

観光立国の実現は地方(地域)から

国内外のお客さまに至福の時を!

ミナミの中心部に 稼働率、昨年は95% 料亭HPも立ち上げ



石橋 利栄さん

当館はこんな宿

— お宿の特徴を教えてください。 —

長坂 下呂観光ホテルグループ4軒のうち1軒、しょうげつに常駐しています。下呂観光ホテルの本館に隣接する客室21の旅館で、下呂温泉が一望できる高台にあり、眺めのいいがセールスポイントです。

秋には真正面にお月さまの上るのが見たいですね。しょうげつ(翔月)の名の由来でもあり、日の出も美しいのですが、月の出もそれは感動的です。15年の中秋の名月、翌日のスーパームーンの夜はお客さまから感動の拍手をいただきました。

個人客を対象としており、静かな大人の宿を目指しています。一般客室の平日料金はお一人さま3万1320円、露天風呂付き客室は4万8600円からとなります。下呂温泉の中では比較的高い方ですね。ハネムーンや誕生日といった記念日などでご利用されるお客さまが多いです。

訪日外国人観光客が増加の一途をたどり、2015年は1900万人に迫る勢いを見せた。国内旅行市場も総じて堅調に推移している。一方で旅行者のニーズも変わり、民泊の問題なども浮上している。旅館をきりもみする女将は日々こんなことを考えもみす。将は日々、東西の女将にお集まりいただき、サービスの心臓をうかがった。当館は本社長積田朋子。(本社会議室で)

最近若い方の利用も増え、14年のクリスマスは20代のお客さまでいっぱいでした。世の中変わったと思いましたが(笑)。中部のお客さまが6〜7割を占め、関東・関西が15%ほど。愛知や地元岐阜のお客さまが中心になります。

創業は昭和8年、客室は70。大阪に温泉は少ないのですが、伏見温泉は天然ラジウム温泉で、それがセールスポイントの一つともなっています。大阪市内まで車で約30分、送迎のマイクロボスと阪急電車を使えば約40分で梅田に行けるアクセスの良さも売ります。

お客さまの約7割は首都圏からです。シニア世代が中心ですが、最近では3世代ファミリー層も増えています。インバウンドはまだ少ないですが徐々に増えてきており、圧倒的に台湾のお客さまが目立ちます。周辺には世界自然遺産の白神山や三湖などの自然に恵まれ、車で約1時間50分、青森市内まで1時間ちょっとで行けます。桜やねぶた祭りなどの鑑賞にも便利です。宿泊料金は1万2千円からとなっています。

オーナーシェフです。客室は31。部屋に入ると皆さん眺めの良さに感動され、「海がこんなに近いんですね」といわれます。皆生温泉の中では数少ない源泉かけ流しですが、温度が60度以上と高く、加水してあります。「日本の朝日・夕陽100選」に選ばれており、特に春から夏にかけての夕陽は素晴らしいです。

新鮮な魚介類も自慢です。館内に生きたまま部屋までアワビは生きたまま部屋までお持ちし、活アワビのおどり焼として提供しています。いまの時期は松葉ガニですね。宿泊料金は1万8千円から、通常は1万8千円からです。関西・山陽圏のお客さまが中心ですが、首都圏のお客さまも増えてきています。

創業者の妹が日展に入選した書道家で、その作品をロビーに展示しています。また、12年ほど前から、社長が食後のひととき、ロビーでギターの弾き語りをやっています。フォークソングを主に演奏していますが、団塊の世代の方々は喜ばれます(笑)。

私もピアノで参加しており、ちょとしたライブ会場のようです。

集客策あれこれ

— 観光誘客のため、皆さんはもろろん、地域でもいろんなイベントなどをやっているかと思えます。そうした地域、温泉地の特徴は何でしょうか。 —

長坂 下呂温泉は歴史が古く、901年に発見されました。室町時代に高僧が理髪九が、江戸時代には儒学者の林

羅山が草津、有馬とでも3名泉として世に広めました。ちなみに15年に万理の銅像ができました。冬にも花火大会を毎週土曜日に実施しています。夏とは違った雰囲気でも楽しめます。

下呂市は5町村が合併してできたのですが、それぞれ泉質が異なります。そのため、連泊してさまざまな温泉を楽しんでほしいと呼びかけています。

下呂温泉神社例祭や謝肉祭などに加え、冬場の落ち込みをカバーしようと、冬にも花火大会を毎週土曜日に実施しています。夏とは違った雰囲気でも楽しめます。

日帰りのお客さまにも下呂温泉を楽しんでもらおうと、「湯めぐり手形」(1300円)を発売しています。一つの手形で3カ所の温泉に入ることができ、有効期限は半年なので、リピートにつながればと期待しています。また、温泉街には無料の足湯が8カ所、有料が2カ所あり、まち歩きで疲れた時や時間のない時に手軽に下呂の湯を楽しめます。そしてお客さまの要望にお応えして作った、下呂温泉100%の、無香料、無着色、防腐剤なしの「下呂温泉みずと」も人気です。お土産にどうぞ(笑)。

岡本 伏見温泉は当館1軒だけですが、従って市に入湯税を納めているのはただです(笑)。入湯税は観光振興に役立ててもらいたいので、池田市のふるさと



柴野 寛子さん

オーシャンビュー 朝日・夕陽100選の宿 食後は生演奏も

— 観光誘客のため、皆さんはもろろん、地域でもいろんなイベントなどをやっているかと思えます。そうした地域、温泉地の特徴は何でしょうか。 —

長坂 下呂温泉は歴史が古く、901年に発見されました。室町時代に高僧が理髪九が、江戸時代には儒学者の林

羅山が草津、有馬とでも3名泉として世に広めました。ちなみに15年に万理の銅像ができました。冬にも花火大会を毎週土曜日に実施しています。夏とは違った雰囲気でも楽しめます。

下呂市は5町村が合併してできたのですが、それぞれ泉質が異なります。そのため、連泊してさまざまな温泉を楽しんでほしいと呼びかけています。

下呂温泉神社例祭や謝肉祭などに加え、冬場の落ち込みをカバーしようと、冬にも花火大会を毎週土曜日に実施しています。夏とは違った雰囲気でも楽しめます。

本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。握りや巻物は職人の技が光る寿司ロボットにおまかせ。美味しいお寿司で、世界中のお客様をおもてなししませんか。

誰でも簡単に扱え 人手不足の解消に!

ふんわりソフトなシャリ玉を握ります。シャリ玉ロボット SSN-FLC 能力: 最大4300カン/時

海苔巻きロボット SVR-NVG 能力: 400~280本/時

お櫃型寿司ロボット SSG-GTO 能力: 最大1800カン/時

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んわり、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。

シャリ弁ロボで正確にご飯を計量。おむすびオプションや手押し成形機でおむすびがアツという間に完成します。

卓上手押し成形機 THS-DRA

見て、触れて、実演できるショールームへ、ぜひ一度お越し下さい。出張デモも受付中(要予約)

鈴茂器工株式会社

お問い合わせフリーダイヤル 0120-599-333

http://www.suzumo.co.jp

受付/月~金 9:15~17:00 E-mail s-pro@suzumo.co.jp

本社/東京都練馬区豊玉北2-23-2 工場/埼玉 北海道・仙台・盛岡・浜松・北陸・名古屋・大阪・岡山・広島・九州・熊本・USA・シンガポール

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

2016 年和食検定実施日

2月27日(土) 初級レベル/基本レベル

10月27日(木) 初級レベル/基本レベル/実務レベル

和食検定の三大目的

1. 和食文化の正しい理解と継承
2. 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
3. 日本の食文化の魅力を国内外に発信できる人材の育成

和食検定入門編テキスト

日本人の毎日の食事の中で息づいている和の食文化。世界が認める和食を分かりやすくまとめた。日英併記で海外の方への和食文化の発信にも役立ちます。初級レベルに準拠したテキストです。

B5版 オールカラー276頁 日英併記版 本体3,600円+税

◆後援団体(順不同、敬称略)

国土交通省観光庁 文部科学省

公益社団法人日本観光振興協会 公益社団法人日本プライダム文化振興協会 一般社団法人日本旅館協会

一般社団法人国際観光日本レストラン協会 一般社団法人日本ホテル協会 一般社団法人全日本ホテル連盟

一般社団法人日本ノリ工協会 株式会社観光経済新聞社 株式会社トラベルジャーナル

主催 一般財団法人日本ホテル教育センター 〒164-0003 東京都中野区中野3-15-14 TEL:03-3367-5663 FAX:03-3362-5940 (土日祝を除く) E-mail:support@washokukentei.jp

お申込み【公式サイト】和食検定 検索

【お問合せ】03-3367-5663

(2015年2月現在)