

MANMAGA

地域の恵み、
育む食材

再発見。

伊達市でお世話になった山本さん!

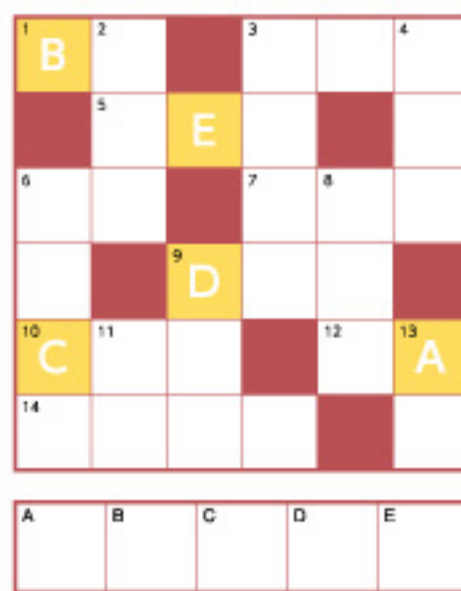


contents

洞爺湖万世閣ホテルレイクサイドテラス
**自家製のおいしい
チーズができるまで!**
定山溪温泉
一歩先の別世界へ
登別万世閣
STEP UP MESSAGE
第7回 大塚吉則教授の温泉講座「定山溪温泉」
運動のあとは、温泉でリフレッシュ!!
万世閣総経理 成田文男が行く!
絶品食材探しの旅
洞爺・登別・定山溪 一泊二日
ボク・わたしの悩みは仲間と解決!

クロスワードパズルに挑戦して
ホテルペア宿泊券・ランチ付日帰り入浴券をもらっちゃおう!

合計10組20名様に当たる!



タテのカギとヨコのカギをヒントに白枠に言葉を当てはめて、クロスワードを完成させ
A~Eに入る言葉を見つけてください。正解された方の中から抽選でプレゼントをご用意しました!!

万世閣グループ3館共通
1等 ホテルペア宿泊券 5組10名様
万世閣グループ3館共通
2等 ランチ付日帰り入浴券 5組10名様

タテのカギ
①ぐるぐる目が回ることや目がくらむこと
②紙などの媒体に文字や写真などを刷り上げること
③洞爺湖万世閣ホテルレイクサイドテラスでは
ワインにぴったりの自家製のコレが食べられる!
マンマガP2・3をチェック!
④万世閣スタッフは頑張ります!
お客様の声をもとに、より良い〇〇〇〇を
⑤人生の苦難にたとえる〇〇〇〇の道
⑥恐ろしさのあまり、身の毛が〇〇〇
⑦最後に行き着いたところ 例:世界の〇〇
⑧人や物を乗せて水上を移動する乗り物

ヨコのカギ
①いつか叶えたい! 願望
②心算をひとつに、万世閣3館も「〇〇〇田舎」して
みんなで悩みを解決します!
③登別万世閣に近い人気リゾート施設
「登別〇〇〇パークニクス」
④頑丈な皮膚に覆われている、角が特徴的な体の大きな動物
のS、M、Lなど衣料品などの大きさ、寸法
⑤幸せを呼ぶ〇〇〇〇のクローバー
⑥万世閣の温泉にはこの効果も!?
⑦大雑把でくれた様子、〇〇な服装
⑧上達や進歩、更なる「〇〇〇〇アップ」のための
登別万世閣の取り組みはマンマガP6・7をチェック!

A~Eに入る文字を並べて応募しよう!

応募方法
ハガキにて応募
ハガキに郵便番号、住所、氏名、年齢、電話番号、Eメールアド
レスとクイズの答え、万世閣及び季刊誌へのご意見・ご感想
をご記入の上、下記宛先まで郵送にてご応募ください。

インターネットでのご応募
下記URL、または右記の2次元バーコードで専用ページよりご応募ください。
携帯・スマートフォンからでもご応募いただけます。
www.manseikaku-hotels.co.jp/present/

応募先 〒060-0042 札幌市中央区大通西11丁目4 大通ビル10F
株式会社 万世閣「マンマガプレゼント応募係」

応募期間 2018年1月31日(水)まで(当日消印有効)
当選発表 商品の発送をもって発表に代えさせていただきます。

万世閣の
サービス向上のため、
アンケートのご協力
をお願いします。

「あなたはどんなときに旅行を考え、行動しますか?」
下記URL、または右記の2次元バーコードで専用ページよりご回答ください。
www.manseikaku-hotels.co.jp/enquete/



洞爺湖にいだかれた、
やさしいスパ・リゾート

洞爺湖万世閣
ホテル レイクサイドテラス
〒049-5721 虻田郡洞爺湖町洞爺湖温泉21番地
TEL. (0142) 73-3500

アクセス
バス JR洞爺湖駅より洞爺湖バスで約20分
「中央通」下車
車 道央自動車道虻田洞爺湖ICより車で約10分

日帰り入浴※2歳以下無料
○入浴のみ大人1,000円/小人(3歳~小学生)500円
[受付時間]7:00~20:00
[浴場利用可能時間]7:00~10:00、13:00~21:00
※タオルレンタル代別途400円
○ランチビュッフェ付大人2,000円/小人1,000円
11:30~14:00(最終入場13:30)
※ランチビュッフェは土・日・祝日のみ営業
※タオルレンタル代別途400円
○**12月**ディナー・バイキング付大人6,000円/小人3,000円
18:00~21:00(最終入場15:00、16:30)
※温泉状況により営業時間変更の場合あり
※タオルレンタル代別途400円



温泉の風情にやすらぐ、
格別のリゾートホテル

登別温泉
登別万世閣
〒059-0551 登別市登別温泉町21番地
TEL. (0143) 84-3500

アクセス
バス JR登別駅から洞爺湖バスで約17分
「登別温泉ターミナル」下車
車 道央自動車道登別ICより車で約10分

日帰り入浴※2歳以下無料
○入浴のみ大人1,100円/小人(3歳~小学生)550円
[受付時間]11:00~18:00
[浴場利用可能時間]13:30~20:00
※タオルレンタル代別途300円
○ランチバイキング付大人2,200円/小人1,100円
11:00~14:00(最終入場13:00)
※ランチバイキングは土・日・祝日のみ営業
※タオルレンタル代別途300円
○**12月**ディナー・バイキング付大人3,700円/小人1,850円
17:30~21:00(最終入場20:00、16:30)
※温泉状況により営業時間変更の場合あり
※タオルレンタル代別途300円



札幌の奥座敷に、
心とやすらぎの湯宿がある

定山溪温泉
ホテル ミリオネ
〒061-2302 札幌市南区定山溪温泉東3丁目
TEL. (011) 598-3500

アクセス
バス JR札幌駅から江ノ上バスで約80分「定山溪」下車
地下鉄真駒内駅から江ノ上バスで約50分
車 道央自動車道北広島ICより車で約70分

日帰り入浴※2歳以下無料
○入浴のみ大人1,500円/小人(3歳~小学生)800円
[受付時間]11:00~20:00
[浴場利用可能時間]12:00~21:00
※タオルレンタル代別途300円
○ランチビュッフェ付大人2,400円/小人1,800円
11:00~14:00(最終入場13:30)
※タオルレンタル代別途300円
○**12月**ディナー・バイキング付大人5,000円/小人3,400円
17:30~21:00(最終入場20:00、16:30)
※温泉状況により営業時間変更の場合あり
※タオルレンタル代別途300円



焼きあがったら
ペルでお知らせしています！
持ち上げたら
なかなか切れないほどに
伸びるチーズは絶品！



石窯焼
ピッツァ

洋食シェフ 高田 将
当館の自家製チーズは味が深く繊細！チーズの良さを消さないように、他の食材の味が濃くなりすぎないよう調整にとっても気を使っています！

熱成中の
ゴーダチーズ

自家製チーズの美味しさが一番楽しめる
ピッツァ。
生地は定山溪万世閣ホテルミリオネ
から手作りの生地を取り寄せ。
ライブキッチンで生地を伸ばし、自家製
モッツアレラをたっぷりのせて、石窯で
焼きあげます！

「ピュッフェ」
モッツアレラと
夏野菜のアソート
グレイプフルーツ
ドレッシング
※2017年夏提供



「ピュッフェ」
旬のフルーツと
モッツアレラの
バルサミコソース
※2017年秋提供



「ピュッフェ」
自家製
モッツアレラと
生ハム、サラミの
ラビコットソース
※2017年冬提供



自家製
燻製との
アレンジも！

2017年6月に完成した
燻製室でつくった自家製
スモークと合わせると
楽しみの幅も広がります！



チーズは種類を混ぜると複雑な味わいが楽しめます。
今は工房ができたばかりなのでシンプルなチーズのみの提供ですが、
チーズの周りに菌をつけたり、わざとカビをつけることで、
味わいに変化がでるので今後はそういった試みにも挑戦したいです！

これからも進化を続ける「万世閣オリジナルの味」ぜひお楽しみください！

ホテルレイクサイドテラス

自家製のおいし〜い
チーズができるまで！



チーズのおいしさを
味わいつくそう！

自家製チーズは
石窯焼ピッツァにも！

チーズ製造工程全解剖！

チーズ職人 原田 丈彦
横浜出身。鳥取の大学で発酵学を学び、製菓企業に就職。その後、「熟成士」の技術を手伝うため渡仏。乳類と微生物など熟成に欠かせない技術研究の後帰国し、別海町の農場でチーズ職人として従事。2017年より万世閣へ。



1 原材料の低温殺菌
富良野産井牧場の生乳（未殺菌）を仕入れ63℃で30分、低温で長時間かけて殺菌することで、本来の風味を壊さないよう工夫しています。



2 乳酸発酵
仔牛の胃の中にあるキモシンという酵素を加えて牛乳プリンのような状態に。



3 攪拌・ホエイ排出
チーズの硬さを決める大事な工程！

「あ〜っ！うっっ！」
フリーズドライされた
乳酸菌を食べてみた！
見た目は粗めの砂利。小さくても口に入れた瞬間のインパクトは大きい！味は、しょっぱい？甘い？今まで経験したことのない味が口の中に広がった。これが美味しいチーズの中に入っているとはなんと不思議。



4 成型（ゴーダ）
型にはめて圧縮成型する。



5 加塩（ゴーダ）
安定した熟成をさせるため、塩水につける。

6 最低3ヶ月熟成（ゴーダ）
Point→
万世閣のチーズも、もちろん季節によって味がかわります。
これぞ自家製の醍醐味！

チーズ作りのポイント

室温や設備によって発酵の速度が変わる為、pHのコントロールがポイント！時間を見ると古いゴムみたいにプチッとちぎれるモッツアレラができてしまう。
もちろんそうなら皆さんの前には出せないで破棄！

生乳がチーズの味の決め手！

牛も夏バテして餌をあまり食べないと脂肪分が下がりあっさりとした生乳に。そのため自然とチーズの味もあっさりとしたものに。冬は養分を蓄えるため、脂肪分が高くなり濃いチーズができあがる。

定山溪温泉
一步先の別世界へ

SAI
彩

五月 溪流鯉のぼり

SYOKU
色

七月 紅葉橋

KEN
見

十月 見返り坂

BI
美

二月 定山溪神社
(雪灯路)

定山溪は山溪の温泉地というイメージを持つ人々がほとんどだと思う。しかし、薄別川、白井川、小樽内川が交わる場所であり、その先、豊平川で二つの川を成すのである。世界に誇れる水と森の自然調和が取れている場所、それが定山溪。

標高は約三〇〇メートル、ゆえに山野草千種類以上が自生し、野鳥の観測もできる。

シラネアオイ、カタクリの花でピンク色に染まる溪流沿いが見られるのは春。春夏秋冬で、緑色、黄色、赤色、茶色、白色、そして、空の青。原色の移り変わりを大都市に近い場所で見られる定山溪。市内中心部から一歩先に別世界が広がる。

聴
耳を澄ます

水音とマイナスイオンを浴びる
○アクセス/ミリオネから車で約5分、徒歩約15分

定山溪には近年続々と新しいお店がOPEN!
この土地を訪れる人は右肩上がり。進化を止めないこの地域には何かが隠れているはず。



ローカル食品
ローカル食品



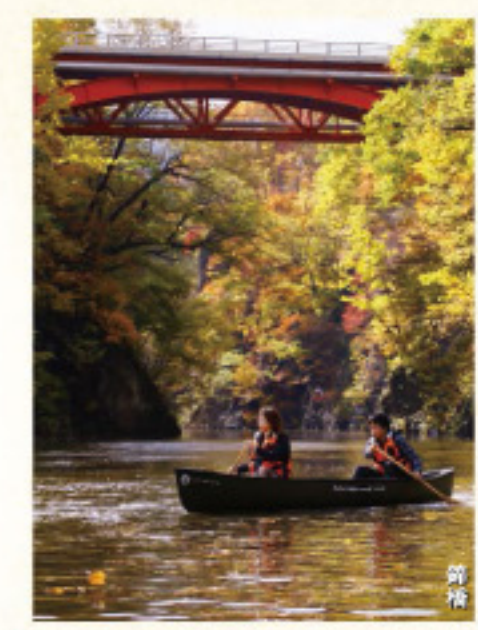
定山溪ファーム
http://jozankei.jp/
jozankei-farm/390
※冬期閉鎖
TEL:011-598-4050



定山溪温泉
定山溪温泉

ふれる
触

定山溪は五感を刺激する土地なんじゃないかな。五感が刺激されると直感が冴え、いろんなアイデアが浮かぶんだって。今日も一日頑張ろう。



目を見張る
自然を感じる
高カターゲは毎年5月末〜10月末に開催
(11月の状況により変更あり)
アミューズメント北海道株式会社
TEL: (夏)0570-011-411
(冬)0570-001-501

味
舌に

気軽に温泉を楽しむ
○アクセス/足つばの湯:ミリオネから徒歩約7分
観掛け手湯:ミリオネから徒歩約3分



鼻に抜ける
地産の果実
甘酸っぱい香り
八剣山ワイナリー
TEL:011-556-3581



ミリオネ特製
ウインナー・ベーコン
北海道ハーブ園を使用した
ウインナー・ベーコンに、多種
のハーブ・塩・スパイスを練り
込んだミリオネ特製の
逸品。ジュースで、パリッと
食感が◎!



ごはんののせて
ほっかほっか
朝食で一番人気なのは意外
と「山賊味噌」。あつたかい
ごはんののせて、しょうが
甘い深みある味が白米の
おいしさを引き立てます!

お米
甘納豆を使った北海道
赤飯、黒千石豆飯、
生米から炊いたおかゆ
などだの「ごはん」
じゃない!



ミリオネだけの味!
するめ入り金平ごぼう、
鮭で出汁をとって煮込んだ肉じゃが、
ミリオネでしか味わえない味!

ミリオネの/
朝食ビュッフェで一日の活力をチャージ!

季節限定のスイーツ
2017年秋は巨峰シャーベット、
イタリアンマロン、銀平アイスを
ご用意。そのほかにもきなこクリーム
のシュークリームなど一試した
スイーツが登場!!



カレー
朝はスパイスで
目覚めよう!
大きめにカットした
ゴロゴロ野菜が食欲
の楽しさを生むスパ
イスたっぷりカレー
をどうぞ!

番外編 ちょっぴり嬉しい、
こんなことやってます!

ウェルカムサービス

チェックインの時間帯に、ロビーであたたか〜い玉こんにゃくをお渡ししています。これからの寒い季節にピッタリ!

宅配人自ら
お渡しすること!!



夏の暑い日には、冷しみたらし団子をお渡ししていました! ほんのり優しい甘さでお客様にとっても喜ばれました!

アートバルーンサービス

ロビーでの待ち時間や、小さなお子さまに、少しでも喜んでいただきたいという想いで始めた取り組みをご紹介します!



チェックアウトの時間帯に、ロビーでアートバルーンをお子さまにプレゼントしています! お花やうさぎ、剣など様々なアートバルーンをスタッフが自らつくります! お子さまから大人気です!

一生懸命
練習しました!

取り組みがきっかけでお客様とお話しできる機会が増えました! うれしいー!

お客様の声

季節で変わる
バイキングのメニューは、
どうやって決めているのか知りたい!

??

お客様の声

お肉料理の種類が少ない。
北海道なのに、
海産物も少ないのが残念...

66

1 コンセプト決定

まずはスタッフみんなで次のバイキングはどんなテーマにしようかを話し合います

お客様のアンケートにはヒントがいっぱい!

2 試食・検討

テーマが決まったら試作品をみんなで試食。真剣に意見を出し合います! 「より良く」を目指してやり直しになることも

3 メニュー完成!

4 皆様にお知らせ!

プロのカメラマンによる写真撮影をし、HP等でどんどんPRしていきます!



そこで...



お客様の目の前で握るお寿司コーナーができました!

新鮮なネタを毎日3種類以上ご用意しています。

※上記メニューは一部内容が変更になる場合がございます。予めご了承ください

実演コーナーにて、
牛肉(牛脂注入肉)と
鶏肉の二種類の
ステーキを
ご用意しました!

登録席のわきスペースで
食べるのがおすすめです!



撮影許可

「あっつあつ」
今年の冬は「鍋バイキング」を開催!

「小さい子どもがいるとなかなか辛い鍋って食べられないなあ...」という声から生まれました!

鍋バイキング!

一人鍋に塩・醤油・味噌・チゲの4種類のスープをご用意!

具材は、好きなお肉や魚、野菜をチョイスして、自分だけのオリジナル鍋を楽しもう!

2017
12/1~
2018
2/28まで

今後も
お客様からの
貴重なご意見
お待ちしております!

STEP UP MESSAGE

登別
万世閣



ステップアップメッセージ

当館では、ご宿泊のお客様にアンケートのご協力をお願いしています。その声はサービス向上の「道標」。今回は、実際にいただいたお声をもとに改善を進めた取り組みの一部をご紹介します!

お客様の声

大浴場の床は滑りやすく、
子どもと一緒に入浴が不安...

そこで...



畳スペースをつくりました! ※女性浴場のみの
カランの一角に、ハイハイ期のお子さまとゆっくり座りながら利用できる畳スペースを新設! お湯が緩やかに出るシャワーヘッドにも対応! 安心してご利用いただけます!

さらに...

お風呂用貸出グッズも充実!
荷物が増えてババ、ママ楽チン!

貸出グッズ一例

- ベビーシャンプー
- ベビーソープ
- シャンプーハット
- 正方形タオル
- 湯温計
- お風呂用おもちゃ
- ベビーバスチェア
- バスチェア など

※貸出グッズご希望のお客様はフロントにてお申し出ください。
※数に限りがございます。予めご了承ください



さらに!



脱衣所には
ベビーベッドを完備
赤ちゃんが気持ちよく
お着替えできるように
ベビーベッド用敷きタオルも
ご用意しています。

お客様の声

館内でもっとインターネットが
利用できるようになったらいいのに...

そこで...



ナチュラルカラーで統一されたフリースペース

2017年3月より、
館内のWi-Fi利用可能エリア
拡充に取り組んでいます!
現在エリア増設中!

Wi-Fi利用可能エリア

- 1Fロビー・フリースペース
- 3Fレストラン・お休み処
- 4~10Fの和室およびメゾネットルーム
- 11Fラウンジ

※端末の貸出はしておりません ※ダブルルーム及びシングルルーム、11Fの客室ではLANケーブルにてインターネットをご利用いただけます



間接照明のあたたかな雰囲気にも包まれる最上階(11F)ラウンジ「琥珀」

定山溪温泉

第7回 大塚吉則教授の温泉講座

運動のあとは、温泉でリフレッシュ!!

札幌の奥座敷・定山溪はアクセスの気軽さと自然の恵みが揃った温泉スポット。真駒内より定山溪の約20kmを歩き、温泉で汗を流す「定山溪かつばウオーク」(定山溪観光協会主催)も人気です。健康にも理想的な「運動+温泉」の効果も含め、大塚教授に伺ってみました。

PROFILE



北海道大学大学院 大塚 吉則 教授

昭和54年北海道大学医学部医学科卒業。平成3年温泉医学の研究を興じ、ミューベン大学温泉治療研究施設を経て、平成18年北海道大学大学院教授就任。温泉をはじめ健康科学、自然療法、保養地医学など自然療養を基にした健康づくりを日々研究している。主な著作:『そもそも、すべてが「体質」のせいなのか?』2012年Medical Tribune「新刊 温泉療法」2012年クルーズ

豊かな自然も一緒に満喫! 身体が温まる泉質は、冬にぴったり

定山溪温泉のように豊かな自然に恵まれた環境は、温泉療法においても大きなメリットがあります。単に入浴するのではなく、例えば木々の間を散策しながら緑の香りを胸いっぱい吸い込む。そのあと温泉に入ることで、心身をリフレッシュさせる相乗効果が期待できます。私たちは周りの自然から刺激を受けることで、温泉の恵みを引き出すことができるのです。

定山溪温泉はナトリウム塩化物泉(旧食塩泉)で、よく温まる泉質として知られています。保温効果が大きいのは、皮膚表面に食塩の結晶が膜を作ることによって汗腺を塞ぎ、発汗を抑制するはたらきがあるためです。これからの季節にぴったりですね。

ミリオネの和風風呂は源泉掛け流し! そもそも源泉って?

源泉とは文字通り、泉源で採取したお湯のこと。引湯、貯湯、加水、加温、循環ろ過、人の入浴などによって、浴槽のお湯は多少なりとも源泉と違った性質になります。源泉は必ずしも入浴に適した温度とは限りませんが、加温を行いますが、泉質の種類によっては大きな影響を与えることもあります。具体的には、加温によって温泉水中のガス成分が飛んでしまったり、温泉の成分が薄くなる場合、加水によって泉質が基準以下になってしまうこともあるのです。

源泉掛け流しの場合、泉質に影響を与えないのは引湯と人の入浴だけです。最大限に源泉の恩恵を受けることができます。ただし衛生的には、湯量が豊富で浴槽内のお湯が入れ替わっていることも大切です。

運動後の温泉は疲労回復にも効果的。目的に合わせて、気軽に楽しもう

温泉に行くのと効能の記載された分析書別表がありますが、日帰りや1泊2日の入浴では、ここに書かれているような効能は期待できません。単純にお湯を満喫したいのなら源泉掛け流しですが、泉質にこだわらず、「美味しい料理を食べたい」「友人同士や家族で出かけた」といなど、目的に応じて温泉を選びましょう。色々な泉質の温泉に入って、色、香り、肌触りなどを楽しんでみてはいかがでしょう。

また、運動後の入浴の利点は何といっても、運動で緊張した筋肉が温泉の浮力と温熱作用でリラックスできることです。血流が良くなることで筋肉に溜まった疲労物質が洗い流されやすくなり、精神的な緊張感もなくなります。先述の「定山溪かつばウオーク」イベントなど、「運動の後に、温泉が待っている」と思えば、参加するモチベーションも上がるのではないのでしょうか。

ただし、ウォーキング等、運動終了直後の入浴は避けること。ゆっくりと水分を補給して、30分は身体を休めてから入浴しましょう。こうすることで、身体に溜まった老廃物が排泄されやすくなりますよ!

運動後の入浴は、身体を休めるのにもぴったり。札幌市内からも気軽に出かけられるのが、森と大地に恵まれた環境で本格的に温泉が楽しめる定山溪温泉に感謝ですね!

「ねえ、フーミン!」

万世閣総調理長 成田文男が行く!

絶品食材探しの旅

第6回

今回の旅は伊達へ。冬場食卓に出ることが多い「白菜」。作り手の想いを聞いてフーミンは今回、白菜をより美味しく食べられる絶品レシピを紹介します!



お話しを伺ったのは... 人との距離感を大切に取組んでいます! 山本農園 山本 忠吉さん(46歳) 農業歴25年、白菜の栽培を始めて10年。今はキャベツやブロッコリー、スイートコーン、かぼちゃなど数多く栽培。趣味はスノーボード。「農作業が休みになる冬はとにかくたくさん滑りに行くんだい。これから楽しみだよ!」



実は... 伊達は過年で比較的気温が安定しており農業を営みやすい環境といえる。ハウスでゴーヤを作っている人もいます。

今日の付き人



定山溪万世閣 ホテルミリオネ 調理 馬場 大地(37歳) 調理歴15年! 寿司屋での修業を経て、現在は中華料理人として仕事。食材本来の美味しさを追求し、創作料理作りを目指している。「古き良きを学び、進化にも挑戦」がモットー。

この白菜で料理を作ろう!



うわぁ、立派な白菜だねー!



おっずっしりと重いわ!



おれ、そう生でいただきます〜!

フーミンの絶品レシピ

たっぷりかける餡がウマさの決め手!

超簡単! 白菜と豚肉の重ね焼き

白菜は晩秋から冬がもっとも美味しい時期! 毎日の厳しい寒さで調理が楽しくなり、白菜はそんな鍋に欠かせません! しかし、今回はタジン鍋で蒸し焼きにするだけの超簡単かつ手軽に身体が温まる絶品白菜料理をご紹介します。

材料(2人前)

- 白菜(外側の青い葉の部分は固いので使わない) 大3枚
- 豚バラ肉(3~5mmスライス) 200g
- 長ネギ・柚子胡椒 適量
- 山葵・辛子 少々
- 塩 少々

作り方



白菜は外側の青い葉の部分は外し、白い部分を使用する



白菜をタジン鍋のサイズに合わせカットする



なるべく白い芯の部分を使用し、やわらかい葉の部分はとっておく



タジン鍋にクッキングシートを敷き、白菜、豚肉の順で3段に重ね、最後に④でとっておいたやわらかい葉をのせる。豚肉のみ軽く塩をふる



弱火にかけ2段目の白菜の芯がやわらかくなればOK ※約30~40分



フライ返しでまな板に移し、適当な大きさにカット、器に盛り付ける



⑥を煮立て水溶き片栗粉を入れ、とろみを付け再度煮立てよく混ぜる ※再度煮立てよく混ぜることで粉臭さが消えるよ!



吉野餡を重ね焼きにたっぷりつけて白髪ネギ、柚子胡椒、水山葵、水山葵をのせて出来上がり!

完成!

ワンポイント! (水山葵・水山葵) 水を加え通常よりもゆるくしておこう! (白髪ネギ) 長ネギを4センチくらいの筒切りにし縦に割り、芯を抜き広げ、千切りして水にさらしておこう! 水切りをして使用しよう!

洞爺湖 中西が行く! ミリオナー!



迷い人B

もっとできることがないかな...

Let's! ミリオナー!

みんながドキドキ動いていて、活気がすごい!



一番の喜び!

毎日館内がスムーズに動くように人員配置を考え、常に計算する裏方の仕事!でも...それってお客様の心を動かすおもてなしに結びついているのかな?

解決達人



洞爺湖万世閣
ホテルミリオナー
総務課係長
木村 卓



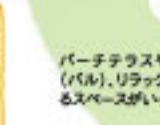
洞爺湖万世閣
ホテルミリオナー
パンクアウトチーフ
及川 一幸



木村

お出迎え、お見送りは絶対必要なおもてなしというスタッフの共通認識を持っていることが強み!この時間だけは絶対!というみんなの思いがあるから実現できるんだ!

昨今の従業員不足はここも例外ではないけど、他部署とのヘルプ体制ができています!「してもらったら、してあげる。」やっぱいつも笑顔で助け合うことが大切!



及川

コレ、やってみます!

ミリオナーで、「写真撮影しますよ」と腕章をつけてお声がけしている係がいました!洞爺でも取り組みたいお客様とスタッフの間にか会話している、そんな温かい人員配置を考え見直そう!

洞爺・登別・定山溪
一致団結!

ボク・わたしの悩みは仲間と解決!

万世閣で働くスタッフは約370名!表舞台でお客様をご案内するスタッフや、それを支える裏方。様々な悩みや展望をもちながら日々奮闘する私達を支え、応援し、アドバイスをくれるのは...やっぱり仲間なんです!

万世閣の迷い人

迷い人A



定山溪万世閣
ホテルミリオナー
予約課
堀 辰徳(35歳)

迷い人B



洞爺湖万世閣
ホテルレイクサイドテラス
総務課 チーフ
中西 健児(48歳)

迷い人C



登別万世閣
調理長
一戸 文之(46歳)

定山溪 堀が行く! 登別万世閣!



迷い人A

ほーん...

Let's! 登別万世閣!

定山溪が大好き!ミリオナーが一層になって地域を盛り上げることでできないかな?登別ならヒントがあるかも!



まずは「登別」を満喫!

記念撮影!

なんと大古!!

あみくじ引いちゃおう!

いらない...

温泉公園

温泉公園

温泉公園

温泉公園

温泉公園

温泉公園

温泉公園

温泉公園

温泉公園

温泉公園

温泉公園

温泉公園

温泉公園

温泉公園

温泉公園

温泉公園

温泉公園

温泉公園

温泉公園

温泉公園

温泉公園

温泉公園

温泉公園

温泉公園

温泉公園

温泉公園

温泉公園

温泉公園

温泉公園

温泉公園

温泉公園

温泉公園

温泉公園

温泉公園

温泉公園

解決達人



登別万世閣 支配人
堀 辰徳

大切なのは登別地域の魅力のなかで万世閣を選んでもらうこと!

登別万世閣では、小さなお子さまを連れてお客様が安心して泊まれるような工夫や、お出迎え時のサービスを強化しているんだ!



こういった取り組みがきっかけでお客様と会える機会が増えたんだ!「万世閣を選んでよかったわ!」と嬉しい言葉ももらえたよ!

地域と一緒に何かを発信するためには館内だけでなく、実際に温泉街を自ら歩くことも大事!このお店とはこういったコラボができる!とか想像するんだ!

ミリオナーにはホテルで焼き上げたパンや足湯、ほかに他ホテルに負けない魅力があるな!温泉街の散策をおすすめするのいいかも!地域とミリオナーのいいところを掛け合わせたらお客様の思い出に残る旅を提案できるんじゃないかな!

プランを考えてみたよ!

- 冬の一大イベント!定山溪の雪灯路 帰ってきたらBAR(バル)で温かい飲み物を飲んでもらいたいな。
- 定山溪温泉PR隊長「かっぱん」ってみんな知っているかな?もっと知ってもらうために売店のグッズをPRしたプランはどうかかな?
- やっぱり食べ歩きもいいよね!バーチャルテラスのパンを持ってお散歩してもらおうようなプランもどうかかな?



プラン構想がとまらな〜い!!!

登別 一戸が行く! レイクサイドテラス!



迷い人C

どうしたらいいかな?

Let's! レイクサイドテラス



夕景が湖面に映り、きれいだな〜

きれい〜!

じゃあ、さっそく温泉へ!

温泉公園

温泉公園

温泉公園

温泉公園

温泉公園

温泉公園

温泉公園

温泉公園

温泉公園

温泉公園

温泉公園

温泉公園

温泉公園

温泉公園

温泉公園

温泉公園

温泉公園

温泉公園

温泉公園

温泉公園

温泉公園

温泉公園

温泉公園

温泉公園

温泉公園

温泉公園

温泉公園

温泉公園

解決達人



洞爺湖万世閣
ホテルレイクサイドテラス
調理長
兼行 俊彰



一戸

洞爺は営業担当が農家さんや漁師さんを紹介してくれるので、新鮮なものを仕入れられているよ!他部署との連携は調理場にとっても大事なんだ!

他部署との連携!そのためには...?

兼行

兼行

兼行

兼行

兼行

兼行

兼行

兼行

兼行

兼行

兼行

兼行

兼行

兼行

兼行

兼行

兼行

兼行

兼行



船かき声をかけてメリハリと活気ある仲間意識をつくりたいと意図してミーティングをしました!

一戸が考えた登別らしさ!

登別らしさとして、食事処「海の味しらかば」で「えらべる肴」を始めます!通常の決まりきったお通しではなく3種類から小鉢を選ぶようにする!その小鉢にはこのお酒、という銘酒をおすすめする!お客様との距離の近さを活かして、より館内を満喫してもらう!「登別流のおもてなし」をつくりたい!そのきっかけに料理があれば最高だ!

兼行

兼行

兼行

兼行

兼行

ライブキッチン
登別では珍しいな...



一戸

例えば、料理の補充に駐か調理人がお客様の前に出ることも安心感だよ!それに、登別はスタッフ一人ひとりとお客様の距離感が近く、よく笑顔で話しているよね。それってすごいことだよ!

そっか!お客様に寄り添う形は少しずつできているなら、他部署と連携して登別らしさを考えたい!「うそをつかない、正直な料理を作りたい!」

兼行

兼行

兼行