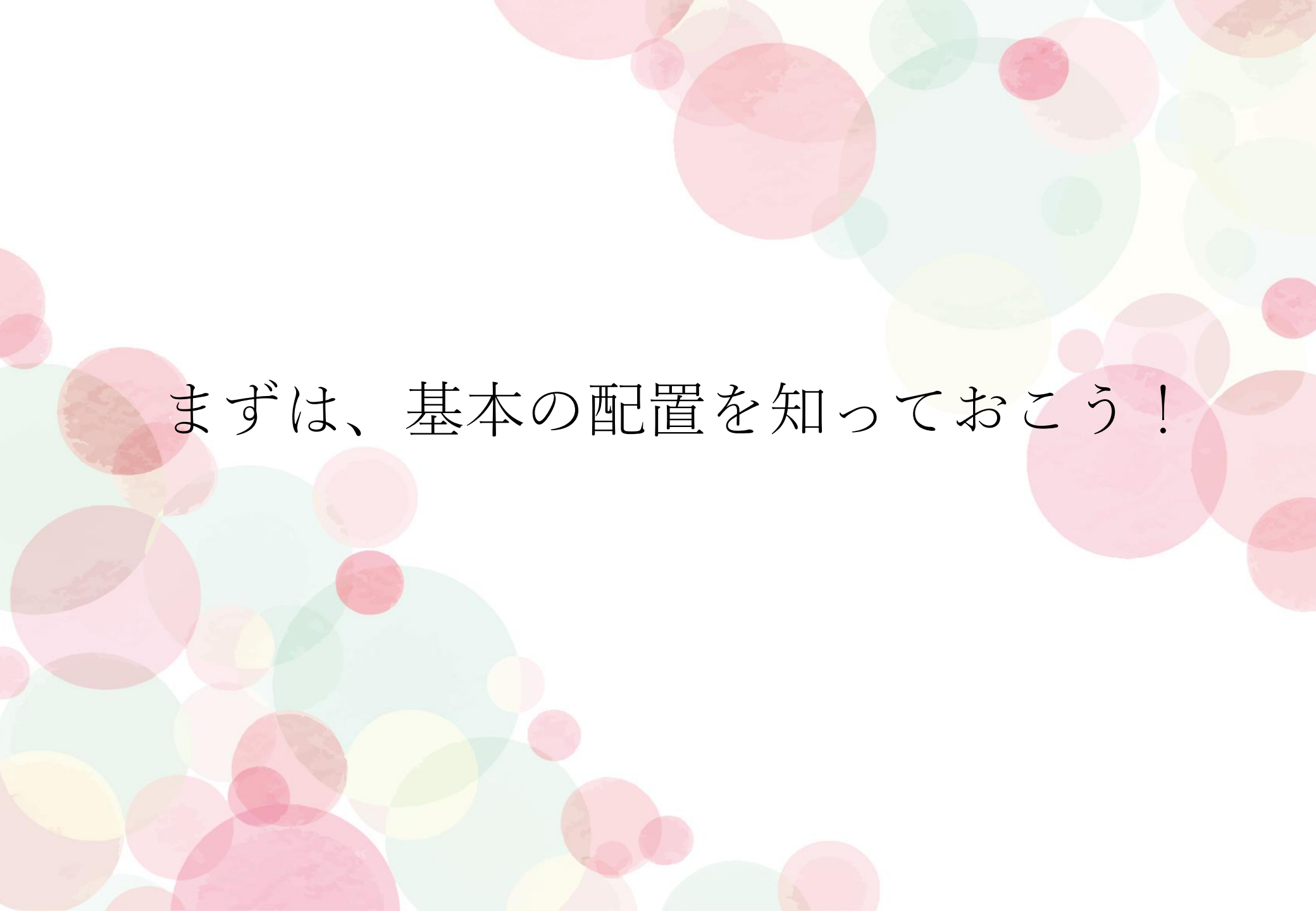




まずは、基本の配置を知っておこう！

1. テーブルマナーとテーブルコーディネートの違いとは？

■ テーブルマナー

- * 快適に食事の時間を楽しむ為に、会食者同士が互いを思いやる約束事
- * 人口的な秩序や決まり（○×がはっきりしている）
- * もてなす側ともてなされる側の心

■ テーブルコーディネート

- * 食事をより楽しく、美味しくする為の演出
- * 自然に近い完成的なもの（○×がない）
- * もてなす側の心

2. 6つの基本アイテム

テーブルウェア … テーブル（食卓）を構成するもの全て

食 器

食事やお茶を飲むための器の総称

グ ラ ス

アルコール飲料や水、ジュース等を飲むためのガラス製品の総称

カトラリー

ナイフ・フォーク・スプーン類の総称（お箸も含む）

ク ロ ス

テーブルクロス、テーブルランナー、ランチョンマット等

リネン

布ものの総称
(本来は麻の意味)

ナプキン

布や紙製の口元や指の汚れを拭くナプキン

フィギア

本来は置物という意味 テーブル上に置く上記5つ以外のもの全部
会話のきっかけを作る小物（トーキンググッズ）等

3. テーブルコーディネートと食卓

◆清潔である お料理、器、テーブルクロス類、部屋

◆食べやすい

- ・配置からくる食べやすさ → 手の届く範囲にあるか
- ・テーブルウェアとの関係 → メニューに合った使いやすいものを選んでいるか

◆五感で楽しむ

視覚

87%



- ・ お料理と器のハーモニー
- ・ テーブルの上の配置や色合い
- ・ 室内空間とのバランス

聽覺

7%



- ・食器の触れ合う音
- ・BGMや会話
- ・外からの音

觸覺

3%



- ・料理の舌触りや歯ごたえ
- ・手に取った器の手触り

嗅覺

2%



- ・料理の香り
- ・香水の香り
- ・部屋のにおい

味覚

1%



・料理の味

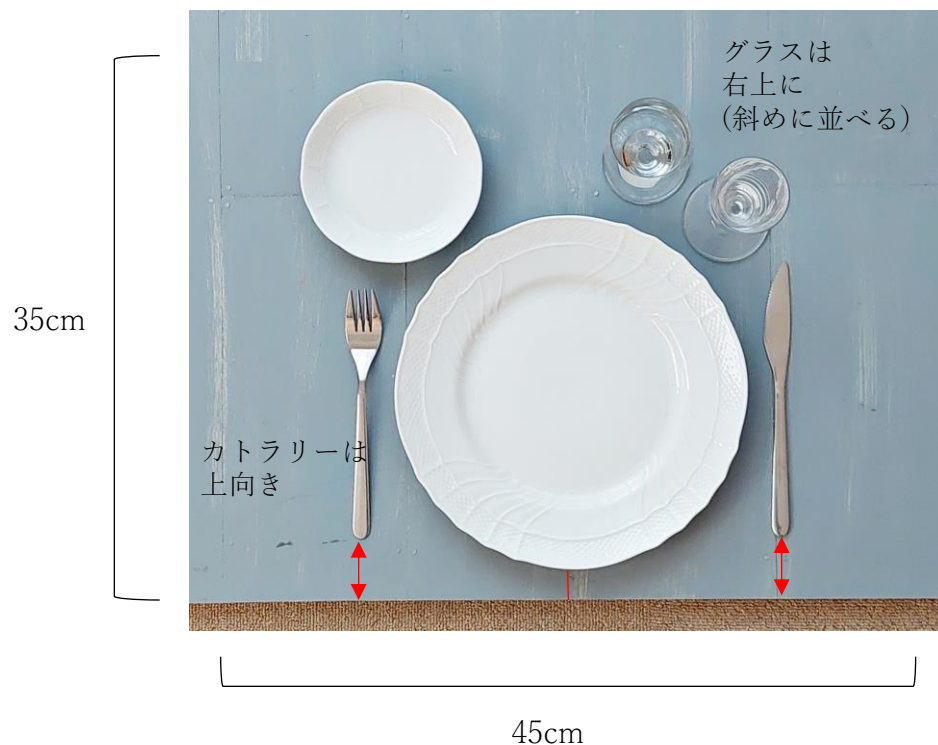
4. 基本の配置（食器の位置）

食事をするのに必要な **空間+ゆとり** を基本に考える

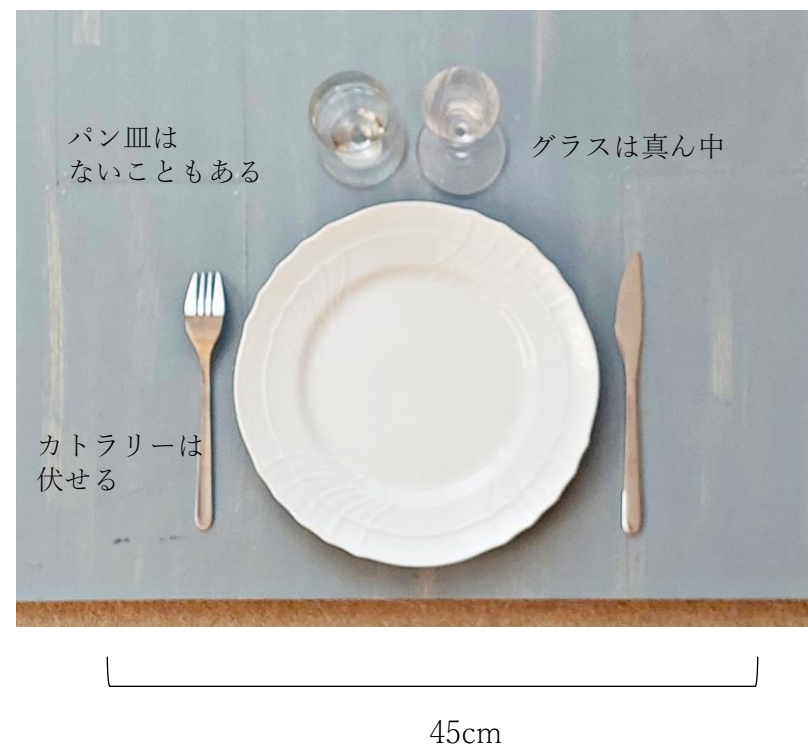
1人分の範囲

幅：45cm～50cm（肩幅を基準）
奥行き：35cm～40cm（肘から指先まで）
隣りとのゆとり（余白）：10cm

<イギリス式>



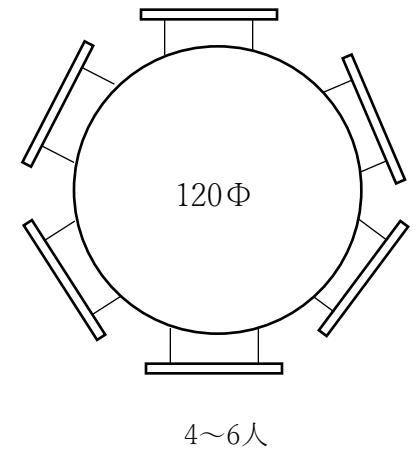
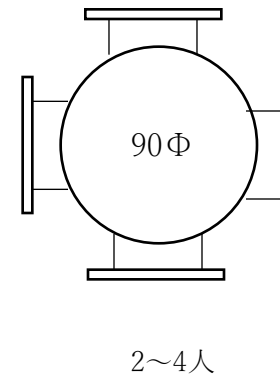
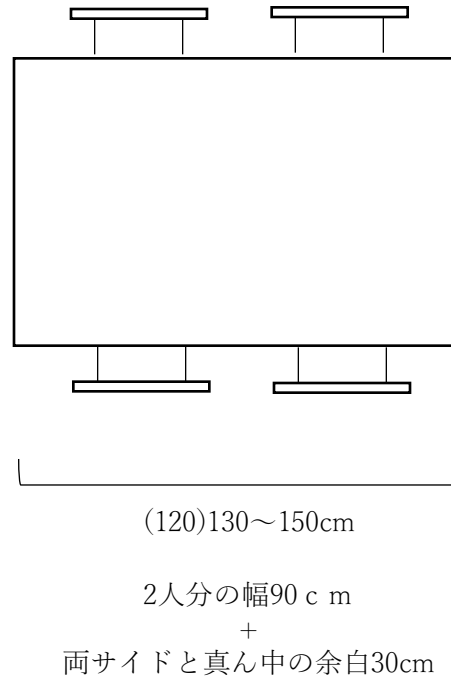
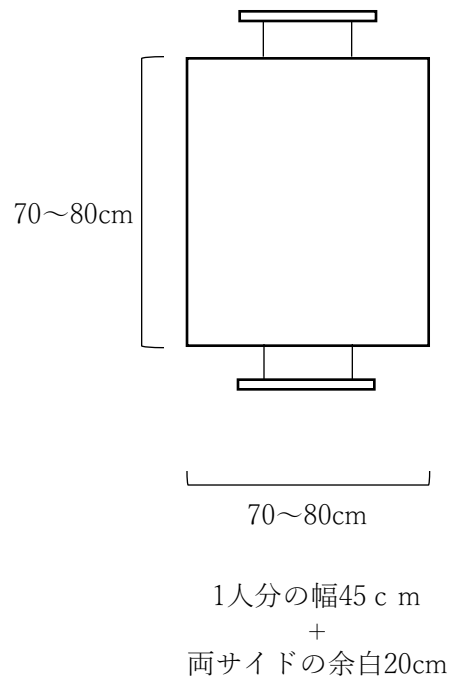
<フランス式>



<食器を置く位置の目安>

お皿：テーブルの端から 指2本分（約3cm）
カトラリー：テーブルの端から 指3本分（約5cm）

5. 基本の配置（テーブルサイズ）



6. ランチョンマットとの位置関係



ランチョンマットは
テーブルの端に
ピッタリ付けて
置きます。



NG



隙間があると、
それだけお皿の
位置が遠くなります。
(この隙間に
食べこぼす人も多いです)

NG

