名旅館が採用する新WEB戦略

新潟・越後湯沢温泉「ホテル双葉」

ハイパークリエーション東京

丁寧な提案や分析、PC作業まで一括支援

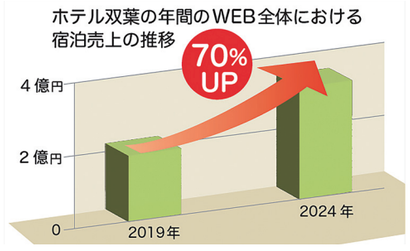
ハイパークリエーション東京（東京都千代田区）は、宿泊施設のホームページ（HP）やOTAなどのWEBによる集客支援を展開する。同社のサービスを頼る宿泊施設は多く、導入実績は全国で延べ400軒以上だ。

新潟県越後湯沢温泉にあるホテル双葉（全78室）も同社のサービスを2012年から採用。WEBによる集客と、売り上げの拡大に成功している。特にコロナ前の19年と比べると、昨年24年は70%の売り上げ増を記録した。

ホテル双葉の最大の魅力は何といっても風呂。空の湯（男性用と女性用）、山の湯、里の湯合わせて4カ所の大浴場があり、多くの湯巡りができる。空の湯のぱぱらくとまらくは谷川連峰を望む最上階にある展望大浴場。全客室のうち29室が露天風呂付き客室だが、昨年10月には26室に温泉を引いた。

また、地域の伝統織物文化を継承する宿として、魚沼の織物をテーマとした客室もそろえている。食事は地元産にこだわり、日本海の荒波にもまれた魚介、雪解け水が育んだ米や酒、野菜など新鮮な旬の恵みを和会席で提供。最近では、南魚沼市の養殖池で取れたすっぽん料理の提供を開始した。このすっぽんは酒粕を餌に、温泉で育てられた「よっぱらいすっぽん」だ。

ホテル双葉が同社のサービスを採用した理由を、専務の小林秀雄氏はこう話す。「WEB販売を始めた当初は、自社のスタッフのみで対応していた。集客は増えてはいたものの約3年目に伸びが止まった。そこで、専門会社に依頼することにした」。自社予約と、OTAの売り上げを伸ばせる会社を探していたところ同社に出会った。



「当初の担当はOTA出身者で、プランの作り方、掲載順位の上げ方などを丁寧に教えてもらい、信用できると思ったとも。管理画面での実際の作業を同社が行うことも決め手になったという。

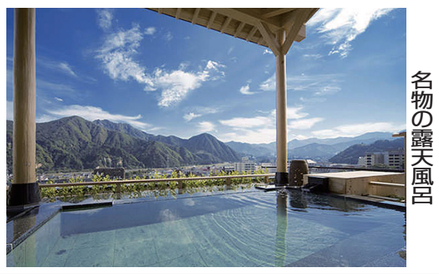
ハイパークリエーション東京は、OTAなどのWEBによる集客支援を得意としており、中でも、OTAの販促（特集やキャンペーン、広告など）への参画判断の評価が高い。最大の特長は、担当が宿泊施設へ定期的に出向いて打ち合わせを行う点だ。日々のメールや電話でのやりとりも徹底しているほか、作業スタッフも数多く控えており、作業完了までの動きも迅速と評価されている。

「定期的な訪問では、その時期に合った販促や露出など、データを使って詳しく教えてくれる」と小林氏。定例化されたOTAの企画に対しては、時には参画する必要は無い、とアドバイスすることも。「企画への参画判断や、顧客満足の上げ方などの分析力も優れている」と話す。

ほかにもプロカメラマンの手配や、料理写真の撮り方なども真摯にアドバイスする。同社の提案は、「かゆいところに手が届くイメージ」と最大限の賛辞を送る。

問い合わせ先は、ハイパークリエーション東京☎03（5829）8515。

「ホテル双葉」外観


名物の露天風呂

竹内美樹の 口福（こうふく）のおすそわけ 560

行列のヒミツ？

今年2月下旬、会社の近所に大行列が。ファミレス「ジョナサン」のあとに新店舗がオープンしたのだ。その正体は、北九州発祥のチェーン店「資さんうどん」東京1号店だとテレビの情報番組で知った。運営は「すかいらーくHD」だ。同社は昨年9月株式会社資さんを買収すると発表、その額何と240億円！　当時九州を中心に71店舗展開していたとはいえ、業界トップ「丸亀製麺」の840店には遠く及ばない。売上高も、2024年8月期で152億円と、買収金額には届かず。

それでも買収した理由は、第一に「味」。同社が「資さん」のだしの味を理化学分析したところ、うま味成分のアミノ酸が非常に多く、行列のできる人気ラーメン店のつゆの成分に近かったそうだ。「クセになる味」で、全国展開も海外進出も可能と結論づけた。

次に挙げられるのが、メニューの多さ。その数100以上という。人気のおでんや単品のとんかつ、唐揚げなどちょい飲みにピッタリな商品も。カツとじ丼や大えび天丼など、丼物も充実している。ミニサイズが選べるセットもあり、組み合わせは無限大。各店舗で手づくりしている名物「ぼた餅」も、年間540万個売れるほどの人気。24時間営業の店舗も多く、朝でも夜でも、毎日行っても飽きないよう工夫されている。お手頃価格も人気の理由だ。一番人気の「肉ごぼ天うどん」が税込み820円、ミニサイズ税込み550円。「資さんカレー」は税込み650円！

だが、買収の最も大きな要因は、圧倒的な集客力だろう。北九州のソウルフードなのに、昨年12月に関東1号店として開店した千葉八千代台店の来店客数は、1日2千人以上という。会社近くの両国店も、105席の大箱なのに連日大行列だ。「あの資さんができたから行ってみよう」という人もいるだろう。

話題作りのうまさには脱帽する。買収前に株式会社資さんがリリースしたキャッチコピーは「48歳、上京。」。2024年に関東初出店というのを、創業年数で表現したものだ。昨年7月には、東京神田で3日間限定の「資さんうどんPOP-UPレストラン」を開催、連日開店時刻を待たずして整理券配布が終了。3日目の先頭の客は、前日夜中から並んだというからすさまじい。

そろそろオープン特需が落ち着く頃だろうと、先日朝10時半に行ってみると、すんなり入れた。「薬味コーナー」があり、つぼ漬け・天かす・とろろ昆布が好きなだけ小皿に取れる。人気の肉ごぼ天うどん、カツとじ丼と、季節限定の「冷やし胡麻（ごま）つけうどん」を3人でシェア。温かいうどんは、冷たいそば派の筆者にはチト軟らかかったが、讃岐うどんほどコシがあると食べづらい人もいる。コレなら子供から高齢者まで、幅広い層が楽しめるだろう。九州のしょうゆの甘味か、味付けが甘いのも、万人ウケする理由かもしれない。

同社では、全国300店舗まで拡大する計画だという。外食産業で、コロナ禍以降久々に明るい話題だ。今後の動向に注目したい。

※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手掛ける。

商品・トレンド

構造計画研究所

「RemoteLOCK」

スマートなセキュリティ管理を実現

1959年の設立以来、構築物を取り巻く地震、津波や台風などの自然環境の解析やシミュレーションといったITソリューションを主体とした総合エンジニアリングの第一人者、構造計画研究所（東京都中野区）は、社会の抱える問題の解決を提案し、確固たる地位を築いている。

2017年から社内ベンチャー的に展開を始めたクラウド管理および、入室管理機能を搭載したWiFi接続型スマートロック「RemoteLOCK（リモートロック）シリーズ」は、暗証番号やQRコードによる入室に対応する。

6月には180室を超える国内ビジネスホテルにスマートロック業界では初めて採用されるなど、旅館・ホテルでの導入件数を伸ばしている。

「セルフチェックインとスマートロックで従業員の負担と混雑を緩和するなど、業界の抱える生産性の向上といった課題解決に一役買っている」と同社。

また、昨秋からは、同シリーズのクラウド管理システム「RemoteLOCKクラウド」において、iOSとAndroid、それぞれに標準アプリのAppleウォレットおよび、Googleウォレットとの連携が可能な新機能「かぎパス」の提供を開始し、日々進化を遂げている点もポイント。

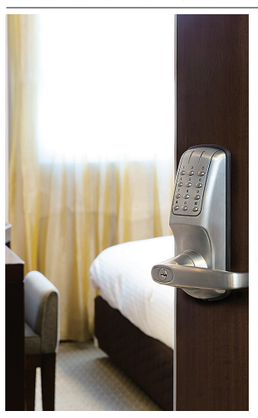
前者のRemoteLOCKクラウドは、登録したRemoteLOCKなどの登録した製品の入室制限を管理し、1台あたり最大1500ユーザーまたは、ゲストユーザーのアカウントを発行する。同時に、ホテル管理システムなどとの連携で、予約期間に合わせた入室権限の自動発行・削除も可能なことから、従来の物理キーでは実現できないスマートなセキュリティ管理を実現するなど利便性に長ける仕様。

ほかにも、かぎパスを活用したシステム連携により、宿泊予約情報をウォレットに追加することで、入室のためのQRコードや暗証番号を瞬時に確認でき、鍵の持ち歩きを省き、いつでもスマートな施設利用を促進する。

同社では今月23日から3日間インテックス大阪（大阪市）で開催される「関西ホテル&レストランショー2025大阪」に出展し、混雑案内システムの"ピープルカウンター"と併せてデモを行う。「お気軽に弊社ブース（K4-T11）にお越しいただき、効果を実感していただければ」と話す。

この件についての問い合わせ先は、構造計画研究所　すまいIoT部RemoteLOCKチーム☎050（1807）1888。

RemoteLOCKシリーズ


設置イメージ

鉄印帳（てついちょう）が5周年

三セク協など 特別版を数量限定販売

第三セクター鉄道等協議会（三セク協）、読売旅行、旅行読売出版社、日本旅行は、共同で展開する「鉄印帳」事業が7月10日に5周年を迎えたことから、周年記念の特別版の鉄印帳「輝」＝写真＝を数量限定で同日発売した。

鉄印帳は「鉄道利用の促進」「沿線地域の活性化」「鉄道会社の新しい収入源」を目的に、三セク協に加盟する40の鉄道会社で始めた「御朱印帳の鉄道版」。

累計の販売冊数は7万4千冊、各鉄道会社が販売する鉄印は80万枚を超えるヒット作になっている。

5周年記念の特別版は、表紙に光沢のある模様をあしらった生地を使用。

金の箔（はく）押しをした「金バージョン」と、銀の箔押しをした「銀バージョン」がある。汚れ防止のビニールカバーと、「鉄道愛」と揮毫（きごう）された5周年記念鉄印をセットにして3千円で販売する。

三セク協加盟鉄道会社の指定窓口で、金、銀ともに千部限定で販売している。

WEBマーケティング

インターネット 徹底集客 第356回

猛暑を味方に、"涼"で誘う夏の集客戦略

7月に入り、全国的に猛暑日が続いている。東京都心では今季初の37度超を記録し、暑さは一段と深刻さを増している。こうした中で高まっているのが、「避暑」へのニーズだ。観光業界にとって今、求められているのは"涼"を切り口にした的確な仕掛けである。

JR東日本が展開する「#ひしょたび」は、暑さを避けて過ごせる旅先を紹介するプロモーション。長野、山形、岩手など都市部より気温の低いエリアを中心に、自然豊かな風景や涼を感じるアクティビティを発信している。割引や特典ではなく、「涼しさ」という体感的な価値で旅の動機をつくっている点が特徴だ。気温差を明確に示すグラフィックやコピー展開も、ユーザーに強い印象を残している。

OTAでも、"涼"をテーマにした打ち出しが重要になる。検索時の第一印象を左右するのがプラン名やキャッチコピーだ。「都会よりマイナス5度の高原スティ」「ひんやりスイーツ付き納涼プラン」など、涼を直感的に想起させる表現は訴求力が高い。

館内での「涼」体験の工夫も重要なPR要素だ。冷感アロマを使ったロビー演出、浴衣で過ごす納涼ナイト、かき氷や夏野菜を使った"涼グルメ"、風鈴やせせらぎ音による空間演出など、暑さを忘れさせる細やかな取り組みは、OTAやSNSでの発信において高い反応が見込める。現地での写真や動画を活用し、宿泊前から期待感を高める仕掛けが鍵となる。

価格面では、夏の旅行需要に合わせた期間限定のクーポン配布や、ポイントアップキャンペーンの活用も効果的だ。ただし、単なる割引にとどまらず、「涼」をテーマに一貫したストーリーを持たせることで、訴求力が高まる。

たとえば「避暑旅応援クーポン」「夕涼みステイ限定ポイント2倍」など、季節感あるネーミングが効果的だ。

また、WEB上では「避暑」「納涼」「涼しい旅」といった季節ワードの検索が伸びる時期。自社サイトや予約ページでは、特設ページや気温差の可視化などを活用し、「暑いからこそ行きたい」と思わせる理由を丁寧に設計したい。

猛暑を逆手に取る戦略が、この夏の集客成果を左右する。

（株式会社プライムコンセプト　小林義道）

＝隔週掲載

宿泊・外食・サービス産業の最新ソリューションや業界トレンドが一堂に集結

第17回 ホテル・レストラン・ショー & FOODEX JAPAN in 関西 2025

＼＼ 関西最大級 ／／

ご来場には「来場事前登録」が必要です
来場事前登録はこちらから 》

会期　2025年7/23(水)▶25(金)
10:00～17:00（最終日のみ16:30まで）

会場　インテックス大阪4号館・5号館

主催　一般社団法人日本能率協会／一般社団法人日本ホテル協会／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／公益社団法人国際観光施設協会

関西初開催！　関西はワインと日本酒！

日本のトップソムリエ・SAKE DIPLOMA が食とのマリアージュをご提案関西初開催！
関西はワインと日本酒！
ソムリエ 田崎真也氏が監修世界中のワイン・日本酒約100種類と食の特別なマリアージュ体験をお届けします

1995年度A.S.I.
世界ソムリエコンクール優勝
田崎真也氏

世界各国のワイン×日本食
日本各地の日本酒×洋食
お好み焼き・お寿司を各日1,000食ご用意！

ネクストリーダーズ

宿泊業界必見！
業界の今後を担う20～30代の若手が企業の枠を超えて集結！
業界の課題解決のため新たな提言を発表いたします！
聴講無料　事前登録制 当日受付も可
キーワードは「未来志向」ホスピタリティ産業が5年後、10年後に魅力ある産業となるには？「女性」「ロールモデル」「賃金」「リーダーシップ」「管理職」「離職」「DX」などの着眼点から、チームごとに導き出した業界の課題解決策を発表します。

ホテレス・イノベーションステージ
7月24日（木）　13：15～16：00

発表テーマ
「どうすれば地方に外国人観光客を呼び込めるか」
「日本人の国内需要を増加させるには」
「ホスピタリティ産業の人材流失を食い止めるには」
「日本式おもてなしの海外輸出」など
※発表テーマは変更になることがございますのでご了承ください。
聴講者の投票を含む審査によって、No.1チームを決定
選ばれたチームは2月の東京最終決戦へ！

顧客単価UP・メニュー開発のヒントがここに "体験型"ステージ

注目トレンドアフタヌーンティー
出展者の商品をベースに、ティーインストラクター・パティシエがお茶の提供方法・楽しみ方・ペアリングなど新たな提案を行います
併催イベント（予定）
●ティーサロン
●ライブデモンストレーション
●ティーペアリングセミナー

最新ヴィーガン対応料理メニュー
世界的認知が拡大している、ハラル、ヴィーガン、オーガニック、こだわりの食材を一流シェフが調理実演

FOODEXカクテルin関西
本格化するインバウンド対策として、トップバーテンダーが関西の食材を使ったカクテルを提案

"体験型"企画・注目ポイント

ペットと泊まれる宿のモデルルーム展示
ペット用フロア、ペット用業態を悩まれている宿泊関係者必見!一室まるごと導入のイメージをいただくモデルルームをご用意しました。
◆モデルルーム展示製品
滑らない、傷のつかない床材、遮音性能のある壁紙、床材、傷のつかない家具インテリア、汚れが落としやすいカーペット、消臭効果のある壁紙、カーテン、ペット用おやつ、ペット用食事、カトラリー、トイレタリー、ペット用シャンプー、ドライヤー、空気清浄機、脱臭器、消毒、除菌用品など

暑さをひんやりクールダウン！　猛暑対策体験
野外テーマパークや観光地など、お越しになるゲストの暑さ対策に苦慮されている観光業関係者に向けて、最新の猛暑対策を体験いただく特設エリアをご用意しました。

来場についての問い合せ先　一般社団法人 日本能率協会来場者ヘルプデスク　［受付時間］9:30～18:00（土日祝は除く）　［電話］03-6809-2707　［e-mail］helpdesk@k3c.co.jp　（（株）ケイ・スリー・クリエーション）