

SOCIO COLLAGE vol.5

SOCIOとひと、SOCIOと暮らし方などCOLLAGE(=組み合わせ)しながら、リアルなライフスタイルをご紹介します。

Guide

ソシオがご提案する暮らし方のガイドです。

SOCIO COLLAGE、Guideは暮らし方のヒントをご提案していくコラムです。今回は「おもてなし」について、テーブルコーディネーター下山先生にお伺いしました。

おもてなしが出来ると楽しくなる！

友達のお宅で心のこもった素敵なおもてなしをされたら、またそこに行きたくくなるような魅力を感じませんか？ですが、「おもてなしはハードルも高くて」と思われる方も多いことでしょう。おもてなしの本当の意味や素晴らしさを理解し、大切な人へ真心のおもてなしが出来るとなった時、ゲストを喜ばせるだけでなく、ご自身がどんどん磨かれていき、あなたの出会いの運勢も大きく好転します！

おもてなし術を磨き、友達の輪を広げ、素敵なライフスタイルを目指してみませんか。今回は、双方が楽しめるおもてなしのコツを紹介します。



おもてなしは準備する時からワクワクします。

【喜ばれる！おもてなしのコツ5か条】

1. 察する事、気を配る事が自然にできる人は美しい！～心配り・気遣い～

上手におもてなしが出来ると人は、自然にそれを行っています。ゲストに気を使わせることなく、両者の間で楽しい波動が行き来します。「どうしたら、ゲストに喜んでもらえるだろう？」とワクワクしながら準備することも楽しみのひとつです。

2. 上手な器の使いまわし術 ～アイデア・遊び心～

持っているモノにアイデアと遊び心を加えた方法のひとつ“器の使いまわし術”。洋服のように、どんな器も少しの工夫と使い方の発想を変えるだけで、活躍の幅が広がります。ひとつご紹介したいのが「重箱」。重箱はおめでたい行事（正月・節句）にしか使わないとしまいでいらっしゃる方必見です。重箱を器のお敷の代わりにしたり、小皿をまとめ入れ豪華に見せたり、大皿の代用にもなります。豪華な器や新しい器を購入しなくても、アイデアで新しい見せ方を演出できます。



透明のお重を花器にし、料理を引き立てます。

3. テーマに合う色を3色以内で決める ～季節感を出す色を使う～

おもてなしの際、まずテーマから決めます。テーマは日本ならではの季節の伝統行事（五節句）や、家族や友人の記念日等です。次に考えるのは、テーマに連動させた色の組み合わせ方です。使用する色は3色以内にまとめるようにしましょう。その季節感にちなんだ色を使うとテーマをより具体的に表現することが出来ます。



テーブルだけではなく、空間全体に季節感を出しましょう。

4. 料理について ～五感に訴える演出～

大切なのは、第一印象が「美味しそう」と魅せることです。五感（視覚・臭覚・触覚・聴覚・味覚）に与える演出が成功のカギです。中でも美味しさに一番影響する感覚は、全体の80%以上もの割合を占める「視覚」。第一印象が“素敵”と思ってもらえたら大成功だと言われています。

5. 最強のおもてなしは、あなたの笑顔！～愛情～

何よりのおもてなしは、やはりあなたの笑顔です。笑顔は幸運を呼ぶ最強の方法とも言えるので、笑顔で出迎えられ会話を楽しんだゲストは、気持ち良く最高のおもてなしを受けたと感じて帰るでしょう。一番大切な事は、相手に幸せになって欲しいという“愛情”を持つことです。

おもてなしに対する想い ～一期一会～

難しく考えられがちな「おもてなし」ですが、一番大切なことは、ゲストを思いやる“心”。少しのコツをつかめば、自分も楽しみながら相手も幸せにすることができる素晴らしい行ないです。おもてなしをする側はそれが喜びに変わり、必ずゲストにもその波動が伝わり、感謝の気持ちが伝わってきます。私が毎回大切にしていることは「一期一会」。これからも、沢山の方々におもてなしの素晴らしさを伝え続けていきたいと思っています。皆さんもぜひ気軽なところから始めてみてください。きっと暮らしが変わること間違いなしです。



Profile

人をもてなす心を磨くサロン
Chizu 主宰

下山 千津子
CHIZUKO SHIMOYAMA

食空間プロデューサー・フードコーディネーター・発酵食品スペシャリスト
「和食文化とおもてなし祭典 NY2009 at カーネギーホール」花&テーブルを手掛ける。
2010年～「テーブルウェアフェスティバル at 東京ドーム」5年連続入選。「16回目の兜」入賞。
2010年 最新のトータルなおもてなし術磨くサロン Chizu開業。
TV撮影、「CLASSY」掲載。教育機関・飲食店「おもてなし術・経営」等講演。
調理師・製菓専門学校講師。

