PR

私たちの最良のおもてなしをお届けします

～今こそ、私たちの若い力と経験をご活用ください～

接客部門の運営受託サービス　MEGシステム

宿泊施設では様々な対応が求められる。旅館においても感染症対策など、より細やかな配慮が必要となった。この状況だからこそ旅館の「おもてなし」を底上げする必要がある。人材獲得、全体のスキルアップなど、ピンチをチャンスに変えるタイミングだ。ワークステーションMEGでは運営体制の安定化、サービス向上を目指す宿泊施設に独自の運営受託システム（MEGシステム）を提案している。

強みは支えあう仕組みづくり　ピンチをチャンスに変える

MEG（メグ）とは、Mates who Entertain the Guest＝「お客様をもてなす仲間たち」の略。ただの人材派遣ではなく、チームで現場に入ることでMEGリーダーが教育指導やクレーム対応窓口などの業務を担い、求人活動や労務管理などは同社本部が行う。宿泊施設は業務がスリム化し、営業活動や経営戦略の策定など核（コア）業務に集中することができるのだ。

MEGサービス　3つの特徴

①定着率アップ

現場に配属されたMEGチームリーダーや先輩が新人をサポート。同社の方針「大家族主義」を念頭においた体制で、教育指導やクレーム一次対応、シフトの調整などを行う。全国から集い、住み込みで働く若い仲間たち。年齢も近く、自然と親睦を深めて支え合いながら成長していく。

②充実した教育体制

社会人としての良識、接客レベルを向上させる研修を実施。和室での立ち居振る舞いや客室案内ロールプレイング、食事会場での基本動作などおもてなしマナーをしっかりと学んでから現場に入る。

③若さはじける笑顔

MEGは全員ワークステーションMEGの正社員。ワンシーズンの人数合わせではなく、年間を通してしっかりと目標をもって仕事に取り組む。

安心の実績

MEG事業は人材事業などを行う株式会社ワークステーション（大阪市西区、1984年設立）でスタートし17年目。2016年12月に分社化しワークステーションMEGが設立された。全国の有名旅館17事業所で活躍している。

人材採用については全国の高等学校、短大、大学とのパイプをもっている

7年目　弥栄
皆美・ホテル玉泉経験

9年目　板敷
古泉閣・有馬御苑経験

11年目　井上
茶寮の宿あえの風経験

共存共栄　旅館の繁栄を応援

長い自粛で疲れた心身を癒やすのは、温泉とおもてなしではないだろうか。「観光事業が今こそ強い信念を持って、心身ともに癒やしを提供する場を創り出す機会だと確信している」と同社。

宿泊施設では感染対策を徹底しながら、より細やかな配慮とおもてなしが必要とされる。自社だけでは出来ないと悩む旅館に、人材の提供と、感染対策に向けたサービス内容の相談に応える。若い力と経験を活用し、旅館の繁栄に貢献していくという。

問い合わせ先

株式会社ワークステーションMEG

〒550-0011　大阪府大阪市西区阿波座1－4－4　野村不動産四ツ橋ビル2F
電話　06-4391-8803　ホームページ　https://www.wsmeg.co.jp/megcl/

商品・トレンド

商品リポート

スキンローション
BONDS
肌荒れ鎮静化を促進

NO.15

衛生材料・機器、環境改善商材などの製造、販売を手掛けるBONDS（ボンズ、東京都中央区）はこのほど、無香料、アルコールフリーで、水のようなさらっとしたつけ心地のモイスチャースキンローション「NO・15（ナンバーフィフティーン）」を販売し、活用を呼び掛けている。

NO・15は、除菌、消臭の減菌効果がある水成二酸化塩素の食品にも使える安全性を生かして、ヒアルロン酸を配合した。化粧水の中でも0・5％と高濃度のヒアルロン酸を配合したことが特徴で、乾燥しがちな肌にうるおいを与える。

近年、介護施設やエステサロンなどでの、デリケートゾーンのにおいや肌荒れに頭を悩ます状況を察し、「保湿効果を保ち肌荒れの鎮静化を促進する商品として開発に至った」と同社。

使い方は、1回1、2プッシュを目安にコットンなどにとって、肌になじませるのみ。乳液やクリームを使用することでヒアルロン酸が長時間持続し、肌をみずみずしく保つという。

また、水成二酸化塩素の前駆物質である亜塩素酸ナトリウムを配合したことで、「アレルギーやニキビの肌荒れや炎症を抑制し、毛穴をきれいに保ち、肌トラブルを回避する。皮脂が原因のにおいを防ぎ、雑菌の繁殖を抑えるため、使い続けるごとに衛生的で健康的な肌へ導く日本で初めての化粧品」という。

15＝フィフティーンは、「創造性」の意味を含み、「前向きな気持ちになろう」という思いを込めて命名した。

同社では、今後もヒアルロン酸や亜塩素酸ナトリウムを配合したシリーズの製品開発に取り組む。

この件についての問い合わせ先は、BONDS☎03（5846）9250。

浴槽・浴室のショールーム
檜創建、東京に開設

浴槽・浴室の総合メーカー檜創建（岐阜県中津川市）はこのほど、東京都内にショールームを開設した。名称は、「スタジオ伽藍裡（がらり）」で、展示内容は、工業デザイナーの川上元美氏による楕円形浴槽の新作「O－Bath（オーバス）ten」や、フリースタイルのシステムバス「suki－ya」シリーズの特別仕様の浴室など計3槽を展示。展示替えも予定している。

「コロナ禍のため展示会が減少し、情報発信の場が少なくなった。また、今までメイン市場とも言える東京にショールームがなかったことも開設の理由」と同社の小栗幹大社長。今後は、「東京のショールームと併せて、最近開設をした大阪のショールームを通じて、積極的な情報発信に努める」とした。

スタジオ伽藍裡

スタジオ伽藍裡の住所は、東京都千代田区神田猿楽町1の3の1。営業時間は、午前10時から午後6時まで。水曜日と日曜日が定休日となっている。完全予約制。

スタジオ伽藍裡についての問い合わせ先は、檜創建☎03（5577）4326、もしくは同社ホームページ（https://www.hinokisoken.jp/）。

竹内美樹の　口福（こうふく）のおすそわけ　377

鮎（あゆ）が食べたい！

旬を迎えるのが楽しみな食材たち。中でも今、鮎がおいしい時期。例年、初夏から秋口まで、鮎釣り名人の知人がたくさん送ってくださるのだが、コロナ禍に突入した昨年以降、旬の便りは届いていない。ご高齢ということもあり、不要不急の外出を控えられているのだ。

「今年、まだ鮎食べてない」と妹が言い出した。確かに、あのスイカのような芳香をしばらく嗅いでいない。考え始めたら無性に食べたくなって、速攻で通販を検索したところ、天然鮎のお値段にビックリ！　1㌔10尾程度で1万円前後！

仕方なく、琵琶湖に流入する安曇川（あどがわ）近くの養殖場からお取り寄せすることに。養殖でも香りや味が良いと評判で、主な取引先は京都の料亭だという。冷凍物が多い中、活け締めの氷詰めなのも決め手になった。

保冷ボックスで到着した鮎は、美しく黄金色に輝いていた。パッと見天然物に遜色ない。ただ、顔つきはやっぱり違う。天然の鮎は岩石の表面のコケや藻をこそげ取って食べる。岩に「食み跡（あと）」と呼ばれる形跡を残すほど力を入れるので、顎が発達し、尖った精悍（せいかん）な顔になる。だが人間に与えられた餌を食べている養殖鮎は、顔が丸っこいのだ。

いずれにせよ、予想以上に良質の鮎が入手できたので、炭火で焼くことに。仕舞い込んであった、珪藻土（けいそうど）でできた長方形の七輪と備長炭を引っ張り出し、手間暇掛けて塩焼きにしたら、炭火の遠赤外線効果とやらで、ふっくら超美味。口福なひと時であった。

今回通販の鮎を調べていたら、鮎に関するさまざまなうんちく情報もゲットできた。例えば、冬の琵琶湖で取れる3～6㌢ほどの鮎の稚魚は、体が透明なので「氷魚（ひうお）」と呼ばれ、シラス同様釜揚げにして食すそうだ。正直、その存在を知らなかった。

琵琶湖には2種類の鮎がいる。流入河川を遡上（そじょう）し大きく成長するオオアユと、湖内にとどまりあまり大きくならないコアユの2種。そう、鮎って鮭（さけ）みたいに川を遡上するのだ。実は稚魚期を河口付近の海で過ごすため、普通の鮎はコアユと区別し「海産アユ」とも呼ばれる。川魚で草食というイメージだが、稚魚は海で動物性プランクトンを食べる肉食なのだ。

1年で一生を終えるため、昔は鮎を「年魚（ねんぎょ）」と呼んだ。春になると川を遡上し、コケや藻を食べる草食に変わる。さらに上流へ遡上した後、8月末ごろから秋にかけて、産卵のため中流に下る。「落ち鮎」や「子持ち鮎」とはこの頃の物だ。10月以降12月ごろまでが産卵期で、産卵を終えた鮎はその短い生涯を閉じる。卵は孵化（ふか）すると河口に流され、稚魚は春に遡上するまで海で過ごすというサイクルだ。

鮎は縄張りを作り、入り込んで来た鮎に体当たりして追い出そうとする。その習性を利用したのが、囮（おとり）鮎を使う「友釣り」。養殖鮎で天然鮎を釣るワケだから、いかに天然物が得難いか。相場も知って、貴重な物をいただいていたんだと改めて感謝。夏中に、天然鮎を食べたいなぁ。いっそのこと、鮎釣りに挑戦するか！

※宿泊料飲施設ジャーナリスト。数多くの取材経験を生かし、旅館・ホテル、レストランのプロデュースやメニュー開発、ホスピタリティ研修なども手掛ける。

日本能率協会「ホテレス関西」
昨年復活、今年も開催

日本能率協会は、ホテル・レストラン業界に関する専門展示会「第13回ホテル・レストラン・ショー&FOODEX JAPAN in 関西2021」を7月14～16日の3日間、インテックス大阪4号館（大阪市住之江区）で開いた＝写真。

業界からの要望に応える形で昨年、15年ぶりに復活。今年も引き続き開催した。

関西圏のシティホテル、旅館、レストラン、小売などのバイヤーが来場。3日間の合計来場者は4032人で、前回比113％（前回3580人）となった。

アフターコロナに向けたビジネスのヒントになるセミナーも行われた。

関東甲信越の夏祭り　家でスタンプラリー
JAF関東本部

日本自動車連盟（JAF）の関東本部は7月20日、「関東甲信越 夏のお祭りをめぐる～おうちdeスタンプラリー～」を開始した。関東甲信越で例年開催されている祭りをウェブサイトで紹介し、祭りや観光に関するクイズに正解すると特産品などをプレゼントするスタンプラリー。9月30日まで実施する。

新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、さまざまなイベントが中止、縮小しているなか、足を運ぶのは難しくても自宅で祭りを楽しんでほしいと企画した。

JAFと観光協定を締結している関東甲信越の12自治体と協力し、例年の祭りを紹介。祭りや観光のクイズで取得できるスタンプを12個集めると、自治体の特産品や祭りグッズなどが当たるプレゼントに応募できる。

参加自治体は、新潟県柏崎市、長野県上田市、茨城県大子町・常陸大宮市、栃木県小山市、群馬県桐生市・みどり市、埼玉県行田市・千葉県旭市、東京都八王子市、山梨県韮崎市・山梨市の12市町。

JAFでは、630の自治体と観光協定を結び、JAF会員に向け地域の情報を発信するなど地域を盛り上げるための企画を実施している。

九州・沖縄の道の駅
グランプリ開催
JAF九州本部

日本自動車連盟（JAF）の九州本部は、JAFと優待協定のある九州・沖縄各県内の道の駅からJAF会員が選ぶ「イチオシ道の駅グランプリ2021」を7月16日から9月30日まで実施している。九州・沖縄「道の駅」連絡会駅長会との共催。地域振興とドライブ旅行の促進が目的。

2014年から開催している企画。投票の多かった上位3カ所の道の駅と各県1位の道の駅を表彰する。

投票者の中から抽選で18人に3千円相当の「道の駅特産品詰め合わせ」がプレゼントされる。

IT導入支援
事業構成員に
クリップス

クリップス（新潟県新潟市）は7月26日、「IT導入支援事業者2021」のコンソーシアム構成員に採択されたと発表した。同補助金は経済産業省が所管する制度で、中小企業・小規模事業者がその生産性を向上させるITツールや、顧客等の情報を一元管理するようなクラウドシステムなどの導入に活用できる。

補助金の申請にあたってxxx（エイジィ、東京都新宿区）を幹事社とした構成員となり、xxxのセルフチェックインシステム「HOTELS MART」などと共に、クリップスのサイトコントローラー「ねっぱん！++」や宿泊管理システム「ねっぱん！イージー会計」についても補助金申請が可能になる。

各システムを導入することで、宿泊予約サイトからの予約の管理から、セルフチェックイン、部屋の鍵の発行までを行える。ゲストは、自身のモバイル端末で宿泊者情報を事前記入、ホテルの受付でモバイル端末を提示することで、そのままチェックインができる。