

人に優しく地球にも優しい。 老舗ホテルの改革

ホテル日光
代表取締役社長 花城 清素さん



開南せせらぎ通りに位置するホテル日光は今年で42周年。一流ホテルがしのぎを削る沖縄で、観光の拠点として変わらぬ存在感を示す老舗ホテルです。

今回、お話をうかがったのは、代表取締役社長の花城清素氏。

1階の「レストラン日光」で、自慢の薬膳料理をいただきながらのインタビューです。

がって、元気に過ごしていただきたいですね。

2つ目の「環境」とは？

企業として資源を使うだけではなく、資源を大切に守っていききたいと考えています。

たとえば、我々人類にとって水はとても大切です。しかしホテルでは水が大量に使われます。そこで少しでも使用量を減らすために蛇口やシャワーに節水コマをつけたり、社員ひとりひとりが節水の声をかけ合ったりしています。

木から作られる紙のリサイクルも心がけています。期間が過ぎて使えなくなったチラシなどももちろん再利用。レストランでの残飯、厨房での食用油などは月にするとかなりの量ですが、これも減らすよう努めています。

ホテルだと電気の使用量もかなりのものではないですか？

そうですね。以前は館内一括のエアコンだったので、お客様がまったくいらっしやらないフロアもギンギンに冷えている。本当にエネルギーの無駄でした。



1階の「レストラン日光」は55席。食事からティーセットまで充実。長居できるので模合にもおすすめ。

それで2年前に改装したとき、思い切って部屋別にエアコンをつけました。それも温度を感じて冷えすぎないインバーター式。かなりのコストでしたが、電気使用量は半分になりました。

今いる1階の「レストラン日光」の大きな窓には断熱UVカットフィルムを貼りました。というのも窓際の席は暑くて眩しくて座ってられないほどだったんです。だから昼過ぎから分厚いカーテンを閉めっぱなし。

それがこの断熱UVカットフィルムを貼ってから、窓際の席にカーテンを開けて座ってもひんやり快適。エアコンの設定温度まで上げられまし

ホテルの多い沖縄で支持を得続けるのは大変では？

そうですね。新しいホテルが次々と誕生していますから。でもだからこそ、私たちが大切だと考えるのは「うちらしさ」なんです。

ここはもともと旅館。ですからシティホテルとしての利便性を取り入れながらも、もと旅館ならではのサービスを提供していったらどうか。これがうちらしさではないかと考えています。

たとえばお客様が到着されますと旅館のように仲居が玄関でお出迎えし、お部屋までご案内します。

お戻りなられたときには「お帰りなさい」「どちらに行かれたんですか」と気さくにお声がけし、お客様との距離が近づくように心がけています。

また、畳敷きの大きな宴会場で浴衣姿で宴会できるのも喜ばれています。これも、もと旅館ならではの醍醐味でしょう。

うちのコンセプトに「3つのK」というのがあります。1つめは「健康のK」、2つ目が「環境のK」、3つ目が「感動のK」。もと旅館という特徴を生かしたおもてなしで「感動」していただけるサービスを提案

実は店より先に自家用車の窓に貼ったんです。それで「あれ、暑くない！」って驚いて。実際、ガソリン代もかなり減りました。それならお店にも、ということまで貼ったわけなんです。

3つ目の「感動」とは？
お客様が沖縄旅行に来て、ホテルで過ごされる時間は結構長いんです。ホテルとしてできることは、いかにお客様に「感動」して「良い旅の思い出」を持ち帰っていただくかです。

「海の色に感動した」と言われるように、我々ホテルのホスピタリティーに感動してお帰りいただきたいです。そしてまた来ていただきたい。良かったよ。また来るよ。」の言葉がわれわれの仕事の原動力です。



ホテル日光
那覇市松尾2-17-34
098-863-4125(代)
http://www.hotel-nikko.co.jp

株式会社ザップス
沖縄県浦添市牧港4-5-7

カット率 (%)			遮蔽係数	フィルム厚
赤外線	可視光線	紫外線	0.42	50(μ)
72	59	99以上		

スターリング 40

室内からの自然な景観と高い断熱効果で、高い断熱効果と飛散防止、プライバシー保護を求められる店舗やオフィスビル、一般住宅、公共施設にお薦めします。

ご使用になられたフィルム



ソーラガード
スターリング40

ザップスからのご提案

朝陽の眩しさと暑さで窓際の席の稼働率に悩んでおられたホテル日光様には、可視光線カット率と断熱効果のバランスの取れたスターリング40をお選びいただき、エアコンの設定温度まで上げられたと喜んでいただきました。



沖縄の伝統的な健康食を贅沢にいただける薬膳御膳2,100円。

供していただきたいですね。

1つめの「健康」とは？

お食事を通じてお客様に健康になつていただきたいという願いがあります。かつては長寿県として名をはせていた沖縄ですが、今ではすっかり落ち込んでいます。その原因の1つとして食生活の欧米化があげられます。

今日お出ししている薬膳御膳は沖縄、地元の食材を使った伝統的な薬膳料理です。胃を元気にするアロエをふんだんに使用し、貧血に良いハンダマー、高血圧に効くフーチバーなど、たくさんさんの薬草を使っています。おいしく召し上