

月刊 神戸っ子

KOBECCO

2014年2月1日発行 第54巻 第2号
通巻629号 昭和40年1月20日 第三種郵便物許可

2

2014

February
vol.629

英国ゆかりの地で出会う
「ターナー展」



世界に誇る和食と日本酒
灘の酒蔵めぐり

ウォーターフロントで
潤いのある暮らし

憧憬の地、芦屋



<http://kobecco.oide.or.jp>



神戸が世界に誇る ハーバーランドの迎賓館



ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド
総支配人

檜山和司さん

スモールラグジュアリーで
滞在したくなる居心地の
良さを

ホテル ラ・スイート神戸
ハーバーランドには70の客室
があり、その全てがテラス含め
70平米以上のゆつたりとしたス
イートルームタイプです。全客
室が海に面しており、テラスで
は陽光と爽やかな風を感じてい
ただけます。今でこそ年間を通
じてほぼ90%の稼働率となつて
いますが、開業前のリサーチで
海外の人に神戸の印象を聞いて
みても、神戸ビーフや震災のこ
とは知つていましたが、神戸は
どこにあるのかさえわからなか
という声がほとんどでした。

そこで私どもが考えたのが、
「ラ・スイートに泊まる為に神
戸に行く」と、旅の目的地にな
る様な「デステイネーション
ホテル」をつくる事でした。そ
の第一歩として、世界のトップ
ホテルだけが加入を許されるス
モール・ラグジュアリー・ホテ
ルズ・オブ・ザ・ワールドに認
定されることを目指しました。

単独経営で小規模かつ高品質
であることが最低条件であり、
様々な項目をクリアしなければ
なりません。大型ホテルにはで
きないことを、一つひとつ丁寧
に磨いていくことで、ホテルと
して日本で初めて加盟が許され
ました。さらにミシュランガイド
でも4年連続、神戸のホテル
では最高の評価をいただいてい
ます。評価をしていただくこと
により、世界中に神戸を知つて
いたくことができます。ラ・
スイートを通じて、少しでも長
く神戸にご滞在いただき、その
良さを感じていただく事、そし
てまた来たいと思つていただく
事が何よりも大切です。

開業して5年、今では全体の
4割以上がリピーターのお客様
です。チエックアウト時に次
ご予約をされる方も少なくあ
りません。神戸は空港や新幹線
の駅が市街から近く、北野地区
や南京町、旧居留地などがあり、
アクセス・観光ともに良い条件
が整っています。その為、ラ・ス
イートを拠点に大阪、京都など
の観光をされるお客様も増えて



ウォーターフロントで 潤いのある暮らし

神戸ハーバーランドには日本が世界に
誇る景観が広がる。その海への最前列に
「ザ・パークハウス 神戸ハーバーランド
タワー」が誕生する。ここで、神戸をよく知
る方々に港町神戸、ウォーターフロントの
魅力について語っていただいた。

きました。

また平成27年には第一突堤に天然温泉浴場を備えた宿泊施設を開業する予定です。ラ・スイートは神戸市の推進するウォーターフロント事業の中核として開業しました。だからこそ今後もウォーターフロントから神戸を盛り上げ、全国に、世界に知らしめ、地元に貢献することが我々の使命だと思っています。

ターフロント事業の中核として

開業しました。だからこそ今後もウォーターフロントから神戸を盛り上げ、全国に、世界に知らしめ、地元に貢献することが我々の使命だと思っています。



70部屋のすべてがスイートルームタイプ



兵庫の五国の食材を使った、地産地消のメニュー



レストラン「ル・クール神戸」



落ち着いた雰囲気で訪れる者的心を安らげるエントランス

北野に『ル・パン神戸北野』を開業したのも、北野を更に活気づけたいという思いがありました。毎日、北野から焼きたてのパンをホテルへ運んでいます。スイーツやパンは神戸の誇るべき文化です。ル・パンへより多くのお客様にお越し頂くことや、マスコミに取り上げていただくことによって、北野エリアの活性化につながればと願っております。

世界に名立たる港街を目指しみんなが神戸の観光大使に

神戸にはたくさんの魅力ある

レストランのコンセプトは「地元兵庫の産物でおもてなし」

神戸にお越しいただいたお客様へ、地元の産物を使つた地産地消の「おもてなし」を推奨しています。兵庫県には神戸牛はもちろんのこと、猪肉、鹿肉などの天然ジビエ、豊かな土壌がもたらす野菜やフルーツ、瀬戸内と日本海両方の海の幸などが揃い、まさに食材の宝庫といえます。兵庫県はかつて、但馬・播磨・摂津・淡路・丹波の五国に分かれています。ラ・スイートではそれにならい、1年を5つの

スポットが点在しています。しかし、それらは線にはなっていませんが、面にはなっていないよう思います。京都などは行政と民間が一体となって、元々ある観光資源プラス様々な取り組みをすることで、多くの観光客を誘致しています。同様に神戸市、ホテル業界、観光業界が一體となり推進するプロジェクトが必要だと思います。海岸線には、雨の日でも濡れず海沿いを散策できる屋根付きのプロムナードや、そこにレトロな路面電車を走らせたり、街並みや建物のデザインをヨーロッパの旧市街の様に統一して古き良き港街の風情を演出したりと、神戸の持つ魅力をもつとうまくアピールすることができます。できれば、フランスのカンヌやニースにも勝る素敵な港街になると思います。

ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランドは、まさにそんな港街のウォーターフロントにあり、スタッフ全員が神戸の観光大使のつもりでお客様を迎えていました。様々な施設が競合していることは良いことですが、

シーザンに分け、その時期に兵庫県で一番おいしい食材をご提供する「兵庫のテロワール・五国の味めぐりフェア」を開催しています。

私は、ラ・スイートに来る前は、アラン・シャペル、ラ・コート・ドールなどの三ツ星レストランにおりました。本場フランスでも一流レストランは地元の食材を使う事にプライドを持つおり、ラ・スイートも同様です。

ホテル開業前から総料理長には、新たな食材を探しに兵庫県のあらゆる生産地を巡つてもらっています。今では訪ねた生産者の数も200件を超えました。開業以来、地元の食材にこだわり続け、より良い食材が提供できるようになり、生産者の方々とのネットワークも確立されました。今後も、お越しいただいたお客様へ美味しい兵庫の味をお召し上がりいただき、だけでなく、生産者の方々への応援もしていくという、我々の考える地産地消を続けていきます。

前は、アラン・シャペル、ラ・コート・ドールなどの三ツ星レストランにおりました。本場フランスでも一流レストランは地元の食材を使う事にプライドを持つおり、ラ・スイートも同様です。

シーザンに分け、その時期に兵庫県で一番おいしい食材をご提供する「兵庫のテロワール・五国の味めぐりフェア」を開催しています。