える！ 気負わないホームパーティーのおもてなし術

友人や知人との「家飲み」や「ホームパーティ」の機会が増えたからこそ、気負わないおもてなし術を覚えておきたいもの。準備のポイントからちょっとした工夫でパーティー感が出せるアイデアを伝授！ お茶やコーヒーなどを来客にサーブするときの基礎マナーも学べます。

★箸&カトラリー使い やりがちなマナー違反★



【渡し箸】食事の途中で、器の上に箸を渡して置くにはNG



【フォークで刺してまるかじり】料理は一口大にして口に運ぶのが基本。大きまま刺してかじるのはNG



タイトル：暮らしのなかの食卓マナー

監修：松本繁美

定価：本体1280円＋税

仕様：B20

発売日：2015年9月2日（水）

出版社：主婦の友社

ISBN：978-4-07-400290-0

本件に関するお問い合わせ先 株式会社主婦の友社 広報・宣伝課

TEL：03-5280-7577（広報・宣伝課直通） FAX：03-5280-7578

pr@shufutomo.com