

9/12（土）流通科学大学「ネアカ塾」和食マナー講座をホテルスタッフが担当 地域の方々にとっての新たな学びの機会に

2026年9月12日（土）流通科学大学にて開催の同大学主催「ネアカ塾」の和食マナー講座にて、神戸ポートピアホテルの和食部門スタッフが講師を務めます。



写真はイメージです 講座では食事の提供はありません

株式会社神戸ポートピアホテル（ポートアイランド市民広場指定管理者）は、2026年9月12日（土）に流通科学大学（兵庫県神戸市）で開催される「ネアカ塾」において、和食マナーをテーマとした講座を開催します。

「ネアカ塾」は、流通科学大学の創設者・中内功氏の「学生が自分の個性を伸ばし、自分の学びたい方法で習得し、それを生涯学習へとつなげる『個性主義』の重視」という考えを受け継ぎ、2012年から開催されている1日限定の公開講座です。様々な企業・団体、大学教員、学生などが講師となり、食、健康、スポーツ、美容、趣味、ビジネスなど、幅広いテーマの講座を開講しています。子どもからご高齢の方まで、さまざまな世代の方が参加し、「知りたい」「学びたい」という思いに応える学びの場となっています。

株式会社神戸ポートピアホテルは、こうした「ネアカ塾」の趣旨に賛同し、このたびレストランスタッフが講師として参加することとなりました。当日は、和食の基本知識や会席料理における食事のマナーについて学ぶことができる講座です。少しの意識で所作が美しくなるような、また、地域の皆さまに楽しみながら学んでいただける内容で実施いたします。

株式会社神戸ポートピアホテルは、今回の「ネアカ塾」への参加を通じて、和食や日本料理の素晴らしさを知っていただくとともに、地域の皆さまとの交流を深めてまいります。今後も地域社会とのつながりを大切に、事業活動を通じた地域貢献・社会貢献に取り組んでまいります。

■神戸ポートピアホテルが担当する講座について

当日は、神戸ポートピアホテルの料飲部和食グループ支配人の藤高文武が「和食のマナー」をテーマに講師を務めます。講座では、和食に関する基本知識や会席料理における食事マナー、そして洋食のマナーとの違いなどを分かりやすくお話いたします。

■講師を担当するスタッフより一言

『テーブルマナー = 堅苦しい』というイメージを払しょくし、ご参加の皆さまに楽しみながら学んでいただける内容を予定しています。テーブルマナーを少し知るだけで食事の所作が美しくなります。和食文化の魅力に触れることで和食をより身近に感じていただけると嬉しいです。

■講座概要

【講座名】「知っておきたい和食のマナー ～少しの意識で食事の所作を美しく～」

【講師】株式会社神戸ポートピアホテル 料飲部和食グループ 支配人 藤高 文武

【日時】2026年9月12日（土）11時30分～12時30分

【会場】流通科学大学

【定員】40名

【参加費】無料

※本講座は定員に達したため受付を終了しております。なお、『ネアカ塾』では他にも多数の講座をご用意しております。

■開催概要

【名称】ネアカ塾

【開催】2026年9月12日（土）

【会場】流通科学大学（兵庫県神戸市西区学園西町3-1）

【主催】学校法人中内学園

【参加費】無料

【内容】企業・団体、大学教員、学生などによる多彩な公開講座

※講座の詳細や注意事項等については、ネアカ塾特設サイトをご覧ください。

特設サイト：https://neakajuku.com/?_gl=1*tckqiu*_gcl_au*MjAwOTlwMTQxOC4xNzgzMzAwODU0

■お申し込み

専用サイトよりお申し込みください <https://e-pass.webapp-service.com/events/NEAKA2026/courses>

■お問い合わせ

ネアカ塾事務局（流通科学大学総務課）

078-794-3555（代） 月～金曜 9:00～17:00

<このリリースに関するお問い合わせ>

株式会社 神戸ポートピアホテル 総支配人室 営業企画 万庭 奈々恵

Tel.078-303-5223（直通）Fax.078-302-1137 E-mail pkikaku@portopia.co.jp