リョケン

「旅館大学セミナー」を開講

ホテル金波楼の事例に学ぶ
講演や館内見学を実施

ホテル金波楼の今津社長による講演の様子

コンサルタントのリョケンは12月9、10の両日、通算169回目となる旅館・ホテル関係者向けのセミナー「旅館大学セミナー」をホテル金波楼（兵庫県・日和山温泉）で開講した。セミナーには全国の旅館・ホテル経営者ら約80人が参加。ホテル金波楼社長の今津一也氏、リョケン社長の佐野洋一氏が講演したほか、館内見学などを行った。

今津氏による講演のテーマは、「商品戦略と社内体制づくり」。耐震改修工事の実施に伴うリニューアルの狙いなどを明らかにした。

リニューアルにあたり顧客、競合ホテル、自館の三つの視点でマーケティング戦略を立てる3C分析などのポジショニングを再定義した結果、水族館併設の強みを生かし、「プレミアム感」と「こどものにぎわい」と設定。戦略に基づいて館内施設に対する設備投資の基本方針を立てた。

目指すポジショニングの実現に向け、2021年にオープンした個人向けダイニング「餐（さん）」、さらに団体旅行の減少により利用が減っていたナイトラウンジを新コンセプトのパブリックスペース「リビングパブ ザ・ウォルラスクラブ」にリニューアル。昼間はワーケーションスペースとしての利用が可能となり、自宅のリビングにいるようにくつろげる。

地元食材を使った料理や世界のビール、城崎限定ジュースなども楽しむことができ、個人客の夜の過ごし方の強化と、1泊朝食を望む顧客の受け入れが可能となり、客室稼働の上昇につながった。

さらに、軽食やドリンクはカウンターで受け渡すセルフ方式を採用、精算も部屋付けのみとし、金銭の授受も不要としたことで、それまで2～3人体制だったものが、ワンオペ対応が可能となっている。

佐野社長が旅館経営指針を説く

10日は、リョケン社長の佐野氏が、25年の旅館の経営指針「ベクトル転換 未来プロジェクトで軌道を変えよ！」をテーマに基調講演を開催した。

GOP（営業総利益）率25%を目指すためにはベクトル転換が必要とし、七つのベクトル転換の視点を提言。ベクトル転換を図るとは、進む方向と力の大きさを変えること、すなわち戦略として考えることが必要と説いた。

講義後、7月に同館が城崎温泉街にオープンした旅館「赤石屋」の館内見学を催した。

松阪市でスタンプラリー
JAF三重支部 市内周遊を促進

日本自動車連盟（JAF）三重支部は2月28日まで、松阪市観光協会が主催するドライブスタンプラリー「まつさかのんびりスタンプラリー」にシステム協力している。

GPSの位置情報の利用や2次元コードをスマートフォンのカメラで読み取ることでスタンプを取得できる「JAFドライブスタンプラリーシステム」を活用したもので、スタンプを集めながら松阪市内にあるスポットを巡ってもらい、観光客の同市内周遊促進を図る。

スタンプスポットは「豪商のまち松阪観光交流センター」「松阪市文化財センター」等の5カ所。スタンプの取得数に応じて、「道の駅飯高駅」いいたかの湯入湯招待券」「松阪肉」などが当たる抽選に応募できる。

松阪牛当たる七つの湯巡り
JAF三重支部

JAF三重支部は、三重県内の温浴施設スポットを巡る「湯ったり三重旅スタンプラリー～松阪牛をゲットしよう～」を12月16日に始めた。実施期間は3月16日まで。同社のドライブスタンプラリーシステムを活用したもので、対象施設は「極楽湯 津店」「湯元榊原館日帰り温泉湯の庄」等7カ所。会員証・デジタル会員証を提示すると、全施設でJAF会員優待が受けられる。

スタンプ取得後はプレゼントが当たる抽選に申し込むことができ、三つ取得で各スポットの入浴券、五つで「松阪牛よくばりセット」、全て集めると「松阪牛すき焼き肉」がもらえる。

WEBマーケティング

インターネット 徹底集客 第344回

2025年のホテル旅館業界の予測

前号では2024年の振り返りを行ったが、今号では、これからのホテル旅館業界について述べたいと思う。例年どおり多分に主観が入った内容ではあるが、ご容赦いただきたい。キーワードは今年も三つに絞り、「エリア戦略」「日本人の減少がもたらすこと」「捨てる勇気」としたい。

まず「エリア戦略」についてである。本コラムでも触れたが、日本人全体の宿泊者数は今年に入り一貫して減少しているという事実と逆に海外の宿泊者数は一貫して伸び続けているという二つの事実を理解しておく必要がある。だが、エリア単位で見ると海外は伸びていないが、日本人は伸びているということも起きている。二つの仮説であるが、海外客の増加に伴い、宿泊費の高騰やオーバーツーリズムを敬遠し、インバウンド客がいなさそうなエリアを日本人が選んでいるという背景がある。こうなると、エリアとして海外客を呼ぶのか、減少するとはいえ、まだ絶対数の多い日本人を取りにいくのか、を戦略的に選択しその意思決定に応じた打ち手を打つ必要がエリアに求められる。

二つ目は「日本人の減少がもたらすこと」についてである。一つ目の宿泊客の減少ももちろんであるが、深刻なのは働き手の減少である。テクノロジー活用や生産性の向上は言わずもがなであるが、さらに今は「より採用力&経営力の強い施設に人が集中している」という状況が生まれている。考えてみれば当然であるが、労働環境や条件の良い施設に人が集まってお り、そのような施設は実は全く人手に困っていない。

最後の「捨てる勇気」であるが、つまるところターゲティングの話である。居酒屋業界では既に起こっている「専門店化の流れ」がいよいよ宿泊施設にも訪れると予測している。「料理も、部屋も、温泉も、おもてなしもいいです」は強みを言っているようで実は何も言っていない。「ウチはファミリーのお客さまに特化しており、ファミリーのお客さまが来たら120%満足します！」。このような宿が増えてくると思う。これはつまり、戦略的にファミリー以外のターゲットを捨てるということになるのであるが、その勇気が皆持てないのである。

以上が25年の業界の動きの予測であるが、また25年に一つ一つ掘り下げていきたいと思う。

（株式会社アビリブ・株式会社プライムコンセプト 内藤英賢）

＝隔週掲載

商品・トレンド

竹内美樹の 口福（こうふく）のおすそわけ 536

フレンチの赤VS白！

赤VS白といっても、「紅白歌合戦」ではない。食べ物の話だ。ワイン好きの筆者、夕食前に悩むのは、赤か白か？の選択肢。モチロン、食べ物次第ではあるが、逆もまたしかりで、今日はこっちを飲みたいからコレを食べよう！ということも。妹もよく「今日は赤ワインの気分」と言って、帰りがけに近所のワインショップで赤ワインとチーズを買ってきたりする。

フレンチの場合、ワインから派生するのが、赤と白のソース。カッコつけて言うと、ソース・ヴァン・ルージュとソース・ヴァン・ブラン。赤ワインソースの方は、ちゃんと作るならエシャロットを刻むところから始まるが、そんなのはスッ飛ばして、赤ワインとみりんとしょうゆ、バターを煮詰めたら出来上がり♪

ハンバーグでも、このソースの魔法で、家庭料理からお店っぽい料理に早替わり。

白いソースは、白ワインを煮詰めて作るヴァン・ブランよりも、白いバターソース、ブール・ブランの方が作る機会は多い。ナゼなら、ヴァン・ブランの方は材料にフュメ・ド・ポワソンや生クリームが必要だから。最近やたらと高い生クリーム、必ずしも常備しているワケじゃないが、ブール・ブランは玉ネギと白ワインとお酢とバターがあれば作れちゃうから、ハードルが低いのだ。作り方も簡単。玉ネギのみじん切りと白ワイン、お酢を汁気がなくなるまで煮詰め、バターを数回に分けて入れ、分離しないように泡立て器でよく混ぜ、乳化したら出来上がり♪ 白身魚をソテーしただけでも、コレさえあればシェフの一皿に。

煮込み料理にも、赤と白がある。赤の代表選手は、鶏肉を赤ワインで煮込んだ「コック・オー・ヴァン」と、牛肉版の「ブッフ・ブルギニョン」だろう。どちらも放っておけば鍋が作ってくれるので、超楽チン。

白い煮込み料理の定番は、「フリカッセ・ド・プーレ」と「ブランケット・ド・プーレ」。前者は鶏肉の表面を焼いてしっかり肉のうまみを閉じ込めてから煮込む調理法で、肉が主役。後者は「ブランシール」といって、表面が白くなる程度の湯通しだけで煮込むため、肉のうまみが溶け出したスープが主役。小麦粉とバターのルウを入れるため、日本のホワイトシチューに近い感覚の料理だ。

地域ごとに、さまざまな煮込み料理があるフランス。南仏マルセイユの赤いブイヤベースに対し、白いブイヤベースと呼ばれるのが、やはり地中海に面した港町セートの郷土料理「ブーリッド」だ。ニンニクマヨネーズ「アイオリソース」でコクとろみを出した、魚介類の煮込みスープ。北のブルターニュ地方の郷土料理「コトリヤード」も、同じく白いブイヤベースと呼ばれるが、コチラは魚介類の煮込みを生クリームで仕上げる。スープを吸ったジャガイモが決め手。

とりあえず今回はワインつながりで、フレンチ限定で紅白を掘り下げてみた。気になる料理はあっただろうか？ お正月料理に飽きたら、ぜひお試しあれ！

※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も手掛ける。

本だな

しつこい疲れがみるみるとれる！ リトリート休養術

豊島大輝著

亀山温泉リトリート（千葉県君津市）などリトリート施設のプロデュース・運営に携わり、20年以上ネイチャーセラピストとして活動する豊島氏の初の著書。

豊島氏が提唱する「リトリート休養術」は、自然環境の中で心身をリフレッシュする休養のこと。「ぜいたく」ではなく、心身の健康を維持するための「必須手段」と位置付け、情報社会から離れて定期的に自然に帰る習慣を取り入れることを説いている。

同書では、「朝日を浴びる」「自然音を聞く」といった職場や自宅で簡単に実践できるものから、週末を活用した宿泊を伴うリトリートまで、270事例にわたり具体的なアクティビティを紹介。多忙なビジネスパーソンや家事・育児に追われる人、何をやっても休まらない人にこそ、同書で提案されているリトリート休養術をぜひ試してほしい。

四六判266ページ。定価1650円（税込み）。発売＝すばる舎。

あの日が目に浮かぶ
音楽がある

著作権をまもることは、未来に音楽をつないでいくこと

記憶に残るメロディや歌詞。心をふるわす音楽に出会った歓び。
音楽とその想いが未来へずっとつながるように。
私たちJASRACは、著作権をまもり、音楽を生み出す作詞家・作曲家などの
創作活動をこれからもしっかりと支えていきます。

JASRAC®

一般社団法人 日本音楽著作権協会
〒151-8540 東京都渋谷区上原3-6-12 TEL(03)3481-2121(大代表)
www.jasrac.or.jp