

もう、悩まない！ 『石原健の HOTEL LOVERS』

#25

（株）呉竹荘ホールディングス 西日本担当 執行役員
（株）蒲郡クラシックホテル 執行役員 統括総支配人
安川 貴也 氏

第 25 回目のゲストは、（株）呉竹荘ホールディングス 西日本担当 執行役員 兼 （株）蒲郡クラシックホテル 執行役員 統括総支配人を務める安川貴也氏。「父がホテリアで、父の職場見学をしたときに、自分もホテリアになりたいと思った」と話す安川氏に、これまでのキャリアや今後のビジョンについて聞いた。



（株）呉竹荘ホールディングス 西日本担当 執行役員
（株）蒲郡クラシックホテル 執行役員 統括総支配人
安川 貴也 氏

父の職場を見て、ホテリアを目指した

石原 安川さんとは、私が「呉竹荘ホールディングス」の開発顧問をさせていただいたことで、さまざまな研修やイベントでご一緒することとなり、昨年の開業 90 周年記念事業で「THE COVE（ごこぶ）」と「茶寮 鶯宿亭（さりょう おうしゅくてい）」を新規オープンされて取材にお伺いしたこともあり、今回のご縁となりました。まずはホテリアになったきっかけから教えてください。

安川 父親が名鉄の運転士からホテル部

門へ出向となり、地元である岡崎や豊田のホテル、御殿場のレストランなどで勤務したため、家族で宿泊や食事で利用する機会があり、きれいな職場で良いなあと思ったのがきっかけです。当時はドラマの「HOTEL」が人気で、憧れの職業でもありましたので、愛知県立幸田高校を卒業後、（株）コクドを受験し、箱根プリンスホテルに入社が決まり、FB 部門に配属となりました。

石原 ホテリアとしてのスタートは料飲部門からだったんですね。学生時代にホテルや飲食店での接客経験はありましたか。

安川 実は全くの未経験で、トレイを持つのも初めてでした。最初はレストラン「さくら」でウエイターを、2年目にメインダイニング「ル・トリアノン」に異動してワインの勉強も始めました。当時ソムリエのコートがカッコ良く見えて、いつか来てみたいと思っていたので。3年目には宴会サービスに異動し、配膳会の方々との交流も始まりました。冬季にはスキーリゾート地である「苗場プリンスホテル」に出向したのもその頃です。

地元に戻って新たな挑戦

石原 その後「蒲郡プリンスホテル」へと異動にられました。これはご自身で希望されたのでしょうか。

安川 はい、希望を出しました。新たに宴会場を作るので、スタッフを募集するという話があり、地元の愛知県に戻って新たな挑戦をと考えました。1997年に転籍し、宴会とレストランの両方を担当しました。ソムリエの資格も 2000年に取得し、2004年にはレストランサービス技能検定 1 級を、翌年にはシニアソムリエにもなりました。その頃に世界のソムリエ協会の会合が名古屋であり、田崎真也さんにお会いして食事にも行き、ソムリエの技術以外の知識やマナーなどを教わったことがとても勉強になりました。今でも感謝し、尊敬しています。それから立場的にも料飲マネージャーになり、「軽井沢プリンスホテル」や「ザ・プリンスパークタワー東京」への出向を経験し、戻ってからは、さらなるステップアップのために宿泊部門でフロントや予約、営業部門で宴会の販売にも携わりました。「ザ・プリンスパークタワー東京」から眺める「東京タワー」が、今でも一番好きな景色です。

石原 順調にキャリアアップを果たされてこられましたね。そこに、ホテルのオー

ナーチェンジの話があったわけですが、その時はどんなお気持ちでしたか。

安川 最初は恥ずかしながら呉竹荘を知らなかったのですが、それはどこのホテルなんだと思いましたが、話を聞いて周りの仲間たちも全員が残ることになったので、営業マネージャーとして心機一転のスタートでした。自分のポリシーが“死ぬこと以外はかすり傷”なので、何とかなると前向きに考えていました。妻もホテルの宴会部門にいたので、仕事に対する理解があり助かりました。今は息子と娘も私の仕事を理解し、応援してくれています。

呼び方は役職ではなく、「さん」付けて、スタッフ全員とコミュニケーションをとる

石原 そこから総支配人、そしてさらに西日本担当執行役員になりましたが、仕事上で気をつけていることを教えてください。

安川 全てのスタッフとよく話をしてコミュニケーションを図ることを大事にしています。タイミングを見て話を聞くことが重要で、抱えている不平や不満も定期的に聴き出し、困りごとの相談からも逃げないようにしています。それがよりよいチームワーク作りに繋がっていると実感しています。呼び方も役職ではなく、さん付けに変えました。今は西日本 23 軒を担当していますが、新しいスタッフと出会い、その考え方が知れるのも楽しんでいます。

石原 色々新たなことに挑戦されておられますが、仕事でストレスが溜まった時の発散方法は何でしょうか。

安川 全国各地の美味しいものを食べることで、それに合わせてお酒を飲むことです。ビールやワインに加えて日本酒も



大好きで、今年は酒ディプロマも取得しようと考えて勉強しています。それから中高から続けているサッカーやフットサルで汗をかく事も好きです。ポジションがフォワードなので、点を取ることに拘っています。往年の選手ではピエリとバジジオが好きでした。さらに最近はジムにも通って身体を鍛えています。

石原 これからの若いホテリアに伝えたいことも教えてください。

安川 ホテルは日ごろお会いすることができないような方々と交流することが可能なので、自身より地位の高い方々とお話することで、楽しんで顧客をつかむことができます。私も過去に皇室の方々

や首相の待遇もさせていただき。経験値をあげました。

石原 最後に、今後のビジョンについてはいかがでしょう。

安川 総支配人に就任した時から継続して掲げていますが、ホテルの広告宣伝費用を 0 にして、その分の予算を地域の活性化に有効活用したいと思っています。100 周年に向けて「蒲郡クラシックホテル」の認知度をさらにあげて、だれもが知っているホテルにすることが目標です。

石原 あと 9 年、まだまだ現役ですね。楽しみながら実現に向かって走り続けてくださいませ。



（株）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。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、JARC 理事、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。

