

戦略的パートナーシップの最大化で地域の持続的な発展を成し遂げる

JTB旅ホ連 2024年度事業

事業戦略

●JTBとの協働
宿泊増売をかなえるための戦略的パートナーシップの最大化を「JTBとの協働」のキーワードとして取り組む。その一つは、JTBが昨年度から本格的に運用を開始した新たな客室管理ツールを有効活用すること。同ツールは、JTBが各ホテルに導入し、ユニケーションを行い、

●Kotona Inn room
スマホ画面のメインメニュー



「四方よし」につなげる
インバウンド対応強化

●データ分析を基に
JTBの独自の目的

●着地コンテンツ開発
ホ連会員施設に対して

●北陸復興支援
年初めに発生した能登

●サステナブル
「宿泊施設とJTBが

●サステナブルセミナーの様子

●着地コンテンツ「嵐山朝散歩」

●サステナブルセミナーの様子

●着地コンテンツ「嵐山朝散歩」

●サステナブルセミナーの様子

●着地コンテンツ「嵐山朝散歩」

●サステナブルセミナーの様子

宿泊増売

●某テーマを補完する
「四方よし」として、旅ホ

●データ分析を基に
JTBの独自の目的

●着地コンテンツ開発
ホ連会員施設に対して

●北陸復興支援
年初めに発生した能登

●サステナブル
「宿泊施設とJTBが

●サステナブルセミナーの様子

●着地コンテンツ「嵐山朝散歩」

●サステナブルセミナーの様子

●着地コンテンツ「嵐山朝散歩」

●サステナブルセミナーの様子

●着地コンテンツ「嵐山朝散歩」

JTB協定旅館ホテル連盟(JTB旅ホ連)は、2024年度の事業推進テーマを「JTBとの戦略的パートナーシップによる宿泊増売と会費経営基盤の強化」と定めた。昨年度のテーマであった「共創とユニケーション強化」をさらに一段上げていく表現とした。マーケティングをさらに一段上げていく意図を表現した。事業計画の中で「地域振興・観光振興」の二つを、それを支える事業基盤として「人材育成」「組織強化」の二つを置いた。昨年度に引き続き、四つの活動軸をもって事業を推進していくことで、相対的取り組みについて明確化を図った。

●着地コンテンツ開発
ホ連会員施設に対して

●北陸復興支援
年初めに発生した能登

●サステナブル
「宿泊施設とJTBが

●サステナブルセミナーの様子

●着地コンテンツ「嵐山朝散歩」

●サステナブルセミナーの様子

●着地コンテンツ「嵐山朝散歩」

●サステナブルセミナーの様子

●着地コンテンツ「嵐山朝散歩」

JTB旅ホ連特集

旅行者や受け入れの各地域からも評価を得られるような新たな取り組みとビジネスチャンスを探る。事業基盤の人材育成は、質の高い研修や検定などを取り組む軸とする。加えて、人手不足や生産性向上といった会員が抱える課題への対応に旅ホ連共済を最大に活用してもらうよう促す。組織強化では、JTBと連携してサステナビリティに関する取り組みに加重していく。

●着地コンテンツ開発
ホ連会員施設に対して

●北陸復興支援
年初めに発生した能登

●サステナブル
「宿泊施設とJTBが

●サステナブルセミナーの様子

●着地コンテンツ「嵐山朝散歩」

●サステナブルセミナーの様子

●着地コンテンツ「嵐山朝散歩」

●サステナブルセミナーの様子

持続的な観光産業に北陸復興への支援も

●北陸復興支援
年初めに発生した能登

●サステナブル
「宿泊施設とJTBが

●サステナブルセミナーの様子

●着地コンテンツ「嵐山朝散歩」

●サステナブルセミナーの様子

●着地コンテンツ「嵐山朝散歩」

湯村温泉・朝野家で
過ごす最良のひとつとき

茶道・華道・香道の和心が息づくおもてなし。そして、湯の香感を感じる
源泉かけ流しの温泉と、季節の料理との美しい調和をご満喫ください。

〒669-6821 兵庫県東条郡新温泉町湯 1269
TEL:0796-92-1000 FAX:0796-92-2010 www.asanoya.co.jp

洲本温泉 ぬるおいの湯

湯あそび・お部屋あそび

淡路国際ホテル ザ・サンプラザ

令和5年夏展望大浴場とネイチャーサウナ新装！！
〒656-0023 兵庫県洲本市小路谷 1219-13
TEL: 0799-23-1212 FAX: 0799-22-5823
https://www.the-sunplaza.co.jp/ E-Mail: info@the-sunplaza.co.jp

4,000冊の漫画名作勢ぞろい
ブックラウンジ

ふくろう

旅館内ボウリング最大級！
ファミリースペース

四季折々の大自然と
創作会席を味わう
特別な日は、吉川屋で

かむろみの郷/穴原温泉
匠のこころ

吉川屋

〒960-0282 福島県福島市飯坂町湯野字新湯 6
TEL 024-542-2226
https://yosikawaya.com/

地元宮城の食材や旬の素材を使いオープンキッチンで
ご提供する和洋中バイキング【ラ・セレーヌ】

地元の海から毎朝届く獲れたて新鮮な魚介類を中心に、
厳選された素材を使った和風海鮮バイキング【磯魚】

コンセプトの異なる2つのバイキング会場がお選びいただけます。

新しいバリエーションをご用意してお待ちしております。
【予約センター】 022-354-5214
〒981-0213 宮城県宮城郡松島町松島字大田10-76
https://www.taikanso.co.jp
E-mail yoyaku@taikanso.co.jp