

# 『縁づくり + 脱・三猿』



株式会社  
山口グランドホテル

代表取締役

まつばら まさのり  
松原 雅紀

山口商工会議所2号議員・常議員

1940年生まれ。山口県出身。高校卒業までを県内で過ごし、大阪の大学に進学。卒業後は製薬会社に就職し、営業として勤務。34歳で脱サラし帰山。飲食店の経営などを行い、1986年、45歳の時に株式会社山口グランドホテルを開業、現在にいたる。趣味は食べ歩き、読書など。

#### 〔企業概要〕

株式会社山口グランドホテル

住 所：山口市小郡黄金町1-1

T E L：083-972-7777

従業員数：134名

## 松原社長のプロフィールを教えてください。

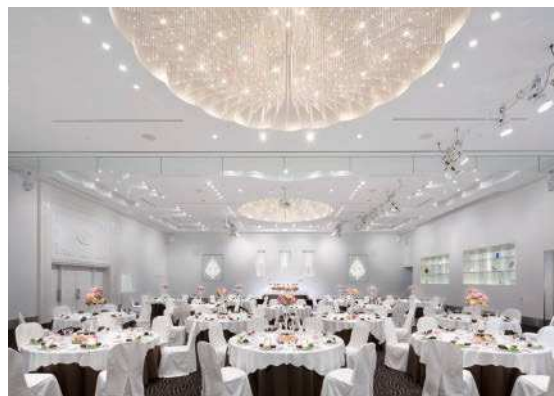
高校を卒業するまで山口県で過ごし、大学進学を機に大阪で暮らし始めました。卒業後は製薬会社に就職し、営業職に就きました。人と会い、話をするのが好きだったので、営業職も楽しかった思い出が多いですね。34歳の時に脱サラし、それを機に山口県に戻ってきました。とりあえず何か始めたい・自分の力で何かをしたいと考えたのですが、特にコレと決めたものがあつたわけではなかったので、とりあえず飲食店を始めることにしました。向き不向きで言えば、飲食店の経営には向いていたようで、結果的には約10年間で、飲食店を4店舗ほど経営しました。

## 株式会社山口グランドホテルについて教えてください。

1986年、株式会社山口グランドホテルを開業したわけですが、飲食業はそれま

での10年間で培ったノウハウがありましたが、ホテル業は全くの未経験でしたので、全く不安がなかったと言えは嘘になります。しかし、やってみないとわかりませんので、1歩踏み出そう!と決意し、それが現在に至っています。

平成17年には建物を買い取り、自社の物件としました。施設が古くならないように、お客様に飽きられないように、毎年少しずつですが、施設を改装しながら「綺麗な館内」を保つように心がけています。



改装した美しいホール

## 2016年の会社指針「縁づくり+脱・三猿」とはどのような意味でしょうか?

毎年、年始めに「会社指針」というものを作るのですが、今年の指針が「脱・三猿」です。俵山温泉にも「見ざる・聞かざる・言わざる」の三猿があるでしょう。私が目指しているのは、全くその逆です。「見て見ぬふり・聞いて聞かぬふりはしない、気付いたことがあれば言う」という事と、色々なところで色々な物を見聞きして、学んできて欲しい、それを周囲の人間に話して欲しいと考え、この指針を社員全員に伝えています。

私は、サービス業にはゴールがないと考えています。「どこまでやったら100点」という指標がありませんし、時代の流れと共に刻々と変化しています。時代の流れをしっかり掴み、時代にあったサービスを提供するためにも、社員全員で「見る・聞く・言う」を推進したいと思っています。

また、私自身、人と会うことが好き

で、全ての出会いは「縁」ですので、できた縁は大切にしたいと思っています。私自身が多くの場所に出向き、人と会い話すこと、見聞きして情報を得ること、それを社員や周囲の人間に還元することを大切にしたいと考えています。

### 明治維新150年に向け、メニュー開発などを行っていただくと伺いましたが。

ホテル内の各飲食店では、今年は薩長同盟メニューの開発に取り組んでいます。薩長同盟150年記念フェアということで、薩長プレートや薩長おもてなし懐石など、各店舗が知恵を絞って「お互いの県の名産品・特産品を使って美味しいものを作ろう」と、みんなで研究しています。お陰様で、とても魅力的なメニューを揃えることができました。

現在、火・水・金はきびなごを鹿児島から直送してもらっており、きびなごを使ったメニューも色々と準備しています。

個人的な感想ですが、山口市には旅行などで、多くの方が訪れてくださっているのですが、遊ぶ場所・お金を使う場所がないというのが問題だと思っており、小さな取り組みではありますが、面白いメニューや山口市ならではのメニューを考案することで、少しでも山口を訪れていただく方に、「山口に来たからこそ楽しめるもの」をご提供したいですね。



薩長同盟メニューは様々！山口の日本酒と鹿児島焼酎、長州鶏や柑味鮎とキビナゴや赤鶏さつまなど、魅力的なメニューが目白押しです。

### 地産地消メニューの開発など、様々な取り組みを行っていただけますね。

地域の名産品を少しでも取り入れたメニューを開発することが、地域の魅力が一番に感じられる方法だと思っていますし、地域貢献にもなると考えています。洋食レストランの「アゼリリア」で提供している薩長プレートでは、長州のメニューと



アゼリリアの薩摩・長州食べ比べプレート



薩長プレートにのっている「はなっこりソーセージ」。オススメです！

して「はなっこりソーセージ」をメニューに入れさせていただいています。このソーセージは、はなっこりを(株)木原製作所さんの乾燥機を使って乾燥させ、(株)MSYフーズさんの山口フードサービス工場で作られた、地産地消のソーセージです。安心安全な、風味豊かなソーセージで、絶品です。

はなっこりーは山口の特産野菜で、それを美味しくお客様に提供して「山口にしかない魅力」を発信することが我々の使命だと思っておりますので、今後も地産地消に積極的に取り組んでいきたいと思っております。

実は、(株)山口グランドホテルを開業するとき、当時はまだ「地産地消」など殆ど言われていなかった時代でしたが、「山口ならではのものを作ろう!」と、夏みかんの花を描いたカップとソーサーを作りました。訪れて下さる方から「これは何のお花ですか?」と聞かれたら、描かれているのが夏みかんの花であり、これは山口県の花で、なぜ夏みかんが県の花なのか、

ということを話すことができると考えたのですが、カップに描いてある花にまで興味を持って下さる方はおらず、この作戦は失敗でした。でも、地産地消の「はしり」として、私の方向性は間違っていないかなあ…という笑い話です(笑)。今でもこのカップとソーサーを使っておりますので、当ホテルをご利用の際には、注目してみてください。

### 地域貢献にも積極的に取り組んでいただけますね。

山口商工会議所の「食の健康ステーション事業」にも登録をさせていただいておりますが、今後の取り組みとしては、減塩メニューの開発にも挑戦しようと考えています。山口県は、高血圧の人が多く県ですので、減塩調味料、減塩メニューを提供して、利用して頂く方々の健康にも配慮していきたいと思っています。

宿泊プランでは、レノファ山口のJ2昇格を記念して「サポーター応援プラン」を設定しています。地元でプロスポーツチームがあれば、応援して然るべきだと考えておりますので、これからも、地域のため、お客様のために色々なメニューやプランを考えて、まち全体が元気になるサポートをしていきたいですね。

また、月2回ほど、新山口駅から地下通路で繋がる風の並木通りやホテル周辺の清掃活動を行っています。街がきれいなことは、本当に気持ちがよいものです。

### これからの目標などを教えてください。

これから新山口駅を中心に、まち全体が変わっていくのだと思います。山口市は、暮らしやすく、観光地としての魅力も十分にあるのに、それを活かし切れていない、発信できていないのが問題です。新山口駅のすぐ側にある事業所として、少しでもまちの魅力を広く発信するお手伝いをしたいと考えています。

メニュー開発や、清掃活動など、小さなことしかできないかもしれませんが、時代が進んでいるのに、私たちも進まなければ、後退しているのと同じです。まず一歩踏み出すことで、地域を元気にし、少しでもまちを良くして行ければ良いですね。