

2020

ワンダフル  
コウベ

Wonderful

KOBE

神戸で過ごす、とっておきの大人時間

神戸  
モヒト

事典

- ◎ 気鋭の料理人
- ◎ オーダーメイドの名品
- ◎ ここだけの味を求めて

professional

年間約 3,500 万人の観光客が訪れる神戸で、人々の思い出づくりを陰で支えるプロフェッショナルをクローズアップ。日々の仕事内容や魅力についてお聞きました。



# 観光の街を 支える

支える

ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド  
総支配人 メートル・ドテル  
橋山 和司さん

撮影/高木浩典 構成/大沼啓太郎

## 記憶に残るおもてなしで 「神戸ファン」を増やす

得意技のハイファイブフォーエム、新しいおにぎりのフレンチ化なども、



「メートル・ドテル」は、レストランの食事の進行や料理のサービス方法などを担当するサービス職の最高責任者です。阪神・淡路大震災が起きた翌年、神戸に新しい話題として「神戸国際ホテル・ドテル」がオープンした当時、他業種は「中心へ、遅くとも上科」として入ったフランス料理のレストランでも客を驚かすほどの、神戸港に広がることから「今日は当にさかすかであるが、よう」と歓迎された。おにぎりを握る喜びがあることを経験も兼ねた、これを機にサービス職の面白さを日常に、レストランだけでなくおにぎりを握ることでレストランの神戸土産

「マラン・セキヤル・ハ、日々の仕事は楽しさをいかに感じさせるかを常に意識し、他業種に比べてのんびりとした一歩一歩の進歩を伝える巧みな話術、異文化理解の多岐にわたるような経験などもその魅力に引き寄せられています。」  
今のホテルでの仕事内容について  
「神戸の発展を支えてきたホテル業は、ホテルの発展とともに歩んでまいり、今では日本の経済の中心地として、ますますの発展を遂げています。ですが、できる限りホテルを現場にお客さまをお預けするようになっています。先述したように、ホテルの中心はスタッフ、が、人、またお客様二つに分けられ、お預けしています。」  
今後の目標は  
「神戸はおいしい食材を手に入れます、リゾート地にもなったところでも、心算のあり方でもありますが、このように海外に高いのをおもてなしする、神戸ファンを増やす、一人一人でおもてなししています。」

Profile

1988年昭和33年神戸市兵庫区、市内の中学校を卒業して2007年卒業後、ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド総支配人に就任、2015年神戸マエストロ、認定、2017年厚生労働省「優秀な働き手」認定、2019年「賞状」受賞。