

2022年、今年を「観光再生元年」に

観光による地方創生で日本を元気に

週刊 観光経済新聞

宿泊・旅行業・運輸・自治体(観光全般)

日本専門新聞協会加盟紙
国土交通省交通運輸記者会所属
発行所
東京都台東区池之端2-7-17
井門池之端ビル 2F 110-0008
株式会社 観光経済新聞社
電話 03(3827)9800(代)
FAX 03(3827)9730

北海道支局
札幌市中央区北6条西27丁目1-3-705
電話 011(624)5030
FAX 011(621)2530

東北支局
山形市緑町4-14-57
電話 023(687)0702
FAX 023(687)0665

西日本支局
大阪府北区梅田1丁目11番4-1000号
大阪駅前第4ビル 4F 530-0001
電話 06(6131)6914
FAX 06(7502)5850

購読料年間14,300円(税・送料込)
(税抜13,000円)

振替口座 00140-2-86888番
e-mail info@kankei.co.jp

野田聖子・地方創生担当相に聞く

昨年発足した岸田内閣で地方創生担当相(内閣府特命担当相)に就任した野田聖子衆院議員に「観光による地方創生」をテーマに語っていただいた。ホテル業に従事する経験を持つ野田氏は、地方創生における観光業の重要性を強調。コロナ禍で厳しい状況にある事業者を激励した。(大臣室で。聞き手は本社取締役編集長・森田淳)



野田氏「観光による地方創生」をテーマに語っていただいた。ホテル業に従事する経験を持つ野田氏は、地方創生における観光業の重要性を強調。コロナ禍で厳しい状況にある事業者を激励した。(大臣室で。聞き手は本社取締役編集長・森田淳)

観光は次の日本経済の担い手

ポテンシャル大きい、もっと自信を持って

地方創生担当相の「観光による地方創生」をテーマに語っていただいた。野田氏は、地方創生における観光業の重要性を強調。コロナ禍で厳しい状況にある事業者を激励した。(大臣室で。聞き手は本社取締役編集長・森田淳)

野田氏「観光による地方創生」をテーマに語っていただいた。野田氏は、地方創生における観光業の重要性を強調。コロナ禍で厳しい状況にある事業者を激励した。(大臣室で。聞き手は本社取締役編集長・森田淳)



野田氏「観光による地方創生」をテーマに語っていただいた。野田氏は、地方創生における観光業の重要性を強調。コロナ禍で厳しい状況にある事業者を激励した。(大臣室で。聞き手は本社取締役編集長・森田淳)



野田氏「観光による地方創生」をテーマに語っていただいた。野田氏は、地方創生における観光業の重要性を強調。コロナ禍で厳しい状況にある事業者を激励した。(大臣室で。聞き手は本社取締役編集長・森田淳)

新年号

◎他面の主な記事

- ☆3面……日本観光振興協会、日本政府観光局(JNTO)
- ☆8～11面……旅行業大手4社トップ座談会
- ☆18・19面……旅館業大手4社トップ座談会
- ☆22・23面……外資OTAトップ座談会

輸入車情報

7-ワールド キャンペーン

マイカーで行く

5つ星の宿の旅

運営：(株)プロトローション
企画協力：観光経済新聞社

月刊 **ホテル旅館**

変革の時代を生き抜くための新しい経営に向けて
活きた情報を発信する宿泊産業の専門誌

[提携誌] Cornell Hospitality Quarterly

●紙版 毎月22日発売 / 電子版 毎月27日配信
●A4変型判 ●定価2,200円(税込) 年間購読受付中

【特集】宿泊業界のマーケットリーダーたちが2022年を展望する
トップ107人 年頭所感
「2022年展望～ウィズコロナを生き抜く施策～」

2022年1月号

好評連載

特別企画① 新春特別対談
星野佳路氏(星野リゾート代表)×小泉進次郎氏(前環境大臣)
「これからの宿泊・観光業に求められるSDGs」

特別企画② 滞在ニーズを高める体験型宿泊施設
Craft Inn 手[té](福岡県八女市)
Rakuten STAY VILLA 箱根仙石原(神奈川県箱根町)

特別企画③ 有力シティホテルの改装事例に見る「クラブラウンジ」の新潮流

特別企画④ ホテル・旅館業界と伴走する有力企業トップ年頭インタビュー

特別寄稿
「扉」 作家 沢木耕太郎

2022年2月号 予告
1月21日発売

特集 **時代が求める客室設計の新定義**
屏温泉 明神館/おとぎの宿 米屋/amane/真松庵

●旅館の投資研究 ICHIJOU 一助/なごみの香風の宿 さだだ
●海外レポート ラス カサス デラ フラデアリア(スペイン・セビリア)

ホテル旅館

2022年1月号

トップ107人年頭所感

「2022年展望
ウィズコロナを生き抜く
施策」

鉄板焼きの最新線を徹底レポート!

鉄板焼き 進化する技とテーマ

柴田書店編 B5変判 176頁 ●定価3,300円(税込)

上質な素材、シンプルな調理、ライブ感ときめ細やかなホスピタリティ—現代人が美食・外食に求めるポイントに応える「鉄板焼き」。その基礎知識から素材別焼き方、創作メニューまで、多数の事例を通じて鉄板焼きの「今」をレポートする。

◆鉄板焼きの基本知識と焼きのテクニック
◆クリエイティブなカウンター鉄板のコースメニュー
◆新発想のカジュアル鉄板料理

●掲載店
六本木うかい亭/パーク ハイアット 京都「八坂」/芦屋ペイコト倶楽部ホテル&スパリゾート「時宜 鉄板焼き」
ブランド スリオラ/鉄板焼き 高見/鉄板焼き まゆら/創作鉄板 粉者焼天 ほか

柴田書店

お求めはお近くの書店、または弊社営業部、ホームページへ
問合せ・注文窓口=TEL 03-5816-8282 https://www.shibatashoten.co.jp

鉄板焼きの最新線を徹底レポート!

鉄板焼き 進化する技とテーマ

柴田書店編 B5変判 176頁 ●定価3,300円(税込)

上質な素材、シンプルな調理、ライブ感ときめ細やかなホスピタリティ—現代人が美食・外食に求めるポイントに応える「鉄板焼き」。その基礎知識から素材別焼き方、創作メニューまで、多数の事例を通じて鉄板焼きの「今」をレポートする。

◆鉄板焼きの基本知識と焼きのテクニック
◆クリエイティブなカウンター鉄板のコースメニュー
◆新発想のカジュアル鉄板料理

●掲載店
六本木うかい亭/パーク ハイアット 京都「八坂」/芦屋ペイコト倶楽部ホテル&スパリゾート「時宜 鉄板焼き」
ブランド スリオラ/鉄板焼き 高見/鉄板焼き まゆら/創作鉄板 粉者焼天 ほか