



おかげさまで、開業 45 周年を迎えました。  
「発見」と「感動」をこの場所から  
～つなぐ、つむぐ、つづく～

報道関係各位  
ニュースリリース



2026 年 7 月 1 日  
盛岡ターミナルビル株式会社  
ホテルメトロポリタン 盛岡

## 【ホテルメトロポリタン盛岡】夏休み特別企画 親子で学ぶ！味覚と中国料理テーブルマナー体験会開催

ホテルメトロポリタン 盛岡（本館：所在地／盛岡市盛岡駅前通、NEW WING：所在地／盛岡市盛岡駅前北通 総支配人／佐藤隆）は、NEW WINGにて「親子で学ぶ！味覚と中国料理テーブルマナー体験会」を開催します。

日頃から“食”への興味が高まるような味覚にまつわる基礎知識や、フォーマルな場面で欠かせないテーブルマナーなど、食事をさらに楽しむために知っておきたいことを、テーブルマナーマスター認定講師の資格をもつサービススタッフと料理のプロフェッショナルが、実験やクイズを交えて分かりやすく丁寧にレクチャーいたします。今回は中国料理のテーブルマナーと中国料理の HALF コースランチをご用意。夏休みの自由研究やご家庭での学びのきっかけとしてお楽しみください。



【イベント名】親子で学ぶ！味覚と中国料理テーブルマナー体験会

【開催日】2026年8月9日（日）11:00～13:00 ※受付 10:30～

【会場】ホテルメトロポリタン 盛岡 NEW WING 11階 ギャラクシー

【料金】お一人様 5,000円（中国料理 HALF コースランチ・ソフトドリンク・おみやげ・消費税・サービス料込）

【予約方法】HP からのオンライン予約またはマーケティング部にて承ります。

【予約・問い合わせ】019-629-2601（受付時間 10:00～18:00）

▶ご予約・詳細はこちら <https://morioka.metropolitan.jp/topics/summerspecial20260809.html>



## ▶イベント概要

### ■第1部 ■ 味覚の講座

＜甘味、酸味、塩味、苦味、うま味＞5つの基本の味覚と、ジャスミン茶などの中国茶を用いた嗅覚（香り）の体験を総料理長監修のワークシートを使いながら行います。

（終了後ワークシートはお持ち帰りいただけます）



### ■第2部 ■ テーブルマナーレッスン&ハーフコースランチ

基礎的なテーブルマナーのほか、中国料理の歴史や食文化、お料理の取り分け方など中国料理特有のマナーをテーブルマナーマスター認定講師がクイズを交えてレクチャー。レクチャー後には第1部の内容をいかしながら、中国料理のランチコースをスモークダック中華クレープ巻きの実演を交えてお楽しみいただきます。



### ■第3部 ■ 質問・フォトタイム

イベントを振り返りながら、スタッフに聞いてみたいことなどに料理・サービスのプロがなんでもお答えします。終了後はテーブルマナー体験修了証を授与。ご家族での記念写真やスタッフとの撮影で1日を締めくくります。



※掲載写真はすべてイメージです。

### テーブルマナーマスター認定講師とは

テーブルマナーに関する知識と指導スキルを習得し、日本ホテル・レストランサービス技能協会（HRS）が認定する資格を持つ講師のことです。

当日は「中国料理食卓作法認定師」や「西洋料理テーブルマナー認定講師」、「日本料理食卓作法認定講師」などの資格も持つ料飲部 田代 舜スタッフが講師を務め、普段のサービス経験を生かし、丁寧かつ楽しくみなさまにお伝えいたします。



## ありがとうございます、おかげさまで開業 45 周年

盛岡ターミナルビル株式会社は、1981年に駅ビル・フェザンと盛岡ターミナルホテル（現 ホテルメトロポリタン盛岡）を開業し、皆さまからご愛顧いただき今年開業 45 周年を迎えることができました。これからも「地域を元気に幸せに」をスローガンに、「発見」と「感動」に溢れた盛岡・岩手の未来を目指し、皆さまとともに歩んでまいります。



### ホテルメトロポリタン盛岡

本件に関するお問い合わせは、盛岡ターミナルビル株式会社 ホテルメトロポリタン 盛岡 広報担当 源田まで

〒020-0034 盛岡市盛岡駅前通 1-44 TEL019-629-2604（広報直通） FAX019-654-1191 E-mail : metro@mtb.jregroup.ne.jp