

マンマガ読者限定特典

①プチパン詰め合わせのお土産(お一人様1セット)
②浮谷側確約

「御やど万世閣」の取り組みと 「登別万世閣」の誕生

登別ホテル万世閣を経て、料理を中心に徹底してサービスを追求した純和風ホテル「御やど万世閣」。お客様の身近で積み重ねたおもてなしの心は、時代が変わっても脈々と受け継がれています。



登別万世閣全景



登別ホテル万世閣の工事



御やど万世閣ロビー棟

当時を語る



当時支配人
鎌田 金作
昭和56年洞爺湖万世閣入社。昭和62年より御やど万世閣にて支配人として勤務。その後洞爺湖万世閣にて副支配人を勤める。

とに年4回メニューを変更し、地元で採れた旬の食材を使用。お刺身には花をあしらった大根の桂むきを添えるなど、見た目にも華やかさを加えました。当時はチェックインからチェックアウトまでそれぞれのお客様に担当のメイドがつき、お帰りの際にはフロントマンや調理人も一緒に玄関先でお見送り。おかげさまで、たくさんのお客様に喜んでいただきました」

(鎌田金作・当時支配人)

「料理が変わった際には必ず勉強会を開催しました。当時、メイドの料理作法は調理人が指導していたのです。盛合せが美しく見えるようお皿を九州まで買い付けに行くなど、こだわりは食器に至るまで徹底していました。常に緊張感があり、料理と接客に關しての当時の経験は大変勉強になりました」(藤巻忠則・現常務執行役員)

チェックイン時にはお香をたき、館内の所要所には一輪挿しを飾るなど料理以外の演出にも工夫を凝らすとともに、お客様へのおもてなしを徹底して追求した「御やど万世閣」は昭和62年度(1987)、63年度(1988)に大手旅行会社の表彰する全国トップクラスの優良旅館に2年連続で選ばれるなど、多くのお客様から高い評価を受けるホテルへと成長していったのです。

「御やど万世閣」は平成4年(1992)に営業譲渡され、新たに「登別万世閣」が誕生します。お客様のニーズやホテルの姿は変わっても、おもてなしの心は現在の万世閣へ脈々と受け継がれているのです。

西館完成でリゾートホテルに そして「洞爺湖万世閣 ホテルレイクサイドテラス」へ

平成元年(1989)、「洞爺湖温泉ホテル万世閣」は新たに西館を加えて「大リゾートホテル」に。その後「洞爺湖万世閣ホテルレイクサイドテラス」に名称を変え、洞爺湖サミットでは多くのお客様をお迎えすることになります。



ホテル中庭より、西館と中央館



西館8F「星の湯」



西館完成当時のレストラン「ステラマリス」 現在の西館 和洋室



当時を語る



現支配人
宮崎 健
平成7年入社。現洞爺湖万世閣ホテルレイクサイドテラス支配人。フロントを主に登別、定山溪の勤務を経て現職に至る。

「洞爺湖万世閣」へと名称を変更します。名称の統一には両者が互いに切磋琢磨しながらより良いサービスを追求し、お客様が万世閣と聞いただけで安心していただけるようにとの思いが込められていました。

さらに16年後の平成20年(2008)には洞爺湖サミットが開催され、国内だけでなく海外からも多くのお客様をお迎えすることになります。このとき、サミットに先駆けて中央館94室の和室を洋室に改装するとともに、国内外のより多くのお客様に慣れ親しんでいただきたいという思いから、ホテル名を「洞爺湖万世閣ホテルレイクサイドテラス」へと変更しました。

平成22年(2010)には、さらにお客様のニーズにお応えできる館づくりを目指して、西館の和室40室を和洋室(二部和室)に変更。次いで平成26年(2014)には食事処「なかまど」のメニューを一新し、居酒屋の顔をプラスしてオープン。さらに翌年7月にはレストラン「ラ・カンティナ」がオープン。ドライエイジングビーフを召し上がっていただける場所へと生まれ変わりました。

また、洞爺湖マラソン、TOYAKOMANGA・アニメフェスタ、アイアンマン・ジャパン北海道・全日本ラリー選手権など、洞爺湖エリアでは様々なイベントの企画誘致を活発に行っており、万世閣もその一員として積極的に地域活性化に取り組んでいます。

定山溪万世閣ホテルミリオーネ

1Fラウンジスペース
リニューアルBirch Terrace OPEN
bakery & cafe

ベーカリー&カフェ

館内に足を踏み入るとパンの香ばしい香りが。フランスの伝統的製法で焼き上げたパンを楽しめるベーカリーショップが登場。夕朝食のレストランビュッフェでもお楽しみいただけます。

※「ベーカリー&カフェ」は日帰りでもご利用いただけます。



Bread Menu

バーチドック (ホットドック)	¥450
ポム・ド・テール	¥70
塩パン	¥85
メロンパン	¥180
角食パン	¥430
バゲット	¥300
	etc...

※表記価格は税込です。

インターネット環境も充実

インターネットをしながら気軽に飲食もできます。Wi-Fiはもちろん、携帯端末やPCを充電する設備も整っています。



Drink Menu

Birch coffee (バーチコーヒー)	¥500
花のような華やかさのある香りとレモンライムのような酸味の豆をスタッフが1杯1杯丁寧にハンドドリップいたします。	
エスプレッソ	¥400
カフェラテ	¥450
マンゴースムージー	¥500
生搾りオレンジジュース	¥400
	etc...

※表記価格は税込です。



足湯テラス

足湯に浸かりながら焼きたてのパンや読書を楽しんだり、のんびり景色を眺めたりと日頃の疲れを癒せます。

- ・泉質:ナトリウム塩化物泉
- ・源泉温度:80.5度
- ・効能:神経痛・筋肉痛・病後回復期・疲労回復・健康増進・虚弱児童・慢性婦人病・冷え性・切り傷・やけど・関節痛・五十肩・運動麻痺・関節のこわばり・うちみ・くじき・痔疾・慢性消化器病・慢性皮膚病等

売店も
リニューアル

自分へのご褒美になる商品がコンセプト。旅の思い出となるお土産品を多数取り扱っています。



紅葉と定山溪万世閣ホテルミリオーネ



スタッフ一同
おもてなし

「定山溪万世閣ホテルミリオーネ」
誕生と万世閣の現在

平成9年(1997)誕生した「定山溪万世閣ホテルミリオーネ」。
洞爺湖・登別とは異なるアプローチでおもてなしを追求し、
現在も多くのお客様に喜んでいただいている
万世閣の姿へと繋がっています。

万世閣 来春創業75周年記念第二章 登別・定山溪への進出から現在

当時を語る



現常務執行役員
藤巻 忠則

昭和56年洞爺湖万世閣調理部に入社。定山溪万世閣ホテルミリオーネオープン時に調理長。その後、支配人を経て、現在常務執行役員として勤務。

札幌の奥座敷・定山溪にオープンした「定山溪万世閣ホテルミリオーネ」は、シルクロードがテーマのオリエンタル調のインテリアに、300室以上の客室と大浴場や様々な施設を備えたリゾートホテルとして誕生。札幌市街に近く、お客様のニーズも異なり、これまでのノウハウやおもてなしとは別のアプローチが必要でした。
「定山溪の秋は観楓会シーズン。札幌から片道40分という距離もあり、札幌市内の様々な企業様に、利用頂きました。定山溪温泉で唯のコンベンションホールも頻繁に使われており、オープン当時はマジックや歌手のステージなど、様々なショーでもお楽しみいただきました。それまで定山溪にない煌びやかなホテルで予想を超える反響があり、オープン当初から多くのお客様がお越しくださいました。洞爺湖・登別からの異動に加え、大半は新たに採用したスタッフで、お客様のニーズに合わせて社員教育やマニュアルなど随時対応していく必要がありました」(藤巻忠則 現常務執行役員)

「札幌市街に近いことで、専門店にお食事に出られるお客様もいらつしやいます。また、洞爺湖、登別で好評のサービスが必ずしも定山溪で喜んでいただけるとは限りません。そのため様々な工夫やサービス向上を図りました。
お出しする料理の基本は日本料理。年4回、全国の食材を厳選して提供する『饗宴の膳』は18年間に渡り、好評いただいています。定山溪ならではの食材は多くありませんから、まずは旬の食材を幅広く揃えるということ。また、定山溪の他ホテルの調理長と共同で女性のお客様に喜ばれるエイジングケアのメニューを開発するなどの取り組みを行っています」(成田文男 現総調理長)
現在では地元北海道へのこだわりを強く打ち出し、料理に使用する食材や調味料、小麦などではできる限り道内各地から調達。館内インテリアにも白樺など北海道を代表する木々を積極的に使用するなど、豊かな自然に恵まれた地元への思いを大切にしています。
「何度も訪れていただいているリピーターのお客様には、『いつてらっしゃいませ』『おかえりなさいませ』の一言を添えお出迎え、お見送りの言葉に、またお待ちしておりますという思いをお伝えします」(前村哲児 現支配人)
「基本的に『おもてなし』はずっと変わっていません。ホテルが大きくなればサービスの形も変わりますが、お客様のお気持ちに寄り添うおもてなしをこれからも大切に行きたいのです」(藤巻忠則 現常務執行役員)



定山溪万世閣ホテルミリオーネ 和風呂

第3回
大塚吉則教授の
温泉講座

泉質と温度を確かめ 五感で温泉を楽しむ

成分分析書から
温泉が見えてくる

温泉に表示されている「成分分析書」を丁寧に見ると様々なことがわかります。まずは源泉の温度。源泉を沸かしている温泉は気体成分が蒸発しやすく、加水している温泉は文字通り成分が薄まっています。

次が蒸発残留物・溶存物質総量で、温泉の濃さがわかります。さらに陽イオン・陰イオンの量を見ることで泉質が想像できます。泉質名は般に温泉に溶けている成分（気体を除く）の合計が1グラム以上のときの主成分で決まり、例えば陽イオンの主成分がナトリウムイオンで、陰イオンの主成分が塩素イオンの場合は「ナトリウム塩化物泉」（旧食塩泉となります。成分1グラム未満の場合でも25℃以上は「単純温泉」、25℃未満でも硫酸の量が基準値を満たせば「単純硫酸冷鉱泉」など、温泉の命名は複雑です（興味のある方は「鉱泉分析法指針」を



北海道大学大学院
大塚 吉則 教授
YOSHINORI OTSUKA

1979年北海道大学医学部医学科卒業。ニューヨーク留学を経て、北大病院登別分院・医学部附属温泉治療研究施設への赴任をきっかけに温泉・入浴、自然療法を研究する。NHK「きょうの健康」テレビ朝日「中居正広のミになる図書館」ABC朝日放送「みんなの家庭の医学 たけしの健康エンターテインメント」など、様々なメディアに出演。

検索してみてください。

最後にpHです。pH8.5以上のアルカリ性温泉は皮膚表面の皮脂（脂肪酸）が疑似石鹸を形成してツルツル、ヌルヌルしてきます。皮脂成分が洗い流されるので、美肌の湯だからといってあまりに頻繁に入浴して浴後の保湿が充分にされない、肌がガサガサに荒れてしまうこともあります。

酸性泉はいわば、極端な場合は「塩酸硫酸の世界」。浴後に真湯（水道水）で温泉成分を洗い流さないと温泉火傷という皮膚炎を起こすことがあります。ただし温泉に豊富に含まれる微量元素や各種塩分が皮膚に保護的に働くと考えられ、通常は数回の入浴で皮膚炎を起こすことはありません。

メタケイ酸とカルシウムを含む温泉水は肌を滑らかにする作用があります。また、マグネシウムや芒硝（硫酸ナトリウム）を含む温泉水を飲むと便秘に効果的。二酸化炭素泉（炭酸泉）や硫化水素型の硫酸泉の入浴は血管拡張作用で血流が増加し、血圧を下げ、高血圧の改善などにも効果

入浴の適温に注目し、
五感で体感しよう

温泉に入浴すると血液の流れが良くなり、全身まで酸素が運ばれます。適温は40℃程度、高くて41℃まで。42℃以上の高温浴は交感神経が興奮しリラクセスには不向きであるほか、身体への影響にも注意が必要です。

温泉の種類は様々ですが、成分含有量と効能との関係は難しい問題です。例えばエイジングケア効果などは指標が定まらず、これらを精査した研究は私の知る限りありません。温泉の効能とはあくまで2〜3週間以上の温泉療養を行った場合の結果であり、1〜2泊程度ではリフレッシュ効果を期待するのが良いでしょう。大きな湯船に浸かり、大自然の中で非日常の時間を過ごし、美味しいものを食べるなど、温泉地には温泉水以外の魅力がたくさんあります。目的に応じて行き先を選んでみてはいかがでしょうか。

最後に、温泉はぜひ五感で体感することをおすすめします。温泉地に出かけたら、ぜひ目で見て、肌で触れ、匂いを嗅ぎ、さらに舌で味をみてはいかがでしょうか。身体全体で楽しむことで、地球からの貴重な恵みである温泉をさらに満喫できるでしょう。



Toyoko Manseikaku Hotel Lakeside Terrace

RESTAURANT

La Cantina



「ラ・カンティーナ」の朝食は和食膳



ハーフビュッフェでは近郊の食材や季節のフルーツなどをご提供



ドライエイジングビーフはお肉を長期熟成させる事で、お肉本来の味と香りを引き出します。

洞爺湖万世閣ホテルレイクサイドテラス レストラン「ラ・カンティーナ」 2015年7月18日リニューアルオープン

リラクセスした雰囲気でお食事をお召し上がりいただける「癒しの空間」をコンセプトに、インテリアやレイアウトなど空間づくりにこだわったホテルレイクサイドテラスレストラン「ラ・カンティーナ」が、2015年7月18日、リニューアルオープンを迎えました。

インテリアには洞爺湖の四季折々の風景の写真を飾り、以前の重厚な雰囲気を新。テーブルは11卓のうち4卓を窓側に配置しており、洞爺湖と羊蹄山が一望できます。テーブルクロスの色も青に変更し洞爺湖のイメージに。カンティーナ（地下貯蔵庫）にちなんでワインのボトルを飾り、ハーフビュッフェボードやメッセージボードにもコルクを活用しました。また、お客様にはお部屋に用意している作務衣や浴衣など、お好みのスタイルでご利用いただけます。

オープンに合わせて、今回は長期熟成させた「ドライエイジングビーフ」の美味しさを多くのお客様にご堪能いただきたく、



洞爺湖万世閣
ホテルレイクサイドテラス
現調理長
兼行 俊彰

平成27年洞爺湖万世閣ホテルレイクサイドテラス調理長として入社。

数多くの専門店・ホテル加工工場へ足を運び、試行錯誤して選り抜いた特別なディナープランをご用意。下味には洞爺湖町の海水を天日干しした自然塩（カマイミントールの塩）を使用、ワゴンでお席まで運んで切りたてをご提供します。お召し上がりの際にはわさびや焦がしバターソースなどをお好みで加え、厳選したワインと一緒に。またハーフビュッフェでは北海道にこだわったサイドメニューで、地元洞爺近郊の野菜や魚介をご堪能いただけます。

こだわりが詰まった新しい「ラ・カンティーナ」で、洞爺湖の素敵なディナータイムをお過ごし下さい。

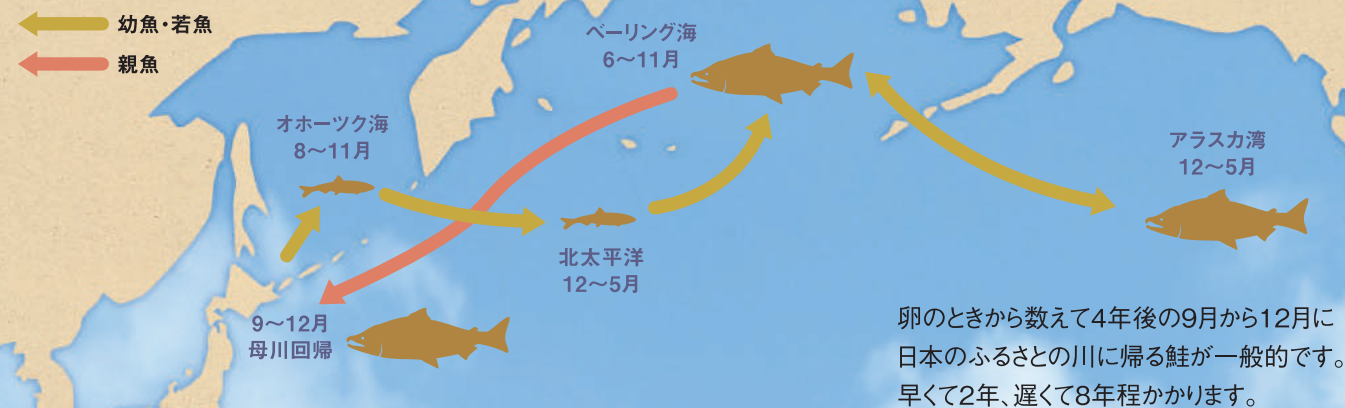
ワインへの
こだわり

プエナ・ヴィスタ・ソノマ
ピノ・ノワール

容量 750ml / 価格 4,000円(税込)
グラス / 800円(税込)

赤・白約80本の試飲をスタッフで行い、その中からこちらのワインを選びました。お客様にお求めやすく、しかもドライエイジングビーフに合う赤ワインです。お好みはあるかと思いますが、ぜひ一度お試しください。

シロサケの回遊ルート



フーミンの!

絶品レシピ カリカリ! サクサク! 秋鮭を使った鮭サンド

9月～11月にかけて北海道の沿岸は秋鮭漁でにぎわいます。河川に遡上する前の脂の乗った良質の秋鮭をフライにしてバゲットでサンドしました。今回使ったバゲットは、ミリオネパン工房で作った自家製です。フランス古来の伝統的製法を最新の技術により再現した自信作です。バゲットのカリカリと、鮭フライのサクサク、そしてオリジナルタルタルソースがベストマッチの秋味を堪能できる一品です。

材料(2人分)

- 秋鮭 2切れ(1切れ25g)
- バゲット 2切れ(鮭フライより少し長めの大きさ)
- レタス 適量
- 小麦粉 適量
- 卵 1個
- パン粉 適量
- 塩・胡椒 適量
- マスタード 適量
- タルタルソース 適量(レシピは下記)

ぜひ、
おためください!!



定山溪万世閣ホテルミリオネ
1Fラウンジ「バーチテラス」にて販売中

タルタルソースの作り方

ピクルス、玉葱、パセリをみじん切りにし、ボールに全ての材料を入れて混ぜ合わせます。ゆで卵が入っていないので日持ちがよく、酸味が強い大人の味で、揚げ物に合うタルタルソースです。お子様向けには、粗みじん切りにしたゆで卵を入れてもOK

材料

- マヨネーズ 300g
- ピクルス 100g
- 玉葱 小2分の1
- パセリ 1房
- レモン汁 小さじ2杯
- 塩・胡椒 適量

作り方



切り身にした鮭に塩、胡椒をする。

Point

鮭の生臭さが気になる場合は、薄い塩水と酒に一晩つけておく匂いが消えます。(水100mlに対して、塩1g、酒10mlの分量)



小麦粉をまぶし、溶き卵にくぐらせ、パン粉をつける。パン粉は乾燥でもよいが、生パン粉を使用したほうがサクッと揚がります。



180度に熱した油でキツネ色になるまで、カリッと揚げる。鮭が浮き上がって、大きな泡が出てきたくらいがベスト。



バゲットを横から開き、マスタードをぬり、レタスを敷いて鮭フライをのせます。鮭フライにタルタルソースをたっぷりかけて、挟んだら出来上がり。半分にカットすると食べやすいです。



AM6:45 秋鮭を積んだ1隻目の船が到着。取材をした日(2015年9月3日)は約60tほどの鮭があがりそうとの事。写真は船のダンプと呼ばれる生け簀から魚を陸にあげているところ。スムーズに進む作業に漁師さんたちの一体感を感じました!



獲れたての鮭を
持たせてもらいました!
片手じゃ持てない
ほど重い!!

陸にあがった魚は素早くコンテナへ。コンテナ1箱に約1tの鮭が入ります。写真ではとられないスピードでコンテナに入れられる鮭!さらにぶりを瞬時に見分けて別のざるへ!熟練技術おそろべし...



コンテナに入れられた鮭たちは、車で約5分ほどの所にある工場へ。1日約300本ほどの鮭を手作業でさばくそうです。1匹をさばく時間は約10秒!!日々の積み重ねと努力を感じました。

秋の味覚、鮭を求めて
ウトロ漁港で水産加工業を営む
ヤマヤ北翔丸水産株式会社さんの
元へ取材に行ってきました!



メスはイクラを



頭をおとす→お腹を切る→オスは白子を、メスはイクラを出す→体の部分を水洗い→箱の中に入れて入れる。「心・技・体」のバランスが大切なこの作業をひたすら繰り返します。ちなみに1匹の鮭からとれるイクラは約500gほど。



オスは白子を

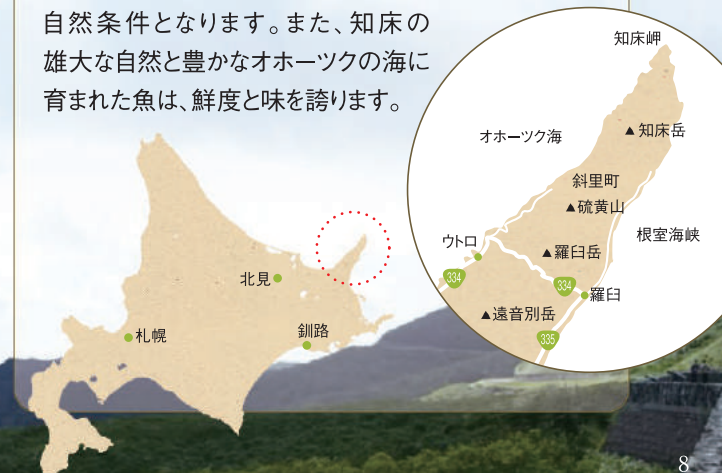


ウトロ婦人部食堂でいただいた1杯の鮭親子丼。私たちが食するまでに長旅をした鮭、早朝から漁に出てくれた漁師さん、そして1つ1つ丁寧にさばいてくれた加工業者さん、丼を作ってくれた食堂の方。たくさんの方のおかげで「美味しい」を実感できました!

加工が終わった鮭は、漁場のすぐ横にあるウトロ婦人部食堂や道の駅、ホテルなどへ。

なぜ知床??

水揚げの8割以上を鮭・マスが占める知床。その漁獲量は港別に見ると道内トップクラス。鮭は漁師たちから「シケ魚」と言われるくらい、海が荒れないと漁になりません。秋口のオホーツク海はしけるので、鮭漁にとっては最適な自然条件となります。また、知床の雄大な自然と豊かなオホーツクの海に育まれた魚は、鮮度と味を誇ります。



ねえフーミン

第2回 秋のウトロで旬の鮭を探す!

万世閣総調理長 成田文男が行く

北海道 絶品食材探しの旅

ワク!ワク! 万世閣サークル紹介

お客様へ「ワクワク」する気持ちをお届けするため万世閣スタッフも「ワクワク」活動ははじめました!

自然を満喫!

登山部

登山部の活動範囲は道央圏の日本百名山、北海道百名山。心身のリフレッシュと山人(やまびと※登山者)との交流を楽しみ、北海道の豊かな大自然を共有することが目的のサークルです。



水・塩飴・チョコレート・バナナ、そしてカップラーメンをザックに詰めて準備完了!登頂するとそこは雲の上。自然色の彩りが広がり、まるで動く絵画のような景色をプレゼントしてくれます。登山はきつ辛いという印象が強いのですが、登頂した時の感動がまた次の山に私達を誘うのです。さて、次に私達を呼んでいるのはどの山かな…(写真中上、中央 前村)

ボウリング部

ワイワイたのしく!

月1回の活動を目指し、自分のベストスコア更新を目指しつつ、楽しく活動しています。事業部・部署・年齢の垣根を越え、気軽にコミュニケーションを取れる魅力的な部活です。



ストライク・スペアを取るたび大騒ぎ! 遊びながら地道に上達していくメンバーもちらほら。道場破りならぬ「萬ボウ破り」の挑戦者!お待ちしております!(写真左、左中央 石塚)

新サークルも続々誕生予定!



ゴルフ部



和太鼓部

自転車部

みんなでサイクリング!

主な活動は個人プレーの自転車ですが、万世閣の創業地、洞爺湖をぐるっと周回サイクリングをはじめ、道内のサイクルイベントに皆で参加してます!さわやか且つ有意義な時間を共有しているサークルです!



観光地の本場、北海道の自然を味わうには自転車が最高!時には上り坂、時には向かい風に心折れそうになる事もありますが、その先には美味しい焼肉というご褒美が私たちの足を回し続けます。次の目標は広島県尾道、しまなみ海道遠征100キロコース!(写真左、前方右側 藤本)

※サークル活動は、スタッフ同士の交流を深めるものです。一般の方のご参加はできません。

新入社員のみ!

気になる Event Information

万世閣グループのホテルスタッフに聞いたイベント情報などをご紹介します

パンケット 林です!
お客様お一人お一人に合わせたおもてなしを考えながら行うことにとてもやりがいを感じています。



洞爺湖

TOYAKO



私が参加してみたいイベントは洞爺湖温泉冬まつりです。洞爺湖温泉冬まつりで7分間花火が打ち上げると知り、冬の洞爺湖に上がる花火を見てみたいと思います。

洞爺湖温泉冬まつり

冬の味覚を味わえる屋台やイベントのほか、期間中は毎晩7分間の花火が上がります。
●会場:イルミネーションストリート特設会場 ●主催:洞爺湖温泉観光協会 ●TEL.0142-75-2446
●期間:2016年2月4日~12日 本祭り2月6日 ●開始時間:17:00 ●終了時間:20:30(花火は20:30~)

フロント 三浦です!
先輩方はみんなとてもいい方々で、大変ですがやりがいのある仕事です。



私が参加してみたいイベントはイルミネーショントンネルです。ロングラン花火大会と対をなす冬の一大イベントなので、参加して魅力をお客様にしっかり伝えたいです。

洞爺湖温泉イルミネーショントンネル

40万球以上の電飾で彩られた幻想的なイルミネーションが洞爺湖温泉街を彩ります。
●会場:にぎわい広場 ●主催:洞爺湖温泉観光協会 ●TEL.0142-75-2446
●期間:2015年11月13日~2016年2月中旬予定 ●開始時間:19:00 ●終了時間:22:00

フロント 小川です!
お客様から「ありがとう」の言葉をいただくことが、やりがいを感じます。



登別

NOBORIBETSU



私が参加してみたいイベントは鬼火の路です。地獄谷は昼間に訪れたことはありませんが、夜はまだ行ったことがないので、休日を利用して行きたいです。

鬼火の路 幻想と神秘的谷

暗闇に揺らめく灯りに照らされた「鬼火の路」が地獄谷へと誘う幻想的な夜の散策路です。
●会場:地獄谷遊歩道・地獄谷展望台 ●主催:登別観光協会 ●TEL.0143-84-3311
●期間:通年 ●開始時間:日没 ●終了時間:21:30

売店 新山です!
海外からのお客様が多いと聞いていましたが、実際に働いてみて予想以上のお客様の数に驚きました。



私が参加してみたいイベントは湯まつりです。お湯のかけ合いは迫力満点でとても見応えがあると聞きました。登別温泉で働いているからには1度は見てみたいイベントです。

登別温泉湯まつり

豊富な湯量と多彩な泉質を誇る「湯」への感謝と、無病息災などへの祈りを込めた祭りです。
●会場:登別温泉一帯 ●主催:登別観光協会 ●TEL.0143-84-3311
●期間:2016年2月3日~4日 ●開始時間:18:00

予約 安川です!
お客様に正確に伝えることが大切だと実感しています。お客様からご予約をいただいた時にやりがいを感じます。



定山溪

JYOZANKEI



定山溪の冬といえばこのイベント雪灯路と聞きました。写真を見たことがあり、とても綺麗だったので実際に足を運んでみたいと思いました。

定山溪温泉雪灯路2016

スノーキャンドル2,000個が定山溪神社の境内をやさしい灯りで包みます。
●会場:定山溪神社 ●主催:定山溪観光協会 ●TEL.011-598-2012
●期間:2016年2月8日~12日 ●点灯時間:18:00~21:00

パンケット 袴田です!
お客様との会話が楽しいです♡



私が参加してみたいイベントは雪三舞です。チューブ滑りやスノーラフティングなど、体験したことのない珍しいイベントが盛りだくさんで、友人や家族と参加してみたいです。

定山溪雪三舞

大人も子供も気軽に体験できる犬ぞり、チューブ滑り、バーベキューなどが盛りだくさん。
●会場:定山溪三笠スキー場バーバリアンズグラウンド ●主催:定山溪観光協会 ●TEL.011-598-2012
●期間:2016年1月15日~24日