



## ◆◆宴会でのちょっとしたマナー◆◆

年末、年始にかけて、お酒の席もなにかと増えるこの季節・・・  
ちょっとしたしぐさで人となりが見えてしまうのが怖いですね。  
そこで代表的なマナーをまとめてみました。

### ★ビールの場合★

・注ぐときはラベルが上になるように右手でピンを持ち、左手を添えて。  
ビールが体温で温まってしまうように、左手は軽く添える程度で。始めはゆるやかにだんだん勢いよく、泡ができればじめたら、再びゆるやかに注ぐのがコツです。

・受け手はグラスを両手で持ちましょう。グラスを傾けて持つ人もいますが、まっすぐ持ったほうが泡がこぼれにくいです。



### ★ワインの場合★

・注ぐときは、ボトルのラベルが上になるようにという点だけ気をつけ、無理にソムリエがやるように片手でボトルを持たなくても大丈夫。  
注ぐ量はグラスの半分を越えないように。グラスの上部を開けることでワインの香りが溜まります。グラスの上部はワインの香りを満たすための部分と考えてください。

・受け手は、グラスを持たずにテーブルに置いたままにしておくのが基本です。

### ♪飲み会前に食べておこう！悪酔いに効果的な食品♪

●牛乳・チーズ・・・脂肪分の高い牛乳やチーズが、胃壁の膜を作ってアルコールの吸収を穏やかにしてくれます。

●梅干・柑橘系果物・お酢・・・酸っぱいものを食べると、肝機能が促進されて酔いがまわりにくくなります。

お酢は大さじ1程度でOK！

～胃に何も入っていない状態でお酒を飲むと、必要以上にお酒の成分が吸収されて酔いが早くなるのでオススメできません。乾杯の挨拶や目上の人への挨拶廻りをする際にはお酒を飲むことになるでしょうから、会が始まる前に軽い食べ物（パンなど）を胃に入れておきましょう。

### ■箸使いのタフー■

\*おぶり箸・・・箸についたものをなめ取る(おぶり取る)かす

\*刺し箸・・・料理を突き刺して食べる

\*ぞら箸・・・一度箸をつけた料理をとらない

\*涙箸・・・箸先から汁をポタポタとたらす事

\*二人箸・・・食器の上で二人一緒に料理を挟む事

\*迷い箸・・・料理の前で箸先をあちこち動かす

\*寄せ箸・・・箸を使って器を引き寄せる

\*渡し箸・・・茶碗う上に箸を渡して置く

\*指し箸・・・食事中に箸で人を指す

## トッポギ風切り餅 (2人分)

- 切り餅・・・3個 玉ネギ・・・1/2個 にしじん・・・5cm キャベツ・・・2枚
- ★コチュジャン・・・大さじ1.5 ★砂糖・・・大さじ2 ★しょうゆ・・・小さじ0.5
- ★おろしんにんにく・・・少々

切り餅を4等分に切る。フライパンにごま油を熱し、切り餅を転がしながら1分ほど焼いて、フライパンから出す。

フライパンに★と水200ccを加えて煮立たせ、スライスした玉ねぎ、千切りにしたにんにく、ざく切りにしたキャベツを加え5分煮る。それに餅を加えて1分煮たら出来上がり！コチュジャンの量で辛みを調節しましょう。



## 長期優良住宅（補助金つき）の現場情報



### S邸

まもなく上棟です。



### M邸

内・外装を仕上げ、お引渡しまで後少しです。



### 新しいの家造り

すなわちそれは古き良き時代の日本の家造り（健康のいた時代）  
昔の良さを  
サポートする場所



株式会社 シモダ

健康で快適な住まいを考える会・大阪

## 住まいの駅

〒571-0017 門真市四宮1-2-3

TEL 072-886-0311

<http://www.sumai-no-eki.jp/>