

観光立国の実現は地方(地域)から

世界の人々を迎えよう

訪日外国人数が過去最高を記録し、国内の観光の状況が大きく変わりつつある。そんな中、どのようにインバウンド客を迎え入れていくべきなのか。若手の女将にお集りいただき、現状や女将の接客のあり方などについて語っていただいた。
(本社会議室で)

女将としての日々の心がけ



齊須さん

外国人客もリピーター増 特徴のある物語を付け 興味をひくべき

「女将として普段から心掛けていくことはあります。滝 岐阜県下呂温泉の水明館です。旅館に嫁ぐ前は、日本航空で3年間、国際線の客室乗務員をしていました。この時に学んだことが100%今の仕事に役に立っています。日本航空には足を向けて寝られないですね(笑)。「和のおもてなし」には独特なものがありません。それが全て活用できるわけではありませんが、私は先代からの教えを受け継ぎつつ、伝統を守りつつ、役割があるのかなと解釈しながら、勉強を続けていく毎日です。」

中 中 京都の祇園中では、当館は、八坂神社のすぐそばにあり、21室と宴会場1つだけの非常に小規模の旅館です。当館の女将は私の母だったのですが、私が20歳だった7年前に世界に、今は女将がいなくて、まだ若輩者なので若輩者の「若」を付けて若女将としてお店に出させていたのですが、私には嫁に来たのではなく、家計が厳しかったので、「女将さん業」でなんだろうという手探りの毎日、本当に何もできていなくて恥かしいです。心がけていくことは、宿があるのが京都祇園です。お越しになったお客さまに、「ああ、京都に、祇園に来たな」と思ってもらえたらいいなというので、京都らしさを身にまかせようという心がけをしています。

寺田 三重県鳥羽の戸田家です。伊勢神宮から車で30分ほどのところですが、その理想の女将像と私自身

- お話いただいた方々(順不同)**
- 和のリゾートはづ 加藤 賀代さん (愛知県蒲郡市)
 - 一茶のこみち美湯の宿 齊須 幸子さん (長野県山ノ内町)
 - 日本の宿古窯 佐藤 奈美さん (山形県上山市)
 - 水明館 滝 景子さん (岐阜県下呂市)
 - 戸田家 寺田 まりさん (三重県鳥羽市)
 - 祇園畑中 畑中 麻美さん (京都府京都市)
- 司会・東北支局長 平塚真喜雄



畑中さん

「ダメなこととはダメ」 正しい日本のマナーを伝えるのもおもてなし

外国人客へのおもてなし

「お宿で取り組まれていた外国人客へのおもてなしはあります。お客さまもたくさん来られ上がったということだと思います。中 「どういふおもてなしの国の卓上サービスに、日本ではお断りしているというのがあるんですけど、最近、お客さまの国に合わせたおもてなしをすることが増えています。最近、お客さまの国に合わせたおもてなしをすることが増えています。最近、お客さまの国に合わせたおもてなしをすることが増えています。」



寺田さん

昔からの日本文化が若い日本人、外国人に見直されてきている

米飯主食文化を世界へ SUZUMO

今年もよろしくお願ひ申し上げます。

こだわりの宿

寿司メニューの充実で集客力アップ!

旬の食材や名産品を使ったこだわりの寿司メニュー作り。お寿司で、世界中のお客様を「おもてなし」。

自動シャリ切り機 シャリッター MCR-SSC 能力:最大2升

お櫃型寿司ロボット SSG-GTO 能力:最大1800カン/時

シャリ玉ロボット SSN-FLC 能力:最大4300カン/時

業界最速!! 毎時4300カン ふわふわソフトなシャリ玉を握ります。シャリ玉ロボット SSN-FLC

ふわっと食感の良い、温かいご飯を自動で盛り付けるシャリ弁ロボ。作業効率を改善し、スピードアップが図れます!

朝食バイキング等のご飯のセルフサービスに!! ボタンを押すだけで、正確に計量されたご飯をふわわり、おいしく盛り付けます。

夜食サービスにおむすびはいかがですか!!

GST-FBA用 おむすびオプション FBA-TOA

シャリ弁ロボ GST-FBA 能力:5秒/個(250g) 最大720個/時

計量から成形までスムーズに行え、おむすび作りの効率化が図れます。

卓上押し成形機 THS-DRA

第43回国際ホテル・レストラン・ショーに出展!! 2月17日(火)~20日(金) 10:00~17:00 東京ビッグサイト 東2-L09

お問い合わせフリーダイヤル 0120-599-333 ショールームにてデモ受付中

お問合わせ 03-3367-5663

和食の基本を学びおもてなしの心を伝える

和食検定

Washoku kentei

2015年和食検定実施日

2月28日(土) 第8回基本レベル

10月22日(木) 第1回初級レベル 第9回基本レベル 第6回実務レベル

和食検定の三大目的

- 和食文化の正しい理解と継承
- 日本古来のおもてなしを中心とした業界人のレベルアップ
- 日本の食文化の魅力や国内外に発信できる人材の育成

「和食検定入門編」 2015年春に発行予定

和食の初歩的な知識を中心とした日英併記版のテキストで、初級レベルに準拠しています。

和食検定 基本編 B5サイズ 394頁 本体5,000円+税

和食検定 実務編 B5サイズ 376頁 本体5,000円+税

和食検定 入門編 B5サイズ 約270頁 オールカラー 本体3,600円+税

お申込み [公式サイト] 検索

お問合わせ ☎03-3367-5663

観光立国の実現は地方(地域)から

世界の人々を迎えよう

新春特別 女将座談会

「心あるおもてなし」で



「おもてなし」といふ言葉が頻りに聞かれるようになってきました。この

女将像

「おもてなし」といふ言葉が頻りに聞かれるようになってきました。この

柄、ゴールデンリフトを旅... 国内でも、温泉ホテル... 取り組みはこれからです。...

西洋の合理性を交えたい

会いたいと思われる女将に

「和の文化」を守り伝える

「和の文化」を守り伝える... 方たちの緊張がバツと切れ... 逆にならざるを得ない。...

寺田さん

滝さん

一期一会を大切に... 一期一会を大切に... 一期一会を大切に... 一期一会を大切に...

加藤さん

畑中さん

「心のお土産」渡せる宿に... 心のお土産を渡せる宿に... 心のお土産を渡せる宿に... 心のお土産を渡せる宿に...



和やかな雰囲気での座談会

高まりますし、先ほどおっ... 高まりますし、先ほどおっ... 高まりますし、先ほどおっ... 高まりますし、先ほどおっ...