

～自らが現場に飛び込み、実践を通して個人、 企業を成長させるための徹底サポート～

中部地区を中心に 20 ホテルを展開する名鉄ホテルグループの統一的な事業戦略による持続的な発展を目的に、2021年6月1日、(株)名鉄ホテルホールディングスが誕生した。
2014年より ANA クラウンプラザホテル グランコート名古屋 総料理長として
味と技の手腕を発揮し続けてきた早坂敏夫氏と、ヒルトン名古屋出身、
同じくグランコート名古屋で総支配人として常に満面の笑顔で営業の第一線で走り続け、
次々に新たな企画作りをしてきた島原 東氏の努力の両輪により、
未来に向けた新路線が引かれようとしている。



5カ月ごと6ホテルの和洋総料理長による 「美食の融合」開催

名鉄ホテルホールディングスは「いつも煌めき 温もり安らぎを」を経営理念に掲げ、2024年6月、海外でホテル運営経験を持つ二神 一氏が社長に就任。ホテルグループの総括総料理長を務める早坂敏夫氏（以下、早坂統括総料理長）と営業戦略本部長を務める島原 東氏（以下、島原本部長）は、ホテルグランコート名古屋から同社に異動となる。二人は、名鉄ホテルグループ内の交流と結束力をより高めていくために、自らが現場に飛び込みスタッフ育成に挑んでいる。

早坂統括総料理長は2022年11月より『美食の融合』を開始した。この企画は宿泊特化を除く6ホテルの総料理長により5カ月に1度のペースで開催。昨年8月には、本年3月閉館予定の名鉄グランドホテルにて開催し、7回目を数えた。グループホテルすべての会場で100名を超える集客を得ており、リピート率も30～40%に達している。

ANA クラウンプラザホテルグランコート名古屋の総支配人を務めていた島原本部長は、自身の顧客に声掛けし、グルー

(株)名鉄ホテルホールディングス ホテルグループ統括総料理長 早坂 敏夫氏

1977年 東京学園調理師学校卒業
1977年 国際観光小田急「山のホテル」入社
1980年 小田急ホテルセンチュリーハイアット東京入社
(フレンチレストラン アシスタントシェフ) このホテルで18年間研鑽を積み、この間スイス・フランスで研修
1997年 岐阜ルネッサンスホテル入社 (現・都ホテル岐阜長良川) 洋食料理長
1999年 (株)ホテルグランコート名古屋・全日空ホテルズ ホテルグランコート名古屋 (現・ANA クラウンプラザホテル グランコート名古屋) 入社 洋食料理長
2010年 副総料理長
2014年 総料理長
2022年 執行役員 総料理長
2024年 名鉄ホテルグループ統括総料理長に就任、現在に至る

プホテルの利用促進を高めるとともに、さまざまなイベントを開催し、名鉄ホテルグループの新たなファンづくりに力を注いでいる。

前菜や造りなど、 コース料理の担当品目を変更

『美食の融合』において早坂統括総料理長は、コース料理の組み立てについては全体的に偏らないよう、前菜や造り、メイン料理など、各総料理長の担当を毎回変えた。ローテーションスタイルにより飽きさせないという顧客の立場、そしてさまざまなポジションを経験するというシェフの学びの場につながると考えたからだ。

「この取り組みは特にコロナ禍でのモチベーションアップと、グループホテルのスタッフの交流につながりました。始めた当初は各総料理長が自慢の逸品を力入れてご提案されてきましたが、お客さまの立場に立った全体的なボリューム感や味つけなどで理解とご協力をいただき、4回目ごろからでしょうか、お互いを尊重し、お互いに学び、阿吽の呼吸でスムーズになったと感じております」（早坂統括総料理長）。

名鉄小牧ホテルでは顧客ニーズを踏まえ、正餐スタイルではなく、シッティングbuffetで展開した。6月開催のため岐阜より鮎の塩焼きや鮎のしゃぶしゃぶを用意したほか、マグロ解体ショーやにぎり寿司を提供するなど、buffetならではの醍醐味と楽しみのある場を作り上げた。

コロナ禍とはホテル状況が変化していることから、今後は開催サイクルを見直し、5カ月1回から年1回程度に変更する計画だ。

5 ホテルに自身のロッカー設置、 3～4日ほど現場入り

また2023年には新たに朝食に特化した料理コンクール開催にも着手し、優勝作品を一定期間グループホテルの朝食に提供した。加えて、昨年5月に初めてフルーツカービングの講習会を開催。11月には2回目となる氷彫刻の講習会を実施した。これらの講習は調理部門だけではなく、グループホテルスタッフを集めて実施しており、フルーツカービング講習会には調理部門以外の参加が多く、大変驚いたという。

このほか、2022年より調理部門全体のレベルアップを図るため、ANAクラウンプラザホテルグランコート名古屋からグループホテルへ3名のシェフを出向させたほか、1500名クラスの出張宴会を2ホテルで連携して受注するなど、シェフそしてスタッフの交流活動により単体ではできなかった案件も獲得できるほど器も大きくなったのである。

さらに早坂統括総料理長は一般社団法人日本エスコフィエ協会の理事に就任、本年2月25日には同協会主催の「第35回ホテルでフランス料理を楽しむ社会福祉食事を」をANAクラウンプラザホテルグランコート名古屋スカイレストランスターゲイトで開催予定だ。おからだに障害をお持ちの方に向けたもので、同行の方含め、50名ほど参加予定だという。

さまざまな取組に挑んでいる早坂統括総料理長。シェフよ



(株)名鉄ホテルホールディングス
執行役員営業戦略本部長
島原 東氏

1989年 ヒルトン名古屋入社 宴会営業部主任
1997年 金山南ビルホテル開発(株) (現・(株)ホテルグランコート名古屋) 入社 営業企画マネージャー
1999年 兼務 労働組合初代執行委員長
2004年 マーケティング室長
2007年 料飲統括支配人
2010年 販売統括支配人
2015年 セールス&マーケティング部長 兼 ウェディング担当部長
2019年 副総支配人
2021年 執行役員 総支配人
2024年 (株)名鉄ホテルホールディングス 執行役員 営業戦略本部長に就任、現在に至る

り最後にひと言。

「私は常に現場を感じる事が大切だと感じ、5つのホテルに私のロッカーを置いていただいています。今、1年半経過しましたが、1カ月に各ホテル3～4日ほど多忙日を中心に現場に入っています。その際には、各ホテルの総料理長と胸襟を開いて話ができる時間を設けています。」

口先や過去の経験値ではない、今をきちんと見据え、次世



三河一色産車海老の風車作り
車海老を風車に見立て焼き上げています。付け合わせはフマイユのピューレと、南仏野菜を使ったラタトゥウと、そのジュ



帆立貝のボワレ碧南産人参ピューレとパッションフルーツ
甘味と香りある碧南産と帆立貝、バジル、パッションフルーツがポイントのブルノワゼットのソースで

代のためにとことん尽くす。記憶に残る味への追求止まない早坂統括総料理長の探求心の計り知れなさを感じたひと言だった。

7つの委員会を軸に 情報共有と担当者の育成

島原本部長はホールディングス傘下の20ホテルを運営する7法人の担当者からなる営業戦略委員会の運営に取り組んでいる。「①(株)ホテルグランコート名古屋」「②(株)名鉄グランドホテル」「③(株)名鉄犬山ホテル」「④(株)名鉄トヨタホテル」「⑤(株)岐阜グランドホテル」「⑥名鉄イン(株)」「⑦(株)名鉄ホテルマネジメント犬山(ホテルインディゴ犬山有楽苑)」の7法人だ。委員会を7つ「①マーケティング」「②女性活躍推進」「③宿泊」「④調理」「⑤法人営業」「⑥レストラン」「⑦インバウンド」設置し、各委員会に各法人の担当者が集まり、毎月1回開催、対面方式からWEB会議を取り入れて現在は適宜に実施している。各委員会でグループホテルのデータをまとめ、マーケットの状況と比較、先手を打てるよう策を練り取り組んでいる。その中でも女性活躍推進は、「女性が活躍できる環境づくりに力を入れ、SDGs活動の推進、お米づくりプロジェクト、LGBTQへの取り組みや、mottECOフードロス削減に向けた取り組みなどを積極的にこなっています。」

マーケティングとセールスが ホテル全体を牽引！

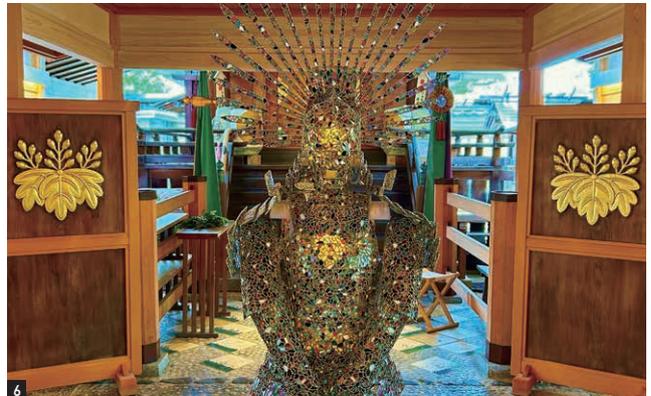
また島原本部長はこれまで培ってきたマーケティングと営業力を土台に、PDCAサイクルを上手く回すことにより『必ず売り切る』ことの大切さを自らの姿で実践している。それは“成功体験”を積むことが個を強くし、その強い個の集ま

りが骨太の組織を作ると考えているからだ。「われわれはホテルの顔であるという自覚でお客さまに接し、要望を伺い、それに応じた提案力、人間力をつけていく。マーケティングは企画・イベントの完売に向け、誰に、どう伝えるのかを常に考え、精度を上げていく必要があり、完売させるという勝利のリズムを作ることが大切」と熱く語った。

名鉄ホテルグループの中でも、「名古屋市外」のホテルは、宴会場利用の需要が回復しておらず厳しい状況が続いている。まずは空いている会場にお客さまを集めることが大切だと考え、名鉄トヨタホテルは昨年3月、名鉄小牧ホテルは9月にOliOliとタイアップしてママホリデイを開催。両ホテルで約2,500名の新たにホテルを支えてくれる親子を集め、楽しいイベントを開催。



知多半島産平貝とリードヴォーのフリカッセ フランス産茸と共に
平貝とリードヴォーのフリカッセ、グラスドシャンピニオンをベースにジュドリュフ、トリュフオイル生クリームで仕上げた、香り豊かな一品



1. 女性活躍推進 フードドライブ「ハッピークレヨンプロジェクト」 2. ママホリデー開催 3. 鹿児島フードバル小牧開催 4. 鹿児島フードバルトヨタ開催 5. 豊国神社 近藤一夫宮司と島原氏 6. ギネス認定のクリスタル甲冑

また鹿児島県とタイアップしたフードバルを、小牧ホテルは6月、トヨタホテルは7月に開催。従業員とお客さまが一体となり楽しめるイベントとして、集客目標も達成した。

タイムリーという点では、本年1月4日より放映開始したNHK大河ドラマ「豊臣兄弟」と連動し、豊国神社（名古屋市）所蔵「ステンドグラス甲冑（ギネス認定）」巡回展示を企画。豊国神社近藤一夫宮司と話し合い、2月から一カ月ごとに、グループ7ホテルのロビーに巡回展示することとなった。また1月24日には、豊国神社敷地内に大河ドラマ館がオープン。宿泊プランやランチ付きバスツアーの誘致、お土産の販売も積極的に行ない、愛知・名古屋を全国に発信したいと思っている。

また9月からはアジア・アジアパラ競技大会が開催される。グループとしてしっかり準備をしてくれているので、一生に一

度のこの機会を従業員皆で、海外からのお客さまと楽しみたいと思っている。

「私の役割は、名鉄ホテルグループで働く皆さんを笑顔で元気にしていくこと。そして人間力をつけ、一人ひとりが“煌めいて”いけるようにする、“幸せ責任者”だと思っています。」

早坂統括総料理長、島原本部長ともまさに現場からのたたき上げであり、豊臣秀吉のように人たらし。その二人をして、「泣かぬなら泣かせてみせようホトトギス」「一步一步、着実に積み重ねていけば、予想以上の結果が得られる」。そんな名言がふっと浮かび上がる、両人との熱い時間であった。

(株)名鉄ホテルホールディングス
名古屋市中村区名駅1-2-4名鉄バスターミナルビル10階
URL:<https://mh-hd.com>