

# HOTERES

週刊 ホテルレストラン

2019 12 | 27

特集

2019年

ホテル・レストラン業界の回顧録

特別企画

「インターコンチネンタル横浜Pier 8」開業

TOP INTERVIEW

インターコンチネンタル横浜Pier 8 執行役員／総支配人 鈴木 実 氏  
ヨコハマ グランド インターコンチネンタル ホテル 執行役員／統括総支配人 本城 明 氏

# ニューズな話&人物クローズアップ

## 70周年を目前にラ・スイート

本誌 松沢良治  
ryo@ohtapub.co.jp



「ホテルは島の長い高売」としながらリスクに果敢に挑戦し続けるラ・スイートオーナー・関寛之氏

開業して12年目を迎えたオールスイート仕様の「ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド」(以下ラ・スイート)。70室の全室がテラス付きのオーシャンビュー。開業からこれまでADRはずっと4万円以上をキープ。オーナーの関寛之氏は「リスクをとる覚悟で、他とは違うホテル経営を目指してきました。エステ、レストランなどの付帯施設を全部直営、全客室がジャグジー付き、ほぼ全従業員を正社員にするなど、これまでの高級ホテルにはなかったスタイルをとりました」と独自性のあり方が揺るがぬ地位を勝ち取ったと分析している。

要はほかと同じようなことをしている、当初よくても周りに新しいホテルができればたちまち追い抜かれてしまう、という危機感が根底にある。特に驚くのは正社員比率の高さだ。それにエステもハウスキーピングも直営ときている。和食もあるが、板前さんも正社員。

「やはり、非正社員と正社員では会社に対する姿勢が違ってきます。今年の婚礼件数は(ラスイートグループ合わせて)500組を数えましたが、これは何も婚礼部門だけがあげた数字ではありません。正社員という意識が愛社精神を育み、社員一丸となって事を成し遂げようとした結果です。来年の婚礼数字は今年を超えるようです。少子化に加えて、婚礼宴会も控えめになっている昨今、うれしい話です」と関氏。

これを支えているのは「評判の高さ」。ラ・スイートは食事がおいしくサービスのレベルが高い、という評判だ。レストランサービス部門のスタッフはほぼ全員ソムリエの資格を持っている。こうしたホテルはほかにはないのではないか。

さらに言うならば、つい最近ラ・スイート総支配人の檜山和司氏が黄綬

褒章を受章したことだ。レストランサービス業界で初めての黄綬褒章で、サービスマンとして国から認められたのは業界にとって朗報ではないか。飲食業界がかつて水商売と言われていたことを考えると隔世の感を感じる。

またホテル内レストラン「ル・クール神戸」統括マネジャーの深津茂人氏が、2019年11月18日(月)に開催された日本で唯一となる国際基準のレストランサービスコンクール「第18回“メートル・ド・セルヴィス杯”」決勝大会に出場。見事優勝している。2013年同大会に初出場し、史上最年少のファイナリストとなった深津氏は、日本で34名しか持たないと言われる鴨料理師の資格「メートル・カナルディエ」や、チーズプロフェッショナル協会認定の資格「チーズプロフェッショナル」を取得しており、本コンクールにおいては4度目の挑戦で、悲願の初優勝を勝ち取っている。これらのことは、いかにラ・スイートが教育に力を注いでいるかも表している。

「一体感を持って運営していく」という関氏の基本ポリシーは教育にも力を注ぎ、しかもホテルだけでなく、神戸という街の力をも取り込もうと精神的に働きかけている。

神戸は医療産業都市。それとの連携によりメディカルツーリズムを活発にして、その期間滞在してもらおうと準備中。中国をはじめ海外からオファーが多く来ており、これからの大きな仕事になりそうだ。

神戸港周辺の開発も進み、すでにマンションと水族館、本社ビル2棟が着工。タワーマンション(700世帯)は住友不動産。水族館の年間集客は初年度150万を目指している。更に毎日新たな施設の従業者1000人以上が神戸港周辺に入りすることになる。ラ・スイートと連携して運営している神戸みなと温泉 蓮の利用は確実に増える。