

# Bridal Coordinator Text

## スタンダード目次

### Lesson 1 結婚とは

#### 第1章 結婚の定義 .....8

- 1 結婚の法的意義
- 2 結婚の成立
- 3 婚姻の要件
- 4 結婚に関する言葉とその定義
- 5 日本の結婚状況

#### 第2章 日本の結婚式：歴史と文化 .....12

- 1 日本の結婚の歴史
- 2 宗教と結婚式
- 3 結婚に関する風習・いわれ

#### 第3章 欧米の結婚式：歴史と文化 .....20

- 1 欧米の結婚式の歴史
- 2 キリスト教の結婚式
- 3 欧米の結婚式
- 4 その他の宗教と結婚式

### Lesson 2 ブライダルビジネス

#### 第1章 ブライダルビジネス .....34

#### 第2章 ブライダル市場 .....35

- 1 ブライダル市場
- 2 市場規模
- 3 市場の推移

#### 第3章 ブライダル業種 .....37

- 1 ホテル
- 2 専門式場
- 3 ゲストハウス（ハウスウエディング）
- 4 レストラン
- 5 料亭・旅館
- 6 その他会場
- 7 神社、寺院、教会

#### 第4章 ブライダル関連業種 .....40

- 1 婚活ビジネス
- 2 ブライダルエージェント（結婚式場案内所）
- 3 プロデュース会社
- 4 フリープランナー
- 5 ウェブサイト
- 6 旅行会社・旅行代理店

7 衣装、ジュエリー、ヘアメイク、フラワー、ギフトなどの関連企業

8 結婚情報誌

#### 第5章 ブライダルのエリア特性 .....45

- 1 北海道
- 2 東北
- 3 関東（首都圏）
- 4 東海（名古屋・美濃）
- 5 北陸（富山）
- 6 関西
- 7 四国
- 8 九州
- 9 沖縄

#### 第6章 ブライダル業界の1年と集客システム .....48

- 1 ブライダル業界の1年
- 2 ブライダル業界の集客システム
- 3 ブライダルコーディネーターはセールスパーソン

### Lesson 3 ブライダルの基礎

#### 第1章 見合いと婚約 .....52

- 1 見合い
- 2 婚約
- 3 婚約記念品

#### 第2章 結納・婚約式 .....58

- 1 結納
- 2 婚約式
- 3 婚約披露パーティ
- 4 両家顔合せ

#### 第3章 ブライダル準備 .....69

- 1 結婚までのスケジュール
- 2 日時の検討
- 3 会場の検討
- 4 挙式スタイルの検討

#### 第4章 キリスト教式 .....71

- 1 カトリックとプロテスタント
- 2 プロテスタント式 式次第の一例
- 3 カトリック式 式次第の一例

#### 第5章 神前式 .....76

- 1 歴史と現状
- 2 神前式 式次第の一例

#### 第6章 仏前式 .....80

- 1 歴史と現状

2 仏前式 式次第の一例	3 再来館時の対応
<b>第7章 人前式</b> ……………82	<b>第8章 成約業務</b> ……………117
<b>第8章 シビル・マリッジ</b> ……………84	1 契約内容の確認
<b>第9章 披露宴</b> ……………85	2 成約手続き
1 披露宴のスタイル	3 成約担当への引き継ぎ
2 披露宴の時間帯	4 クレーム処理
3 披露宴の進行 (洋式披露宴の一例)	<b>第9章 ペーパーワーク</b> ……………119
<b>第10章 海外ウエディングと新婚旅行</b> ……………88	1 申込書
1 海外ウエディング	2 規約
2 新婚旅行	3 打合せスケジュール表の作成
3 新婚旅行のスタイル	<b>Lesson 5 打合せ業務</b>
<b>第11章 二次会</b> ……………90	<b>第1章 成約時から初回打合せまで</b> ……………124
1 二次会会場	<b>第2章 成約後の第1回打合せ (初回打合せ)</b> ……………125
2 1.5 次会	<b>第3章 成約後の第2回打合せ (中間打合せ)</b> ……………126
<b>Lesson 4 コーディネーター業務 (新規～成約まで)</b>	<b>第4章 成約後の第3回打合せ (最終打合せ) ～当日まで</b> …127
<b>第1章 コーディネーター業務とは</b> ……………94	<b>Lesson 6 コンセプトシートに基づいたブライダルアイテムの選定</b>
1 セールスと施行	<b>第1章 コーディネート (ブライダルにおける「空間」のデザイン)</b>
2 担当制と分担制	…130
3 コーディネーターの身なり、身ぶり、言葉づかい	1 コーディネートの考え方
<b>第2章 新規業務</b> ……………101	2 コーディネートのイメージ
1 会場選定から成約までのカップルの動き	<b>第2章 衣装選定</b> ……………132
2 集客方法	1 洋装のドレスコード
3 資料請求・問合せへの対応	2 花嫁のドレス
4 ブライダルフェア・試食会、直接来館での対応	3 花婿の洋装と洋装小物
<b>第3章 ブライダルセールスの特徴</b> ……………107	4 和装の基本
1 ブライダル商品の特徴	5 花嫁の和装
2 カップルとのコミュニケーション	6 和装小物
<b>第4章 ホスピタリティ営業</b> ……………109	7 花婿の和装
1 ホスピタリティとサービスの違い	<b>第3章 ブーケ、フラワーアイテムの選定</b> ……………148
2 テーマウエディングの提案	1 ブーケの由来と歴史
<b>第5章 プランニング</b> ……………111	2 ブーケの代表的なデザイン
1 新規客向けのプランニングと成約客向けのプランニング	3 フラワーアイテム
2 カスタマイズした商品設計	4 会場装花
3 パッケージプランの案内	5 両親への花束
<b>第6章 プレゼンテーションの手法</b> ……………113	<b>第4章 ヘアメイク、ネイルアート</b> ……………154
1 コンセプトシートの作成	1 ヘアスタイル
2 ビジュアルツールの活用	2 メイクイメージ
3 成約に向けたクロージング	3 ネイルアート
<b>第7章 新規アフターフォロー</b> ……………115	4 ブライダルエステ
1 メール・手紙でのフォロー連絡	
2 電話でのフォロー連絡	

第5章 会場コーディネート .....156

- 1 テーマウエディングと会場コーディネートの考え方
- 2 会場コーディネートの要素
- 3 会場コーディネートの種類と場所

第6章 テーブルコーディネート .....159

- 1 テーブルプラン
- 2 テーブルクロスとナプキン
- 3 テーブル札
- 4 ショープレート
- 5 センターピース (テーブル装花)

第7章 ペーパーアイテム、ウェルカムアイテム .....165

- 1 招待状
- 2 席札
- 3 席次表
- 4 メニュー表
- 5 オリジナルパンフレット
- 6 サンキューカード
- 7 ウェルカムグッズ

第8章 料理・飲物 (「時空間」の双方に関わるアイテム) ...168

- 1 フランス料理
- 2 日本料理
- 3 折衷料理
- 4 イタリア料理
- 5 中華料理
- 6 ドリンクのスタイルと種類
- 7 ウエディングケーキ

第9章 披露宴の基本演出 (ブライダルにおける「時間」のデザイン) ...174

- 1 司会
- 2 音楽、照明、映像

第10章 披露宴の演出プラン (ブライダルにおける「時間」のデザイン) ...177

- 1 ホスト型
- 2 ゲスト参加型
- 3 サービス型
- 4 ゲスト披露型
- 5 パフォーマンス型

第11章 引出物・引菓子 .....182

- 1 引出物
- 2 引菓子

第12章 記録・記念アイテム .....184

- 1 写真・映像アイテム

- 2 その他の記念アイテム

Lesson 7 手配業務

第1章 ペーパーアイテムの手配 .....188

- 1 招待状
- 2 席札・席次表
- 3 メニュー表、オリジナルパンフレット

第2章 衣装、ヘアメイク、着付けの手配 .....193

- 1 手配のスケジュール
- 2 手配の注意点

第3章 挙式・披露宴の演出手配 .....195

- 1 キリスト教式の挙式演出
- 2 人前式の挙式演出
- 3 披露宴の演出手配

第4章 引出物・引菓子の手配 .....198

- 1 手配のスケジュール
- 2 表書きと熨斗 (のし)

第5章 記録・記念アイテムの手配 .....200

- 1 写真
- 2 映像撮影

第6章 装花の手配 .....203

- 1 手配スケジュールとフローリストの動き
- 2 装飾品の手配

Lesson 8 当日業務

第1章 結婚式・披露宴当日のコーディネーターの役割 ...206

- 1 当日の現場業務とは
- 2 当日のコーディネーターの動き
- 3 当日のアクシデントへの対応

第2章 挙式・披露宴進行表 .....209

- 1 進行表作成の考え方
- 2 挙式・披露宴進行表の事例

第3章 当日のアテンド (介添え) 業務 .....213

- 1 アテンド業務とは
- 2 ブライダルコーディネーター、アテンダントの当日の動き

第4章 テーブルセッティング .....217

- 1 テーブルクロス
- 2 プレート類の種類と取り扱い
- 3 カトラリーの種類と取り扱い
- 4 グラスの種類と取り扱い
- 5 ナプキンの折り方
- 6 テーブルセッティング

第5章 当日のサービス業務 .....	224
1 料飲サービスの方法	
2 プレートの持ち方	
第6章 花の管理と出回り時期 .....	227
1 持ち込みブーケなどの管理	
2 花の種類と季節	
参考文献 .....	229