はたまらない

くにも、うなぎだけでな

なども手掛ける。発、ホスピタリティ研修

デュースやメニュー

ひつまぶし。

何とぜ

特筆すべきは、

お肉は宮崎牛。和牛の

くらいナス好きの筆者に んこなす」とやゆされる を得た。冷製の前菜に始

とろっとろでジューシ

甘味もある。「おた

超美味!

ン火の通り具合が絶妙で

に。焼き上がりはモチロ

つパフェ」。パンナコッタッグを組んだ「あんみ 子店「榮太樓總本鋪」と

タの上に、伊豆産天草の

北海道十勝産小豆 バニラアイスとフ

それは香ばしく焼かれ、 食べられる。いただいた クや種も少なく、生でも

**ノニューをいただく機会** 

応氏が厳選して下さった 務取締役総支配人笹井高

を運営するLoco 約サービス「Relux」

に「東京都」を選出した。

へ気エリアとして第1位

|5位沖縄県を選出した。

国内・インバウンドカス

の予約数、予約金

と同ラボ。

調査は、Reluxの

査」を発表した。お盆の19年お盆 旅行動向調

る機関「Reluxトラ

- 、東京都港区)は8

JBIではJTB

信

ています。

郡大子町を結んだ線とさ 新潟県村上市と茨城県久 茶の経済的栽培の北限は ちにくいという点です。

東京都内で旅館

ルラボ」から、

**佰泊施設の傾向を調査す** 

## 旅館・ホテルの宿泊予 トラベルラボR e l ux お盆旅行動向調査 立 東京都

キ

J B I

ド予約

ブッ

顧客の旅行動向や人気の ナーズ)はこのほど、 tners (ロコパ  $\frac{1}{0}$ 3位大阪府、4位広島県、1位北海道、2位東京都、 | スポットが集まるほか、 県、3位静岡県、4位北 また、人気上昇エリアは、 れている」と分析した。 となった。同ラボは「日 海道、5位大阪府が上位 夏限定イベントが開催さ 1位東京都、2位神奈川 上が「31~60日」 だった。 |日前] (共に4%)、2 30 日 一番少ないのは、1人がェア率が高かった。一方、 人以上が「当日」(4%) 「90日より前」 グループサイズは、2 (共に22%) のシ (24%)、2人以 ネスイノベーターズ(J クアンドペイ)」などを ・ホテルなどの宿泊施設 提供しているJTBビジ Book&Pay 決済システム「JTB 28日 クレジットカー

「夏の北海道は雄大な自 %、PCが16%となった。 以上が7%と続いた。 は 11%、3人が7%、4人 ども連れが17%、 人が58%と一番多く、 宿泊予算は、日本が前 が66%、同ウェブが18 予約に使用した端末に トフォンアプ による業務効率化のヒン ビスのJWソリュー に特化した総合人材サ セミナーを開催した。テ トとは?」。 ホテル業界 -マは「キャッシュレス

ショ

テル開発(京都市下京区)

JR西日本ホテ

ジェイアー

ル西日本ホ

二氏が監修。伝統的な和

年近くたつでしょうか。

予約新茶販売を始めて50

するよう伝えています。 員にも自信を持ってお勧め

持って商品を用意し、販売

食のおせち料理に本格的

ていました。長年ご予約下いだ時にはもう恒例となっ

なフランス料理とホテ

ジェイアール西日本 ホ テ ル 開 発

総料理長が監修

おせちの予約開始

率化のヒントをつかんで ャッシュレス化が進んで 手不足が問題視され、 催で、冒頭登壇したJBン(東京都港区)との共 いる。セミナーで業務効 第1部では、10月から の永山哲男社長は「人 丰 を始めた。 は2日、 テルグランヴィアおせ ち」の予約販売受け付け ルズ総料理長監修の「ホ 販売6年目となる今年 三段重の「謹製おせ

> めるこだわりの和洋折衷 子どもから大人まで楽し 洋食の要素を取り入れ、

> > ♥ てっご判用ハこざハてハまか でなく、季節のお便りとしめ さる方々は、ご自宅用だけ

おせちに仕上げた。

す。先さまも待っていらっ

てもご利用いただいていま

調理後に急速冷凍した

お客さまと販売員の期待を

仕入れも担当する夫は、

みにもなります。

しゃるとの話を伺うと、

背負い産地に向かいます。

生産家の力もお借

しい新茶が準備

を受章したJR西日本ホ農事功労章シュヴァリエ テルズ総料理長の佐藤伸 フレンチのスペシャリス トとしてフランス共和国 を楽しめるという。

策」の解説のほか、

經

テル業界」

ホテル業界向け専門誌

濟

事務所共著

法律から見えてくる 「ホ

村上実・TM-総合法律

新

テルメンバーズ価格2万まで申し込み)とJRホ 早期割引価格(11月17日 ち(約4人前、42品目) 和洋三段重の謹製おせ 9700円。二段重の和 は通常価格3万3千円、 今年も、 **仕入れで産地へ。仕入れの毎年、4月、夫は新茶の** できますように。 旅はまず鹿児島から始ま りし、おい

 $\Diamond$ 

洋おせち(同、29品目) 早期割引価格とJRホテ ルメンバーズ価格1万9 は通常価格2万2千円、

静岡、宇治へと続きま

お盆の人気エリアは、宿泊期間を対象に集計。 本

周

パー対策と損金⑤情報漏による損害賠償④スキッ 旅館業法改正③クレーマ 近で知りたい10のテー えい問題⑥消費税10%へ な人手不足への対応策② ト層にとって現在最も身 対策&ホテル側のミス ①働き方改革~深刻 1人が「31~60日 、保険労務士、中小企業診いて、ホテル関係者や税 正―を設定。 提起された内容について 会で議論し、そこで問題 ハラ問題⑩建築基準法改 断士などが参加する座談 それぞれのテーマにつ

日、クロスメディア・パ 読みやすい。 専門弁護士が総合解説す 別)。228%。8月2 ながら、実用書のように る構成。法律の本であり TMI総合法律事務所の 980円 (税 ショー れリスクや、手書き伝票 活用方法を紹介し、 Book&Payの 取消料の収受漏

材不足解消セミナー」を 説明した。第2部では、J機会ロスの削減について Wソリューションが「人 による与信管理の運用、 質の高いスタッ

務所の5人の弁護士、

宿泊業界のマネジメン

実・専務取締役経営企画

ノ」を発行するオータパ 「週刊ホテルレストラ

ノリケイションズの村上

用問題⑨パワハラ・セク

⑧入管法改正と外国人採 電子決済とデジタル社会 の引き上げと軽減税率⑦

至長とTMI総合法律事

|三段重の「謹製おせち」

さを生かしたアクティビ然や食、スケールの大き ティなどが満喫できる」 予約までのリー ードタイ

の消費増税に伴う「消費

者へのポイント還元施 せち」の2種類を用意。 ち」と二段重の「和洋お ず、出来たてのおいしさ 本来の味と風味を壊さ 状態で届けるため、素材

のけ、そのては正然表見のようでは、そのでいきます。ただ、桜と違っていきます。ただ、桜と違っていきます。ただ、桜と違いので、静岡、宇治へと続きまっている。

14円、インバウンドが年同期比5%減の7万2

商

ャッシュレスで業務効率化」 |円となった。

する予定という。

効率化をテーマにしたセ

00000000000000

0000000

回程度開催

東京で宿泊施設セミナー 一フの採用・管理ノウハウ を紹介。第3部では、J 細は同社HP(https://wv セミナーについての詳

素敵なお茶生活

インストラクターが勧める

--24---



#04#04#04#04#04#04#04#04

30

ません。それだけの覚悟を意できなければ、次はあり 頼と期待に値する商品が用 であると考えています。 共への信頼と商品への期待 30 予約とは、お客さまの私



## おかげさまで発売20周年

## マジカル消臭3S

環境にやさしい天然植物性有機酸の 悪臭の原因物質を 500ml 入りスプレー 2,700 円 (税込) 4L詰め替え用 11,800 円 (税込) 18L詰め替え用 27,000 円 (税込)

■ JCHA賛助会員 ■ 日本温泉協会正会員 ■ 特定協賛助会員 ■ ジステム・シャイン・サービス (株) 〒171-0052 東京都豊島区南長時6-8-10 TEL.03-5996-5407 http://www.3s-group.co.jp

肉質部門の首位3連覇を 様の美しいサシは、まさ ランド牛だ。マーブル模 成し遂げ話題となったブ オリンピックと呼ばれる 「全国和牛能力共進会」 付かなかったが、両者とのコラボはまったく思い 茶漬け。あぁ口福。 お薬味と共に出汁茶でお も甘めのタレが合うのだ から、相性抜群。最後は 両者と でが載せられ、黒蜜をから、マが載せられ、黒蜜をからこのスイーツ、和 800円。

くことに。一つは、かきくことに。一つは、かき 氷をマロンシャンテリ を施すのだから、パティキ」。ふわふわ氷に細工 のごとく生クリ シエの技術を要する。生 んだ「スノード ムとのハーモニー ムで包 の素晴らしいチー も、スタッフの創意工夫表を突く組み合わせの妙 まぬ努力で生まれる。 こだわり、食材を厳選し、 技を磨く、料理人のたゆ があればこそ。それはこ 全ての美味は、産地に ムを率 意

鉄板焼「すみだ」。最上イヤルパークホテル」の東京日本橋にある「ロ

熊本の伝統野菜で、栽培

く長く、つややかな紫色とてタダ者ではない。太

美樹

随所に散りばめられてい

シェフの細やかな配慮が

ス。食材選びや技術など、

お食事、デザ

ウコー

回温のおすそもは

287

ビコライユ(エビミソ)

スープ、活伊勢エ

ース、焼き野菜、お肉、

の前で調理される極上の

通の際注意が必要なこと

食材を堪能できるこのレ

ヘトランで、

同ホテル常

大きいが味は繊細で、アもあり、非常に高価だ。

肉の表面にうっすら脂が

ふたを取ると、

お

にうっとり!

もう一つは、

創業20

にじんで、人間で言えば

0年以上の地元老舗和菓

**汁をかいたような状態** 

階からの眺めと共に、

目

薄く実が軟らかいため流

に手間が掛かる上、皮が

おいしさのヒミツ

ろいろ試した結果、この

にするのがベスト。

万法にたどり着いたのだ

肉を牛の体温と同じぐら

冷蔵庫から出した

良い焼き加減にするため

肉をお皿に載せ、鉄板の

焼く前に、シェフはお

食後、ラウンジで同館

絶品だっ

上に置いてふたをした。

た食べに行きたいもん! わいの秘密でもある。 おいしさのヒミツはにぎ いる、笹井GMのリー シップのたまものだ。 ま ん素地。滑らかな泡立ち

テル、レストランのプロ経験を生かし、旅館・ホナリスト。数多くの取材 ※宿泊料飲施設ジャー

開運干支石けん「子」 ライオン 10月15日まで限定発売 000000000

日までの期間限定販売。 位置する「子」。10月 の干支は十二支の最初に一 支石けん」=写真=を数 区)はこのほど、「開運」 量限定で発売した。来年 () はこのほど、「開運干 | りが特徴。 江戸情緒あふライオン (東京都墨田 | とアクアフローラルの香 干支石けんの原料は、 る」など、 るプロセスも楽しめる。 |装飾をしながら作り上げ れるデザインも評判で、 「シリーズで集めて 「正月に欠かせない」 「毎年楽しみズで集めてい

の高いノベルティ」と同にしている人が多い人気

100%のせっけ

つつ、香り高いせっけのますますの繁栄を祈いない。

個装箱には セージもプリントし ら金運を招くともい いる。 みは古来、子孫繁 (362<u>1</u>)

「開運お オン特販事業部203 って初めて迎える新年あ は1個から、「LION いさつの贈答品として役 オンラインショップ」で ノベルティサイト」では 価格は250円(税 同社の 「 L I O N

電 霧島 (鹿児島県) の茶どころを初めて訪れた私を気造って、忙しい中、山菜採造って、忙しい中、山菜採造って、忙しい中、山菜採金、子守りも兼ねながら、本大な子守りも兼ねながら、本大な子守りも乗ねながら、本大ちであるが「さえみどり」、あったが「やまかい」「かなやみどり」、あった。「やまかい」「かなやみどり」、あった。「やまかい」「かなやみどり」、ずっと向こうが「べに じていて、「わがままかも」 ぎても仕事に追われるよう がるつもりでも、還暦を過 と 仕入れの時期、私は店に が、数年前に一度だけ、仕が、数年前に一度だけ、仕が、数年前に一度だけ、仕が、数年前に一度だけ、仕が、数年前に一度だけ、付け、位別人、友人たちが、時間的にもゆとりある生活を 送っているのを見聞きする につれ、健康で働けるのは ありがたいことと分かって しれないけど、新茶の畑をじていて、「わがままかもな日々にちょっと疲れも感 守を任せ、店を離れました。思い切って従業員たちに留 思い切って従業員たちに贸見てみたい」と夫に頼み、 ふうき」との説明に、「え?

分かるんですか?」と私。 めの初体験。澄んだ空気 ツを教えてもらい、

繁田聡子



飲息的家原外流い宿 銀龍音温泉

0120 - 01 - 9994

▼ 〒413-0712 静岡県下田市横川 1092-1 個0558-28-1234 (代) M 0558-28-1235 | 東京案内所:〒153-0043 東京都目黒区東山 2-10-8 個 03-3794-2611 (代) M 03-3794-5558 | 観音温泉 | 検索▼www.takinogawa.net/onsentop.html