

2018年8月吉日

【日本礼法による2020年に向けてのサービスのご提案】

—2020年に向けて—

今や世界共通言語となっている「OMOTENASHI」。

家元である椿 武愛子は、1964年の東京オリンピックで「もてなしスタッフ」として、ホテルニュージャパンに配属されました。

そして 2008年の北京オリンピックでは中国政府より、「おもてなし」の指導者としてご任命いただき、4年に渡り数多くのオリンピックスタッフの指導に当たって参りました。

こうした経験を元に、日本礼法ではスタッフ育成に熟練した指導者を始め、和のしつらえや和文化に精通したスタッフ、コーディネーターが充実しております。

日本礼法 和文化を得意としたプロフェッショナルがサポート

<サービス内容>

1. 日本礼法のメソッドに則った、サービスマン（スタッフ）の育成
2. “日本映え”した和のしつらえの提案と監修
3. 日本でしか味わえない特上ドリンク・フードコーディネート
4. それぞれの分野に特化したスペシャリストの人材派遣サービス
5. 日本文化の体験教室

<具体的な内容案>

1. 日本礼法のメソッドに則った、サービスマン（スタッフ）の育成
 - サerviスマンや各スタッフの育成に取り組んできた熟練のスタッフによる指導
 - ◇ 昔から大切にされてきた日本の「礼儀作法」を徹底的に伝授し、来場者に気持ちの良いもてなしとインパクトを与えます。
 - ◇ お辞儀の角度、挨拶の仕方、笑顔の作り方、スタッフの配置、お客様との距離感、ホスピタリティ精神を基礎からじっくりお伝えします。

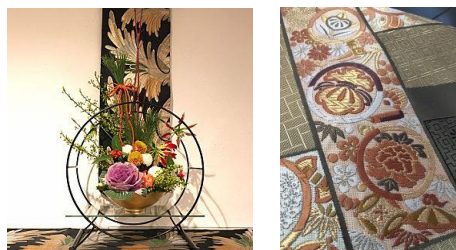


2. 日本の伝統を主軸にした和のしつらえの提案と監修

- 温泉旅館や料亭・TV-CM などでも活躍しているスタッフによる監修
 - ◇ 和室のしつらえ
 - ◇ 和を活かしたインテリアコーディネート
 - ◇ お花などのアレンジ



(和室のしつらえ)



(帯をインテリア ・ テーブルランナーとして)

3. 日本でしか味わえない特上ドリンク・フードコーディネート

- ドリンクとお茶請け（オードブル）の絶妙なマリアージュを実現
 - ◇ 日本独自のドリンクとお茶請けでおもてなし
 - ✚ お抹茶×和菓子のご提案



✚ 日本茶×オードブルのマリアージュ



- ◇ 日本酒 or 焼酎×オードブルでのマリアージュを実現

- ✚ 特別なお客様に相応しい、夏のスペシャルな銘柄とおつまみをセレクト
- ✚ 銘柄に合わせて一番おいしく、スタイリッシュな酒器や器をご提案



- ◇ 日本の代表格である食材を使ったケータリング

- ✚ お米を始め、旬の食材や日本ならではの梅やシソなどを用いたお食事のご提案



4. それぞれの分野に精通した人材の派遣サービス

- ニーズに合わせて、様々な分野に精通したプロフェッショナルを派遣
 - ◇ 英語が堪能（ネイティブレベル）な日本人スタッフの派遣
 - ✚ 海外在住歴が長く、サービスに特化したトレーニングを受けた語学が堪能な日本人スタッフを派遣いたします
 - ◇ 和の文化（茶道・華道・狂言）等 各スペシャリストの手配
 - ✚ 100年以上の歴史をもつ日本が誇る本格派の講師の派遣



5. 日本文化の体験お教室

- 体験型サービス 其の壱
 - ◇ 浴衣・着物の体験
 - ◇ お抹茶の体験
 - ◇ 日本茶の飲み比べ体験
 - ◇ 書道の体験
 - ◇ 華道（茶花）の体験
 - ◇ かるたや羽子板遊びの体験
- 体験型サービス 其の弐
 - ◇ 日本の魅力的な挨拶の教室
 - ◇ 正座の正しい仕方教室
 - ◇ 和装での歩き方教室
 - ◇ お箸の正しい持ち方教室
 - ◇ 和食（お椀）の正しいいただき方教室

《その他》

- リラクゼーションスペースの設置
 - 日本の代表的なリラクゼーション“SHIATHU”を、国家資格を持つスペシャリストの派遣いたします

※お客様のニーズに合わせてその他ご対応致しますので、お気軽にご相談下さいませ。

以上