

「日本料理アカデミーの会員のみな様へのアンケートのお願い」

来る2015年2月5日(木) 14時～16時

“日本料理アカデミー主催 日本料理研修会「おもてなしの手ほどき」  
～和食 サービスをデザインする～の研修会”

その会で、和食の中でも懐石のサービス・デザインを取り上げ、皆様と和食・懐石の今後を考える勉強会を致します。

その講師を務めます梁山泊の橋本憲一です。

当日、みな様と議論する資料として会員のみな様にご協力をお願いする次第です。アンケートと申しましても、日頃みな様がお店で使われている言葉と順番を教え頂きたいと言うことです。

年末年始の忙しい時に、お手を煩わせますが、われわれが自身の仕事を日本料理アカデミー会員として、ふり返る第一歩の試みですので、何卒ご協力のほどよろしくお願い致します。

【アンケート】

1. ご自分のお店で、懐石のコースの各一品の「呼び名」で順番通りに教えて下さい。

ご自分のお店で使われている言葉で、先附から始まる順番に沿ってお書き下さい。品数の( )は余裕を持って、多くしております。お店の実情に沿って、余白は残しておいて下さい。

( 先 附 ) → ( ) → ( ) → ( )  
→ ( ) → ( ) → ( ) → ( )  
→ ( ) → ( ) → ( ) → ( )  
→ ( ) → ( ) → ( ) → ( )

2. 各料理の間隔は

- a. おおよそ( )分を目安にしている。
- b. 特別決めておらず、お客様に合わせる。
- c. 料理が上がった段取りで、出す。

以上の二点です。締切は1月17日です。よろしくお願い致します。

参考データ：場所：ラ・キャリエール 7F デモルーム（京都市河原町三条上ル）

会費：500円 定員：60名

参加締切：2015年1月5日（月） アンケート締切は1月17日（土）です。