

テーマ

観光テラスを併設した飲食物販施設の運営

千葉県旅館ホテル生活衛生同業組合 組合員企業

株式会社ろくや

本会では、「中小企業新事業活動促進法」に基づく中小企業者の「経営革新」への挑戦、取り組みを支援しています。

このコーナーでは、本会の会員組合の中から、自社の創意と熱意が込められた「経営革新計画」の策定にチャレンジし、千葉県知事から承認された企業の事例をご紹介します。

経営革新計画とは？

「経営革新計画」とは、「中小企業新事業活動促進法」に基づき、中小企業者が作成する、新商品の開発や新たなサービス展開などの取り組みと具体的な数値目標を含んだ3年から5年の「ビジネスプラン」のことです。この計画を千葉県に申請して承認を受けると、政府系金融機関の低利融資、信用保証の特例、特許関係料金減免等の他、ちば中小企業元気づくり助成事業（市場開拓助成／新商品・新技術・特産品等開発助成）の対象となります。

申請のついでには？

当社は、南房総市と館山市で2軒の旅館を運

営しています。元々は、南房総の網元漁師を前身とし、その日の料理に使う魚を、自分の船で、自分の網で獲ってくるという究極の地産地消スタイルを追求しています。

営業面については、段階的に施設の改修投資を行うなど、投下した資本に見合った結果（効果）とシビアに向き合う経営を実践するなかで、サービス内容を絞り込み、その品質を高めることで、顧客満足度の向上に努めてきました。

お蔭様で、現在の客室稼働率は約9割の高水準を維持していますが、当社としては、業績が好調に推移しているこの機を捉え、人材の有効活用による新たな収益源の確立に向けて、更なる積極策を講じていく必要があると考えていました。

そうした折、館山港交流拠点「渚の駅」たてやま内に、市が新たに建設する商業棟のテナント業者として出店する好機に恵まれたことから、当社としては、地域資源に磨きをかけて提供し、館山らしさをアピールするための魅力的な施設づくりと、新たなサービスの開発・充実を目指して、自社の経営革新に取り組むことにしました。

テーマ及び内容は？

1. テーマ

『観光テラスを併設した飲食物販施設の運営』

2. 計画期間

▽平成26年4月～平成29年7月（4年計画）

3. 内容

館山市「渚の駅」たてやまに新設された商業施設棟の運営に取り組むものです。房総の魅力を丸ごと味わえる「飲食物販施設」の提案を軸に、館山湾を一望できる好立地を活かしたくつろぎと賑わい空間の創出によって、地域経済の活性化や観光振興、地元生産者の魅力発信等に努めます。

新たな取り組みの特徴は？

●旅館運営における問題点

▼客室数の制約による売上の頭打ち…いたずらに収容能力の向上を追うのではなく、2つの旅館経営をより盤石なものにするうえでも、現在の人的リソースの範囲内で、現有人員を効率よく配置・有効活用することで、収益を最大化したい。

▼勤務時間の不規則さ（中抜け勤務）による従業員の負担…例えば、フロント業務の場合、忙しいのは朝のチェックアウト時と夕方のチェックイン

の時間、食事処の場合は食前食後といった具合で、殆どの場合、仕事の合間に微妙なアイドルタイム（中抜け）が発生している。

▼地域のおいしい農産物の提供が不十分：「食のエンターテイメント」を手掛ける当社としては、極上の朝獲れ天然地魚とともに、農産物でも旬の鮮度と味覚を提供したい。

▼食材のロスによる無駄の発生：旅館で消費できるのはその日に予約のあった宿泊客に提供する料理の分のみで、余った食材については他に活かす方法がない。

○解決策の検討

そこで当社は、従来の旅館業で培ったノウハウを存分に活かしつつ、業態特性としての宿命的な経営課題を克服すること、即ち、アイドルタイムにおける人材の有効活用等を可能とする新たな事業体制（※）を敷くことで、サービス品質の更なる向上と経営基盤の一層の強化に取り組むことを計画しました。

（※）地産の海産物や農産物の委託販売を行う直売所『海のマルシェ』の他、旅館業で培った本物志向の食を柱とした創作レストラン『なぎさ食堂』の運営に取り組みます。

新店舗では、2階レストランと接続した展望デッキに「足湯席」を併設する計画とし、雄大なロケーションを展望できる、開放的なリラクゼーションスペースを独自に創造したい考えです。

房総のセレクトショップとも言うべき『海のマルシェ』を運営することは、地域の最高食材が集まる新たな流通チャネルを創出することにも繋がります。また、当社グループ旅館における食材供

給拠点としての機能を併せ持つことができます。

【取り組みの効果】

▼消費者のメリット：新鮮でおいしい安心・安全の地産品（海産物・農産物）が身近に買える。

▼契約農家のメリット：出荷する段階で自ら値決めができる。既存の流通ルートには出荷できないような、形・大きさが不揃いな野菜でも販売できる。消費者との交流が生まれ、消費者ニーズにあった品質の良い商品を作るようになり、生産意欲が向上する。廃棄するしかない野菜を買い取って貰え、引き取りの手間もなくなる。

▼直売所運営による当社のメリット：直売所に集まる新鮮な品物を優先的に安く購入できる（仕入コストの低減）。だぶついた食材も鮮度を保ったまま、旅館・レストランのいずれかの店舗で効率よく活用できる。例えば、『なぎさ食堂』のランチには旅館の夕食メニューをベースとするなど、食材の仕入や仕込みの効率化を図れる。

今後の事業展開は？

今回の経営革新計画をベースに、平成25年度補正の「新ものづくり補助金」の申請にチャレンジしたところ、幸いにも採択を受けることが出来ました。

当社としても、「渚の駅」たてやまの更なる可能性を探究し、先行運営する「旅客船ターミナル」や「渚の博物館」、「海辺の広場」等との相乗効果を生み出すことにより、地域の活性化に貢献する観光プラットフォームとしての施設づくりに精励したいと思っています。

社長さんの一言

先月、『海のマルシェ』と『なぎさ食堂』は無事グランドオープンを迎えました。

新店舗では、当社のサービスに触れたお客様の心を満たすこと、そして、多くの地元の人びとに支持される店舗づくり（脱・観光向け食事処）を大切にしたいと考えています。皆さま、お近くにお越しの際は、ぜひ「渚の駅」たてやまにいらしてみて下さい。



▲1階が直売所・土産物、2階にカフェ、レストランが入った商業施設棟

中央会から

◎経営革新に関する相談は本会経営支援部までお願い致します。 ☎043-306-02002



企業プロフィール

団体名：千葉県旅館ホテル生活衛生同業組合
企業名：株式会社ろくや
代表者：渡邊 文宏
所在地：南房総市久枝494
電話番号：0470-57-2011
資本金：10,000千円
従業員数：43名
業種：旅館、ホテル
E-mail：rokuya-front@rokuya-resort.com
URL：http://www.rokuya-resort.com/
承認年月日：平成26年3月27日
支援機関：千葉県中小企業団体中央会