



お箸のマナーを知ろう



忘年会シーズンは人と食事をする機会も増えます。その際にお箸のマナー違反は意外と気づかれています。正しい箸の使い方を身につけて食事の場でより洗練された振る舞いができるように、お箸のNGマナーをいくつか紹介します。

返し箸（逆さ箸）

大皿や鍋から料理を取り分けるときに箸を逆さに持って使うのは、手で握っている部分が料理に触れているため衛生的に良くありません。取り箸を用意しておきましょう。



刺し箸

箸で料理を突き刺して食べること。



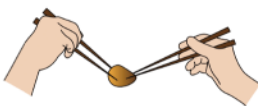
寄せ箸

寄せ箸とは、箸で器を引きずり手元に寄せる動作のこと。



箸渡し（合わせ箸、拾い箸）

箸から箸へと食べ物を受け渡すこと。



移り箸

一度箸を付けた料理を取らずに別の料理に箸を付ける。



渡し箸

食事の途中で箸を食器の上におくこと。



受け箸

お箸をもったままおかわりをする。



居酒屋しっぽり亭の厳選鍋コース

100分
飲み放題付

店内で炊き上げた自慢のスープ！
博多水炊きコース 5,500 yen

100分
飲み放題付

プリプリのもつがいっぱい！
もつ鍋コース 6,000 yen

100分
飲み放題付

国産牛使用！
すき焼きコース 6,500 yen

忘年会
ご予約
受付中



※各種鍋
コースは
前日まで
に要予約

居酒屋しっぽり亭

新居浜市若水町1-7-2

日～木/18:00～24:00 金・土/18:00～25:00

tel.0897-47-4494

豚骨魚介 らう麺

並盛 1,000円

らう
麺

jun

豚骨魚介 つけ麺

並盛 1,000円



※写真は
味玉トッピング

2026年1月から
営業時間とお休みが変わります

平日・土曜

11:00～14:30 (L.O14:15)

18:00～20:45 (L.O20:30)

日曜・祝日

11:00～20:00 (L.O19:45)

休み

月曜・火曜※祝日は営業



住/新居浜市久保田町
2-1-43

☎有 (店舗横5台と奥に8台)

☎0897-47-0338

