

春の褒章

ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド

# 五感で満足が原点

総支配人 檜山和司さん

春の褒章(21日発令)

は県内から32人と1団体が選ばれた。内訳は、業務に励み模範となった人が対象の黄綬褒章が14人、公益に貢献した人に贈られる藍綬褒章が16人、社会奉仕活動が対象の緑綬褒章が1人と1団体、学術や

芸術の発展への寄与をたたえる紫綬褒章が1人。このうち「おもてなしのプロ」として黄綬褒章を受章した「ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド」(神戸市中央区)総支配人の檜山和司さん(60)に喜びの声を聞いた。

「私の受章が職業に対する憧れや後輩たちの励みになればいいですね」。一昨年に選ばれた「現代の名工」に続く栄誉を喜んだ。

ホテルやレストランでの給仕を取り仕切る「メイトル・ド・テル」

の国内での第一人者。神戸市須磨区出身で、専門学校を卒業後にフレンチの世界へ。神戸ポートピアホテル(同市中央区)にあった高級フランス料理店「アラン・シャペル」などで研さんを積んだ。

20代後半の頃、初めて勤めたフランス料理店で年配の男性客から「今日は本当に楽しかった」と帰り際に手を握られ、チップを渡された。「おいしかった」ではなく「楽しかった」。この言葉がこの上なくうれしかった。

五感で満足してもらった充実感がサービスの原点だ。

「業界全体を底上げしたい」と後進の指導にも尽力する。1999年から始めた講習会には延べ2500人が参加。「恋人を自宅に招くつもりで」と心構えを説き「おもてなしのプロ」を養成してきた。「日本ならではのサービスを求めて世界中からお客様が来るようにしたい」と自らも高みを目指し続ける。

【春増翔太】



「ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド」総支配人の檜山和司さん。神戸市中央区波止場町7で