ビジネスシーン別・手土産の選び方（第6回）

1年の締めくくり、ビジネスの発展を祈る思いを形に

2015.12.11



年末に1年の締めくくりのご挨拶をされる方は多いでしょう。取引先などを回って、「今年も大変お世話になりました」と感謝の気持ちを伝えるわけです。当然、何か手土産を用意するのですが、年末の挨拶回りの手土産選びにはほかの季節にはない、ちょっとしたマナーがあります。今回ご紹介する「たぬき煎餅」を例に、年末の挨拶回りにぴったりの手土産選びのコツをご説明しましょう。

年末の挨拶回りの際の手土産選びで大切なこととは？

まず、考えなければいけないのは賞味期限です。この時期は手土産を受け取ってあまり日を置かずに、年末年始の休みを迎えるというケースも多いでしょう。宅配などで届いたお歳暮に加え、各所からの挨拶回りが重なって、オフィスには贈答品が山のように……ということも珍しくありません。賞味期限が短いものだと、「早く食べなくては」と相手に負担をかけてしまう上、最悪の場合、賞味期限が切れて破棄されてしまいかねません。休み明けでも味が変わらないものを選ぶのがマナーです。

また、個包装のものも喜ばれます。というのも、年末はどこの企業もどの部署も仕事納めに忙しく、カットしたりスタッフに配ったりという手間をかけたくないもの。個包装なら、箱ごと置いておけば、食べたい人がさっと取って食べられます。

同じ理由から、好き嫌いが分かれず、そこそこ食べ応えがあるものだとベターです。忙しくてお昼を抜いてしまった、残業中にちょっと小腹がすいた、というときに誰でもつまめるからです。

これらの条件をクリアする例が、今回ご紹介する「麻布十番たぬき煎餅」のたぬき煎餅です。1928年に東京都台東区・浅草柳橋で創業し、戦後、港区・麻布十番に店を移した「麻布十番たぬき煎餅」が厳選された材料を使って焼き上げた、伝統のお煎餅です。生地には特撰米を使い、独特の香ばしさを出すために煎餅の種類によって、8種類の極上醤油を使い分けるこだわりよう。誰にあげても気に入っていただけること間違いなしです。賞味期限は常温で90日。もちろん、個包装で、しっかりおなかにたまります。

縁起のいい「たぬき（＝他を抜く）」のモチーフ… 続きを読む