商品・トレンド

中国人客、喫煙環境を重視

7割が禁煙ルームの宿泊希望

エルゴ調査

ダクト工事不要の高性能喫煙ブースを販売するエルゴジャパン（東京都品川区）はこのほど、2024年11月に実施した独自ウェブアンケートの結果を公表した。アンケートは、日本を訪れる中国人観光客の喫煙に関する意識を把握するため、中国在住の20代以上の男女438人を対象に実施。調査結果によると、旅館・ホテル選びで喫煙環境を「非常に重要」「ある程度重要」と答えた回答者が合わせて76%に達し、多くの人が喫煙環境を重視していることが明らかになった。

また、70%の回答者が禁煙ルームでの宿泊を希望し、66%の回答者においては、施設内に喫煙スペースの設置を求めている。

アンケート結果は、日本に旅行やビジネスで来る中国人が、宿泊施設の選定で分煙環境が整っているか否かを重視していることを如実に表している。

「23年5月8日の新型コロナウイルスの5類への移行を契機に、インバウンドが急増する中、旅館・ホテルにおいても喫煙環境のさらなる整備と充実化を図り、情報発信することが必須」とスモーククリア営業部の福田裕二本部長は指摘する。

スモーククリア2人用

日本では、20年4月に施行された改正健康増進法により、多くの人が集まる施設での喫煙が原則認められなくなり、宴会場を持つ宿泊施設などは分煙化を図るなどの対策を講じている。こうした国内の法規制とインバウンド客のニーズにどう対応するかが引き続き課題となっている。

「飲食の場で喫煙を希望する人は多くいることから、タバコを吸う人、吸わない人が快適に過ごせる喫煙環境〝クリア分煙〟を実現するスモーククリアを活用してインバウンド対策や、施設の付加価値の向上に貢献できれば。導入後のタバコのクリア分煙の効果に関する顧客満足度調査では、約90%を記録した」と福田氏。

「ダクト工事が不要なほか、壁面全体でタバコの煙を吸引する仕組みのため、においが衣類に付着する懸念も払拭した。コンパクトな1人用から4人用までのさまざまな製品ラインアップを用意した」と話す。

この件についての問い合わせは、エルゴジャパンスモーククリア営業部、☎050(3627)4605。

観光施設

シニア層の活用 拡大

ダイブ調べ 調理業務に従事

観光施設に特化した人材サービスを展開するダイブとその子会社、宿屋塾は、宿泊業における50～60代以上の採用状況を調査した。それによると、約6割の施設が50代以上の人材をすでに採用しており、シニア層の活用が広がっていることが分かった。

調査はダイブの取引先施設、および宿屋塾のメルマガ登録者を対象に今年2月18日～3月5日に実施。有効回答数は151件。

人手不足について聞いたところ、「非常に感じている」「やや感じている」を合わせ、約86%の施設が人手不足と回答。特に、地域密着型フルサービスホテルの約67%が「非常に感じている」とした。シティホテル（大都市圏フルサービス型ホテル）は約64%、中型旅館（21～50室）は約62%だった。

シニア層の採用状況は「すでに採用している」と答えた施設は約61%に上り、シニア人材を活用している。一方、「今後採用を検討している」は約15%にとどまり、「検討していない」（約21%）を下回る結果となった。同社は「シニア層の雇用は一定の広がりをみせているものの、新たに採用を検討する動きが限定的で、施設ごとに対応の差がある」としている。

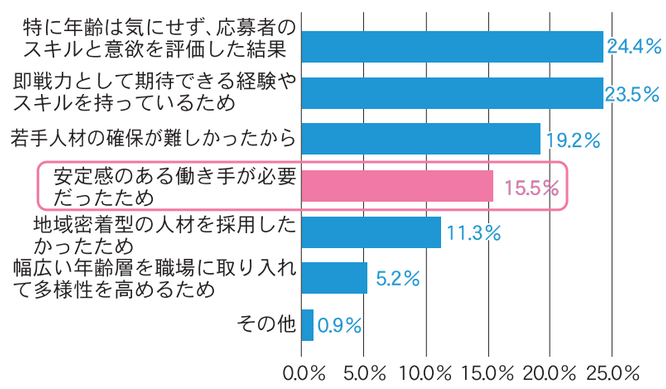
「すでに採用している」施設に理由を聞いたところ、「特に年齢は気にせず、応募者のスキルと意欲を評価した結果」（約24%）、「即戦力として期待できる経験やスキルを持っているため」（約24%）などの声があった。

シニア層の業務内容は、もっとも多いのが「調理」で約26%、次いで「フロント」（約22%）、「客室清掃」（約21%）と続く。

シニア層に限らず、宿泊業全体の採用や定着（離職対策）についても調べた。自由記述の回答を整理すると、①労働環境の改善②採用の多様化③従業員満足度（ES）向上―などがあった。

具体的には、「外国人採用を進め、研修を通じたサポートも実施」（チェーン型リゾートホテル、小規模旅館）、「短期スポット採用や社員の家族を対象とした柔軟な雇用形態を取り入れる」（小規模旅館）、「閉館日（定休日）の設定やフレックスタイム制の導入、社員寮の改善」（チェーン型リゾートホテル）など。

■50歳以上を採用した背景（複数回答213）



竹内美樹の 口福（こうふく）のおすそわけ 547

食研博2025！ ～前編～

3月26、27日の2日間にわたり、東京都立産業貿易センター浜松町館で開催された「食研博2025 in TOKYO」の様子をリポート。タイトルからも分かる通り、主催は日本食研。焼肉のたれでおなじみの同社、たれ類の出荷量、出荷金額とも国内第1位。

創業は1971年。創業者で、現代表取締役会長の大沢一彦（おおさわかずひこ）氏が、日本人の食生活も欧米のように肉中心の時代が来ると確信し、香川県高松市のアパートの一室で「畜産加工研究所」を立ち上げたのが始まりだそう。翌年には故郷である愛媛県今治市に本社を移転し、1975年「日本食研」に名称変更。その後大躍進し、1995年には全都道府県に営業所の配置を完了。

創業30周年に当たる2001年には、愛媛新本社の社屋が完成、翌年その10階に「世界食文化博物館」と「日本食研歴史館・商品展示館」をオープン。創業35周年の06年には、ウィーンのベルヴェデーレ宮殿をモチーフにしたという、あのKO宮殿工場が完成。総工費何と85億円！　実は筆者、うかがったことがあるが、驚きの豪華さ。

その後、09年に日本食研ホールディングスに商号変更。営業部門の日本食研と製造部門の日本食研製造に分社化した。25年3月時点で国内84カ所に2600人の営業員を擁するまでに。グループとしては国内326カ所、海外事業所10カ国52カ所で社員数4600人、16社の総売上1500億円のマンモス企業に成長した。

さて、そんな日本食研がたくさん詰まっているこの展示会とは、いかなるモノか？　招待状に「『見て、食べて、体感していただく』食の祭典」とあったが、会場に近づくにつれ、おいしそうな香りが漂ってきた。

入り口から進んで行くと、まずはドレッシングの大きなPOPが目にとまる。昨年6月に5種類のチルドドレッシングを発売、それらをサラダにかけて試食できるコーナーが。筆者が試したのは、24時間以内にすった、すりたてのごまを使用したというごまドレッシング。焙煎度の違う2種類のごまを、摩擦熱で香りが失われないようすり方にこだわり、香ばしさと甘みを演出。

さらに練りごまやごま油を加えることでコクを深めたという。こだわりがたくさん詰まっているだけあって、ごま感が濃くて超美味♪　ドレッシングとして野菜にかけるだけでなく、ごまだれとして肉に使っても良さそうだ。

仕込みや調理の時間を短縮できるように下ごしらえした「食研仕込」というシリーズがあり、冷凍の豆サラダも最高の出来栄え。シワがよらないよう、当日の気温や湿度を考慮し、5種類の豆それぞれに炊き加減を調整しているという。

徹底的にこだわった同社の商品。続きは次号で！

※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。

保育所の完全給食化支援

鈴茂機工

「ふわりか」が活躍

子供たちを食で応援しようと、鈴茂機工（谷口徹社長）は3月25日、埼玉県鶴ヶ島市立の保育所でメディア向け発表会を開いた。4月から完全給食が実現することを受けたもので、ごはん盛り付けロボット「Fwariki（ふわりか）」＝写真＝が登場した。

同市では児童に応じた適正量の給食を食べられることや、調理員や保護者の負担を軽減するため、4月から鈴茂機工と連携して完全給食に踏み切る。

同日は市立富士見保育所でふわりかの発表会が行われ、同社の谷口社長（当時は副社長）や斉藤芳久市長らが参加した。園児たちはふわりかによって盛り付けられたごはんをおいしそうに食べ、「おかわりしたい園児にはふわりかを操作しておかわりしてもらった。自分で操作できることがうれしいらしく、何度もおかわりに並ぶ子も。一番多い子で4回おかわりしていた」という。

斉藤市長は「市で作り出された製品で提供された給食を食べて育った子供たちに、世界へ羽ばたいてもらいたい」と述べた。

防災ポーチを販売

あんしん壱番 外国人の防災に

大阪・関西万博で増加が見込まれる外国人観光客の防災に官民連携で取り組む「おもてなしプロジェクト」のパートナー企業、あんしん壱番（大阪市、宮原啓社長）はこのほど、被災時に役立つ「おもてなし防災ポーチ」を販売した。

ポーチは「外国人に使ってもらいたい、旅館・ホテル、民泊に備えてほしい」（同社）防災グッズや被災時の連絡先をパッケージングした。

具体的には、災害用携帯トイレ（2個）や使い捨て簡易ライト、防寒アルミシート、防災食、コミュニケーションシートなどを詰め合わせている。価格は税込み2420円。

同社は旅館・ホテル、民泊に加え、外国人が働く企業の導入を想定しており、「セット内容や施設のロゴを入れるなどのカスタマイズも可能」としている。問い合わせは☎06（6581）2877。

サービスを超える極意

「旅館ホテル」のおもてなし

日本ホテルレストラン経営研究所　大谷 晃

85

地震

日本は地震大国です。日本国中の地殻で活断層が縦横無尽に走っているため、どこで地震が起きても不思議ではありません。特におお客さまが滞在される旅館ホテルでは、いざという場合に備え、そのための対策を講じておくことが重要です。

●地震の発生時

地震が起きると、恐怖に誰もが身がすくんでしまい、パニックに陥りがちです。そのような場合でも、スタッフはお客さまの身を守る使命を担っています。地震の最初の揺れは1分程度で収まることが多いので、まず自分がパニックにならないように、気をしっかり持つことが大切です。

館内にいた場合は、机やテーブルの下、柱の周囲など身を伏せます。近くにいるお客さまに「テーブルの下に伏せてください」と指示をしてから自身の安全を保ってください。

揺れが小さいうちに、近くにある火の元を消します。揺れが止まったら、周囲をよく見回し、倒壊しそうな箇所があれば、近くにいるお客さまを誘導してその場を離れます。強い揺れで物が倒れたり、窓ガラスが割れたり落下したりすることがあります。その恐れのない場所にすぐに移動します。

エレベーターが作動していても、使用しません。途中で止まると中に閉じ込められるからです。

●館内放送

お客さまはどなたも不安におのいていらっしゃいます。パニックになる方も出てきます。責任者の指示に従い、お客さまへのお声がけと、パニック防止のための館内放送をすぐに行います。

●緊急時の指示・伝達

スタッフは責任者の指示によって次のことを迅速に行います。

・火元、ガス、ボイラーの元栓を閉める。

・階段扉、自動ドア、非常ドアを開放する。

スタッフは館内の被害状況を責任者に報告し、火災が発生している場合は、初期消火と同時に119番通報をし、消防車と救急車を要請します。

責任者がお客さまの避難が必要と判断したら、スタッフはその誘導と非常搬出にあたります。

＊　＊

■日本ホテルレストラン経営研究所＝ホスピタリティ業界（旅館、ホテル、レストラン、ブライダル、観光、介護）の人材育成と国際交流へ貢献することを目的とするNPO法人。同研究所の大谷晃理事長、鈴木はるみ上席研究員が監修する書籍「『旅館ホテル』のおもてなし」が星雲社から発売中。問い合わせは同社☎03（3868）3275。

＝隔週掲載

観光経済新聞社
75周年おめでとうございます

クレドグループは「ホスピタリティ」「ウェルネス」「ヒューマン」の
3本柱を軸に進化をいたします

CREDO HOLDINGS

外国人材派遣
日本語学校の卒業生をはじめ、日本で働きたい多くの外国人材を活用。
深刻な社会課題化している人材不足について、外国人材を活用することで解決をめざし、ホテル・レストラン等、観光人材として育成し、多数の現場に即戦力として送り出してまいります。

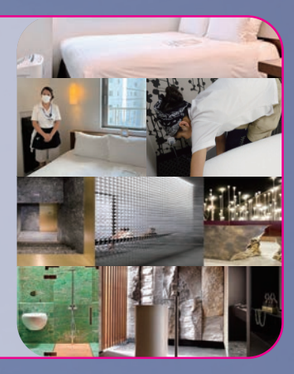
SOLASPA 呉 大和温泉

グリーンホテル会津

かじまちの湯 SPA SOLANI

ホテル客室清掃
1000室を超える大型ホテル客室清掃の請負実績あり。お任せください。

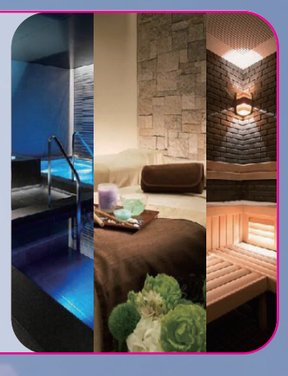
ホテルリフォーム
ホテルスパのデザイン・改築の他、壁紙修繕等の施工実績も多数。



全国ホテル・旅館運営受託専門会社 地域・規模 問いません

産後ケアサービス
ハイグレードホテルでの富裕層向けの産後ケアサービスをホテル椿山荘東京で展開。
産後ケアの先進国である台湾企業と提携し、そのノウハウを活用。栄養バランスの良い食事やスパはもちろん、助産師・看護師がホテル内に常駐し日本初の最高レベルの産後ケアをご提供いたします。

ホテルスパ・サウナ
全国で様々なコンセプトのホテルスパを展開。客室にセラピストを派遣するインルームスパ®はシェアNo.1を誇ります。
また、駅近・空港内等にサウナの店舗も展開。
ホテルスパは現在、海外へも出店計画が進行中です。



レストラン・BAR請負
ホテルグレイスリー新宿内をはじめ、銀座・六本木で手掛けるエンタメレストラン「SAKURA」。ホテル宿泊者へのモーニング提供の他、ディナータイムではミュージックなどのパフォーマンスを楽しんでいただけます。

日本語学校運営
東京・埼玉・神奈川・福岡で6校の日本語学校を運営。
日本での就労を希望する外国人の若者が多く学んでいます。

クレドホールディングス株式会社　代表取締役 白井 浩一　〒160-0023 東京都新宿区西新宿 1-13-12 西新宿昭和ビル 10 階　TEL 03-6258-5444