

連載

# もう、悩まない！ 『石原健の HOTEL LOVERS』

#14

ヒューリックホテルマネジメント（株）  
THE GATE HOTEL 横浜 by HULIC  
総支配人  
花見 雄大氏

第14回目のゲストは、今年2月26日に開業した「THE GATE HOTEL 横浜 by HULIC」の総支配人を務める花見雄大氏。花見氏は、調理師・ソムリエ・サービス技能士・チーズプロフェッショナル等の顔も持つ。まさに、マルチタスクを体現した人物である。花見氏に、開業したホテルにかかる意気込みや今後のビジョンなどについて聞いた。



ヒューリックホテルマネジメント（株）  
THE GATE HOTEL 横浜 by HULIC  
総支配人  
花見 雄大氏

## 今年2月にホテルが開業

**石原** まずは開業おめでとうございます。花見さんとは、私がモデレーターを務めた「全国ホテルマネジメントセミナー in 横浜」や、「HSN（ホテル・セールス・ネットワーク）会」などにご参加いただき交流を深めてきましたね。最初にホテリエになられたきっかけを教えてください。

**花見** 中学生の頃、ホテルでの結婚式に参列した時に、こんな素敵な空間で仕事

してみたいなと感じたのが最初です。高校卒業後は神田外語学院の国際ホテル学科に進学し、さらにアルバイトで飲食店の接客業を経験しました。進路を考えた際に中学生の頃に感じた結婚式のことと繋がり、また外資系ブランドのホテルに魅力を感じ、「シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル」に決めました。

**石原** シェラトンでは料飲部に配属となり、レストランでの勤務からのスタートでしたね。

**花見** 最初はフレンチ・メインダイニング「ザ・サミット」でのウェイターで、そこからキャプテンとなり、レストラン・ウェディングのインチャージ等を兼任してから、「舞浜 Teppanyaki+」のキャプテンも経験しました。知識や技術を磨いて早く一人前になりたいと考えていたので、サービス技能士・ソムリエ・ドイツワインケナー・チーズプロフェッショナル・日本酒ディプロマ・調理師の免許も取得しました。

**石原** ソムリエに加えて調理師も取られたとは、本当にFBのプロフェッショナルですね。そんな中、7年間勤務されたシェラトンから転職をされました。決め手は何だったのでしょうか。

**花見** シェラトン時代の上司で、現在は

同じグループの「THE GATE HOTEL 京都高瀬川 by HULIC」の木村欣央総支配人と働きたいと思ったことに尽きます。ソムリエの取得なども木村さんがおられたから成せたと思っており、本当に尊敬する先輩なのです。彼から聞いた「ザ・ゲートホテル」という無名のブランドを立ち上げる状況（荒波）にも魅力を感じました。

**石原** 先輩のおかげなんですね。実際に転職してみていかがでしたか。

**花見** 2012年4月にヒューリックホテルマネジメント(株)に入社しました。最初は同年8月に浅草に開業予定の「THE GATE HOTEL 雷門 by HULIC」の開業準備室で、レストランの主幹となりました。開業準備室はその後18年12月に有楽町にオープンした「THE GATE HOTEL 東京 by HULIC」でも担当し、新たなことに挑戦する大変さとそれを上回る楽しさを経験しました。その後「THE GATE HOTEL HOEL 両国 by HULIC」の運営部マネージャーなどを経て、24年3月から「THE GATE HOTEL 横浜 by HULIC」開業準備室の室長となり、今年2月26日に開業を迎えました。

**石原** 40歳という若さでのGMというポジションは、かなり早い出世ですよ。

辞令を受けた時はどう思いましたか。

**花見** 確かに不安もありましたが、それよりもありがたいなと、正直わくわく感の方が強かったです。目の前の事に付度なしで全力をつくしてきた結果、それを評価していただき、新たなステップのチャンスを与えて貰ったと感じているので、今はしっかりとした結果を残せるように、「人生一生勉強」をモットーに、人として成長し大きな器になることが大切だと常に考えています。

**石原** ご自身のブランド力の上げ方について意識されていることはありますか。

**花見** タイトルよりも中身が伴うように、自身に対しての自己投資の時間やお金を怠らないうで、学びや経験を深めていこうと努力しています。また何に対してもチャレンジの精神を持ち、常に自身をupdateすることが、前進する力になると信じています。

**石原** チームワーク作りやコミュニケーションで大事にしていることは何でしょうか。

**花見** 同じベクトルを持つべく、リーダーとして看板を掲げること。そして、思いやりの気持ちと謙虚で優しい心を持って、チームの皆が顔を合わせることでと考えています。素直な気持ちを忘れずに、「聞く」ことに重きをおくことも大事にしています。

**石原** 特技や趣味、ストレス発散方法についても聞かせてください。

**花見** 特技は記憶力です。浅草時代に、お客さま一人一人に対して興味を持って覚えることが得意になりました。趣味は料理で、あるものでお酒に合うものを作ることが好きです。お酒も安く美味しくワインを探ることが得意ですね。ストレス発散方法はガーデニングです。植物のお世話をしていることに夢中になれて



いる自分がいて、お世話した分、成長も見られる点が非常に心地良く感じています。

**石原** これからの若いホテリエに伝えたいことも教えてください。

**花見** 自分に正直に、うそをつかずに、素直に、地道に、マメに仕事をしましょう。努力すれば努力している事を見られている人がいます。逆に手を抜けば手を抜いた事を見ている人がいます。また仕事は一人で成り立たず、周りの人たちに支えられてやっていきます。しっかりと自分の芯をもち、自身を信じて精進する事が成長やキャリアに繋がる、とても重要なことだと伝えたいです。

**石原** 最後に今後のビジョンについてお

願いします。

**花見** ホテルは先月開業したばかりで、私も総支配人1年生ですから、まずはしっかりと地に足をつけて進む事ですね。ローカルコンセプト「お気に入りの寄港地へ」を掲げて、皆さまに愛される存在となり、また横浜エリアの活性化に少しでも早く貢献できるよう、精進して参ります。将来的にはザ・ゲートホテル全体を盛り上げることが、日本ホテル産業の発展にも寄与し、自分自身の成長にも繋がると考えています。

**石原** 山下公園が目の前という好立地、まさに横浜エリアの中心地にオープンしたホテル、地元の盛り上げにも活躍されることを期待しています。



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（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。

