

日本の文化の一つです



写真はイメージです

お箸の持ち方
きれいですね……。

日本に昔から伝わる和食の作法、 ワンランクアップ箸の使い方講座

築100年の古民家で昔の味を再現し提供している割烹
食道「とこぶし」で、和食をいただきながら食事の作法
を学び体験する勉強会をご提案いたします。

山本菱知先生 講師プロフィール

小笠原流礼法宗家本部理事 高等総師範（小笠原流礼法宗家本部理事高等
総師範取得者3名のうちの一人）全国PHP友の会 副会長 小笠原流礼法講師
歴30年以上。小笠原流礼法関西支部長として16年。おしゃれマナー工房代
表。現在各地域のカルチャーにて小笠原流礼法の講師を務めている。
企業・学校教育・各種団体での講演や研修といった活動も積極的に行う。

佐藤菱敦先生 小笠原流礼法関西支部師範
広島大学附属福山中・高等学校等家庭科非常勤講師

第1回 和食を頂くための基本の所作

7/17(土)

- ・身だしなみ
- ・入店から着席まで
- ・ナプキン、おしぼりの扱い方
- ・箸の扱い方
- ・箸使いのマナー違反（嫌い箸）
- ・お椀の扱い方
- ・懐紙の扱い方
- ・食事中的エチケット



写真はイメージです

特別とこぶし御膳を食べながら

第2回 和食の知識

8/29(日)

- ・日本料理の特徴（季節感等）、
- ・日本料理の種類：本膳料理、懐石料理、
会席料理、精進料理・松花堂弁当、幕ノ内弁当

特別松花堂弁当を食べながら

第3回 和食の上手な頂き方

9/25(土)

- ・お刺身・お寿司・魚の焼き物・天ぷら
- ・蒸し物・汁物・煮物・ご飯・お酒（乾杯等）
- ・めん類・鍋物・串物

特別秀策御膳を食べながら

参加費お1人様

各回
5,000円

3回全てご参加頂いた
場合につき12,000円

総集編 和食を頂くための基本の所作

10/10(日)

- ・身だしなみと食事中的エチケット
- ・ナプキン、おしぼり、懐紙の扱い方 ・箸の扱い方
- ・箸使いのマナー違反（嫌い箸） ・お椀の扱い方
- ・和食の上手な頂き方（焼き魚、刺身、寿司、
茶わん 蒸し、そばなど） ・日本料理の種類と特徴

参加費お1人様

15,000円

特別帝(みかど)御膳
を食べながら

和食を愛でる(全回共通)

各回定員 25名様

定員になり次第締め切らせて頂きます。

時 11:00 (受付)
間 13:00 (終了予定)

場 尾道市十四日元町3番14号
所 素食の旅割烹食道「とこぶし」

知ってるようで知らない
和食のマナー

第17回
茶論会

『和食を愛でる』

●お問合せ/素食の旅割烹食道とこぶし 0848-20-7730 (11時~22時)・090-3374-0635 (檸檬家 蓼原)