

連載

# もう、悩まない！ 『石原健の HOTEL LOVERS』

# 4

Hotel & Restaurant Yoichi LOOP  
総支配人・ソムリエ  
倉富 宗氏



Hotel & Restaurant Yoichi LOOP  
総支配人・ソムリエ  
倉富 宗氏

## 若いころの経験が、仕事を続ける原動力

石原 倉富さんと出会ったのは、札幌の東急ホテルで総支配人をされ、この対談にも登場いただいた山崎宗紀さんのご紹介でした。最初にホテルマンになったきっかけを教えてください。

倉富 高校卒業後17才で単身渡仏し、トゥールーズホテル・料理学校

を卒業後、ラロシェルという港町の「ラ・テラス」にてキャリアをスタートしました。元々は調理師希望でしたが、接客サービスに触れてフランス語でのコミュニケーションも楽しくなってきたので、メートル・ドテルへの道を進もうと決意しました。フランスでは11年間の経験を積みましたが、この国の魅力が今もこの仕事を続けている原動力であり財産です。

石原 日本に戻られてからは、いったんレストラン業界から離れたのですが、なぜですか。

倉富 1999年に帰国してから、フランスで培ったエネルギーを若いうちに他の何かにもぶつけてみたいと考え、通訳と役者の世界で表現力を活かそうと考えました。

役者は2年間養成所へ通い、立ち回りや殺陣を学び、プロになってからは2001年から市川猿之助さんの“座組おもだかや”に同行させていただきました。歌舞伎座、名古屋中日劇場、博多座などにて、本歌舞伎、スーパー歌舞伎の舞台に立つことができました。通訳としては2002年サッカー日韓W杯の際、カメルーンナショナルチーム付となり、記者会見の際もフランス語の通訳を行ないま

第4回目のゲストは、北海道余市町に位置するHotel & Restaurant Yoichi LOOPの倉富宗総支配人・ソムリエ。倉富氏は若いころは通訳や役者を経験し、言葉やしぐさ、立ち振る舞いなどの表現力を磨きあげた。そして、海外で学んだ「褒める」ことの大切さ。倉富氏は自身が経験したことをもとに、若手ホテリエに伝えたいことを石原氏に語った。

した。  
石原 全くの異業種で、語学力や表現力を駆使されて新たな境地を開かれました。俳優の養成所とプロダクションが、私が現在も所属する「テアトルアカデミー」で同じであるという偶然には驚きましたね。でも、なぜそこからまた飲食業界に戻られたのですか。

倉富 2005年に東京の青山に開業したビストロ「ブノワ」が、メートル・ドテル兼通訳を探しているという話を聞き、フランス語が使える、接客もできるのは自分しかいないと思いました。ブノワの初代支配人である桑島氏は、日航パリのレストラン弁慶の元支配人で、さまざまなことを教えていただきました。2010年の東京「ブノワ」開業5周年記念でアランデュカスシェフが来日した際に、ご本人同席での豪華ガラディナーでのサービス兼通訳を担当した時の素晴らしい時間と緊張感は今でも思い出に残る接遇です。

## 自分がされて嬉しいことを、お客さまにサービスできるように心がける

石原 そこから青山の「モノリス」、



銀座の「ティエリーマルクス」を経て、現在は(株)余市ドリームスと、着実にステップアップされていますが、日ごろから気を付けていたことと、転職に際しては何を重視されていましたか。

倉富 今の自分があるのは支えてくださる多くの人たちのおかげであること、「おかげさま」を絶対に忘れてはいけないといつも考え、自分がされて嬉しいことを人にすることを心掛けてきました。また経験と実績が信頼に繋がるが、一朝一夕ではできないことなので徐々に積み上げていくことも大切にしました。それを踏まえて任された役目は「堂々と」「迷いなく」「自信を持って」行ない、他を圧倒する「唯一無二」のパフォーマンスを魅せることが、自分のポリシーでありブランド力の上げ方です。

そんな中で、現在のオーナーで尊敬している吉田泰昌会長・井内由佳社長から「都会の雑踏で埋もれるより、地方で唯一の存在になり、輝きませんか」というお誘いの言葉をいただき、2019年4月に出身地でも

ある北海道で、「Hotel & Restaurant Yoichi LOOP」の開業準備室に着任しました。

石原 次に、これからの若いホテリエに伝えたいことはなんですか。

倉富 できる限り若いうちにチャンスを見つけて外国に行き、現地で生活できたらよいと思います。外国人とのコミュニケーション慣れをすることでグローバルな表現感覚が身に付きます。また、音楽・アート・映画・読書・レストランにはどんどんハマリ、たくさんの自分自身の引き出しを増やして欲しいです。そして、ゲストからいただく感謝のお言葉、投げ掛けていただく思いに対する「嬉しい」「ありがたい」という感情

に敏感になり、心を込めてそれを相手に伝えることと、「素敵だな」「美しいな」「格好いいな」にも敏感になることです。外国では身内同士でも褒め合います。それはとても気持ちが良いです。ゲストにも伝えられる方であれば伝えましょう。自分がされて嬉しいことを相手にしましょう。そこに意識を持っていればゲストからも上司からも同僚からも「可愛がられる存在」になります。名前も覚えてもらい、次回は指名ももらえるようになります。最高の循環です。

石原 素晴らしい考え方ですね。最後に今後のビジョンをお聞かせください。

倉富 一カ所にとどまらず、国内外で今まで培った経験を「唯一無二の空間作り」をモットーに再現したいです。次世代に伝えていきたいと考えております。この会社でさらなる輝きを放つべく、コンドミニウムやワイナリーのプロジェクトにも携わりたいと考えています。2030年には二セコまで新幹線が開通予定です。その際に通過点となりローカル線もなくなるこの【余市】をどのように魅力ある街にしていくかも、ポジティブに捉えていきたいです。

石原 本日は有難う御座いました。次回は夏にまた「ドメヌ・タカヒコ」を楽しみに参ります。



株式会社ホスピタリティデザイン 横浜  
代表取締役  
石原 健

Profile > 桜美林大学経済学部卒業。日本ホテルスクール卒業。ホテル産業経営塾卒塾生(第一期生)。ホテル センチュリー ハイアット勤務後、1989年、ヨコハマ グランド インターコンチネンタル ホテルの開業準備室に第1期生として入社。国内外からのVIP対応等で、4度にわたる皇室接遇担当の栄誉も授かる。ウェスティンホテル仙台を経て、2014年、(株)ホスピタリティデザイン 横浜を設立し、代表取締役。厚生労働省事業検討会委員、ホスピタリティ教育研究会 会長、HSN 会顧問、産業能率大学兼任教員など、宿泊・サービス業界団体や学校、企業などで活躍中。



連載 SERIES

連載 SERIES