

二団体共催 知っているようで知らない
「イタリアンのマナー講座」
(若手社員・女性社員のための研修講座)

料理を味わう × 実践で学ぶ × 気軽に質問

「ナイフとフォーク、これで合っているかな?」「パンはいつ食べればいい?」「パスタはどういただくの?」
と、「レストランで迷ってしまうこと」ありませんか? そんな、あなたのための講座です。

日時:2026年10月8日(木) 18:00~

会場:THE KAWABUN NAGOYA(宴会場)

参加費:8,000円(税込・講座・コース料理・フリードリンク込)

こんなことを学びます

- ・レストランでの立ち居振る舞い、エスコート
- ・ナイフ・フォークの使い方、ナプキンの扱い方
- ・サラダ、パスタ、パン、魚料理、肉料理などで扱いにくいお料理のいただき方
- ・ドリンクのスマートな頼み方、お酒とお料理の合わせ方
- ・食事の振る舞い、困ったときの対応 など

講師:伊藤 祥子(いとう しょうこ)

トータルマナー講師 Office Sho 代表

- ・企業の社員マナー研修 500社以上 ・専門学校・大学講義 等(葵大学非常勤講師)
- ・パーソナルマナーレッスン講師 ・講師歴 30年以上 ・文化センター講師(中日・朝日)



当日のご案内・お申込み

当日の流れ

17:40 受付開始
18:00 講座スタート
20:00 終了予定

ご参加にあたって

- お食事:コース料理・フリードリンク付きです(ソフトドリンクもあります)。
- 苦手食材:苦手な食材等がある場合は、申込時にお知らせください。
- 服装:お申込みされた方に、事前にご案内いたします。
- その他:当日に関するご質問は、お申込み時にご記入ください。

↑イタリアンのマナーを学びながらコース料理をお楽しみいただきます。お食事中、その場でご質問いただけます。

お申し込みについて

対象: **役職** 一般~係長程度、 **年齢** 男性:~30代、 女性:年齢制限なし

募集人数:25名(定員に達し次第締め切ります)

申込方法:右のQRコードもしくは、全特協名古屋支部ホームページ「トピックス」から。

募集締切:2026年9月18日(金)17時



*お鮎屋さんのマナー講座は2027年2月の開催を予定しております。

お問い合わせ:oofuji@tokushuko.or.jp 全特協名古屋支部事務局 大藤