

はたらく女性の
ページ

WORKING WOMAN

すばいす *spice
ワーキングウーマン
vol.009

宴会シーズン突入

お酒の席での マナーを 知っておこう!

忘年会や新年会など、仕事関係の飲み会が増えるシーズン。お酒のせいでのついでな気が緩んでしまつて失敗…とならないためにも、宴席でのマナーを再確認して社会人としてスマートな立ち居振る舞いができるようにしたいですね。

節度ある行動で 楽しく交流

教えてくれたのは…

「Aurora」代表
安原加奈子先生



人材育成、国際マナー、礼儀作法、ビジネスマナー、コミュニケーション、ブラッシュアップ(自分磨き)、花嫁教室など、企業・病院・行政・個人を対象に研修や講演活動を全国で行っている。
http://aurora-c.jp

取 引先の人をはじめ、会社関係の人が大勢集まる「忘年会・新年会」。日頃、なかなか話せない他部署の人や上司とも交流を深める絶好の機会です。特に入社1年目の人にとっては、仕事のネットワークを広げ、情報収集もできる貴重な場。だからこそ、お酒の席でのマナーを心得て、楽しく交流したいものです。

人として節度ある行動を取ることは基本中の基本。また、10分前行動を心掛けることはもちろん、玄関先で靴をそろえる「入船出船(※)」などの作法から始まり、座席やお酌のマナーもしっかりと頭に入れて、お酒の席でのコミュニケーションを今後の仕事につなげていきましょう。

※「入船出船」とは、玄関で靴を脱ぐとき、つま先から入ってそのまま靴を脱ぎ、その後、靴のかかとを手前に向けてそろえておくこと

上司や相手の方に対して敬う気持ちを、失礼がないように表現することがマナーです。社会

座席のマナー

敷居や畳のへり、座布団を踏まないこと。また、決められた席が特にならない場合は、上座と下座に注意して座るようにしましょう。



番号順に上座の席。幹事はできるだけ入り口に近い席に座りましょう。

コミュニケーション術

ビジネスシーンでの飲み会では、悪口や愚痴はご法度。相手の趣味や思考を素早くキャッチして、そこから話を広げていきましょう。上司からの「無礼講だ!」は真に受けず、「飲んで飲まれるな!」が鉄則。

取引先の人に対して

信頼関係を築く大切な時間です。おもてなしの精神を忘れず、相手に「また会いたい」「一緒に仕事をしたい」と思ってもらえるように努めましょう。

苦手な上司に対して

「苦手だな」という気持ちはなぜか相手に伝わってしまいます。好きな点や尊敬できる点を見つけて話してみると、意外とすてきな一面が見えるかも!

その他のマナー

食事をごちそうになったとき

好意とはいえ、こちらにも支払う意思がある姿勢を見せるのが大切。ごちそうしてもらったら、その場ではもちろん、翌日にもお礼の気持ちを伝えましょう。会話が難しいときは、メールなどで簡単に済ませるのではなく、電話で感謝の気持ちを伝えるほうが好感度がアップします。取引先の方の場合、次に会った時にも、きちんとお礼を伝えましょう。

お酌のマナー

乾杯シーンでは…



目上の人よりもグラスを下げて杯を交わすのがマナー。乾杯の後は、一口飲んでテーブルに置きます。お酒がNGの人は口をつける真似だけでもOK。

CHECK 乾杯前の女性のたしなみ

グラスに口紅の跡がつかないように、ティッシュで押さえておくのがマナー。もしグラスについてしまったときは、直接ハンカチで拭き取るのではなく、指で拭いた後、ハンカチや салфеткаで指を清めましょう。



ビール 注ぎ方

ラベル側を上にして持ち、反対の手は瓶に添える。初めゆっくり→中盤は勢いよく泡立ちを意識→最後にゆっくり注ぐのがコツ。

受け方

少し傾けた状態でグラスを持ち、ビールが中ほどまで注がれたら真っすぐに。



グラスの美しい持ち方

(写真では左手) 中指でグラスの底を持ち、他の指はそっと添えるイメージ。反対の手はグラスに対して、少し斜めに持つと見た目にもきれいです。



ワイン 注ぎ方

グラスより10cm程度上から注ぐ。ラベル(エチケット)を上にして持ち、反対の手は瓶に添える。注ぐ目安は、グラスの1/3程度。注ぎ終わりに瓶の口を少しだけ回転させると、液垂れ防止に。

ボトルの美しい持ち方

5本の指でしっかり持たず、人差し指は添えるイメージで持つときれいです。



受け方

ワイングラスを手で持つのはNG。そのままテーブルに置いた状態で注いでもらいます。



日本酒 注ぎ方

とっくりの絵柄を上にして持って、注ぐ。注ぎ口がある場合は、注ぎ口を下向きに注ぐ。



NG

- とっくりの細いところを持つ
- 片手、逆手で注ぐ
- 中身を確認するためにとっくりを揺る、のそく
- 空になったとっくりを横倒しにする



焼酎 作り方

ロック、お湯割り、水割りの好みを確認してから作ること。

ロックの場合: 氷を入れ、焼酎を注ぎ、マドラーでかき混ぜる

お湯割りの場合: お湯を注いだ後、焼酎を注ぐ(かき混ぜなくてOK)

水割りの場合: 氷を入れたグラスに焼酎を注ぎ、水で割り、マドラーで混ぜる



※焼酎と水(お湯)の割合は、基本「6:4」ですが、飲む人の好みを確認して作るのがベター

編集室より

私自身、社会人歴がけっこう長くなりましたが、知らなかったマナーもたくさんあり、お恥ずかしい限り…。この特集を後輩たちにもテキストとして配ろうかな(笑)。皆さん、「苦手な上司にも笑顔で!」を心掛けましょう。(舞)