

**Q1.会社概要や事業内容について教えてください。**

株式会社フリーゲート白浜は、2011年3月に設立して、今年で14年目の会社でございます。親会社は株式会社PALグループホールディングスという、全国に店舗展開するアパレルの会社でございます。その子会社で株式会社フリーゲート白浜を運営しているんですが、事業内容は宿泊業、カフェ業、農業を営んでおります。

**Q2.御社の特徴や強み、魅力について教えてください。**

アパレルの経験者が多数働いております。アパレルで培ってきた接客業が弊社の強みです。また、移住者も多く働いていますので、地元のスタッフを巻き込んで地域を盛り上げるエネルギーなんかも魅力だと感じております。

**Q3.ASAVILLAGE を、様々な施設が組み合わさった複合施設にリノベーションされたとお聞きしました。そのメリットや期待される変化について教えてください。**

ASAVILLAGE はカフェ、日帰り温泉、簡易宿泊施設をやっているのですが、様々な目的でお客様が訪れます。カフェをご利用いただいたお客さまが次に日帰り温泉でご利用されたり、また、宿泊で再来館されたり、次に来られるきっかけに繋がっています。

**Q4.ASAVILLAGE の中でも、特に力を入れているものを教えてください。**

宿泊、カフェ、温泉と関係なく、お客様と深く関わる接客に力を入れております。スタッフにファンがつくような接客を心がけています。

**Q5.SMILE FARM のカフェの料理の、特長について教えてください。  
次に、スマイルファームのカフェの料理の特徴について教えてください。**

スマイルファームは年間を通して無農薬でお野菜を育てております。お客様に少しでも健康に美味しい野菜を食べていただきたいという想いでご提供しております。

**Q6.和歌山県の魅力を御社では、どのようにお客様に伝えておられますか？**

特にくろしお想では、お料理、地場産業、伝統工芸の3つから和歌山県の魅力をPRしております。特にお料理は和歌山全土の生産者の方から直接つながり、豊かな食材を仕入れてお客様に提供しております。

**Q7.地元の方々との連携や地元への貢献活動について教えてください。**

くろしお想・ASAVILLAGE があるエリアが白浜棧橋というエリアでございまして、まち歩きイベントを開催しております。今年の7月に第3回を行いまして、来場者も1000人を超える方で多く盛り上がりました。

キッチンカー物販約30店舗出店していただいて、この白浜棧橋に店舗を構える方、K型チョコレートカンパニーさんというクラフトチョコレートの店、シュエットドールさんというレザークラフトのお店、またくろしお想前にあるアンカーさんというシェアオフィス、福菱さんという蜻蛉カフェ、蜻蛉さんというメーカーを売っていらっしゃるお菓子屋さんが実行委員となって、地域の方と一緒に企業の方と一緒に連携して地域を盛り上げる取り組みを行っています。

#### Q8.「くろしお想」のリニューアルで一番のこだわりは何でしょうか？

特にお料理です。東京都南青山にあるミシュラン一つ星日本料理店の〈てのしま〉の林亮平シェフが監修していただいております。年4回春夏秋冬で献立が変わります。地産地消にこだわったお料理は、お客さまからも大変評判いただいております。また、宿泊だけではなく、夕食のみのご利用もいただけます。

#### Q9.「くろしお想」等で求められる人材はどのような人ですか？

運営するにあたって、やはり大事なことはチームワークと思っています。お客さまのことはもちろんですが、スタッフの働く仲間のことを考えて行動できる人と一緒に働きたいと思っています。

#### Q10.新入社員の研修制度について教えてください。

各セクションでリーダーを置いています。清掃のリーダー、サービスのリーダー、フロントのリーダー、そのリーダーから丁寧に業務を教えるようにしております。また、スタッフ一人一人、半期に一度目標設定を行って、そのスタッフ自身の目標達成に向けて取り組んでもらっています。

日々、毎日ミーティングを行っていて、お客様の情報だったりとか、その日の運営の内容だったりというのを共有する場を設けて、立場など関係なくお客様の情報が行き交うように、さらにお客様をお出迎えしております。

#### Q11.社員が心地よく働けるように、工夫していることを教えてください。

支配人という立場って、一見偉い人に見えたりとか、管理業務が主な仕事と思われそうですが、実際はスタッフ皆さんと同じようにフロアの清掃であったり、フロント業務、夕食、朝食のサービスなど全て行っています。そうすることで、スタッフの人との距離が近くなったり、何でも話せるような関係性が作れます。

また、話しやすい上司にはスタッフの悩み事だったり、現場の課題っていう情報がもれなく集まってきます。なのでお客様の満足のアップだったりとか、課題の早期解決などにも繋がっています。サッカーでいう所のピッチ外で指示を出す監督ではなくて、ピッチの中でみんなと一緒に走り回るキャプテンのような存在になりたいと意識しています。

**Q12.宿泊施設やカフェの農場での今後の展望について教えてください。**

引き続き、和歌山県の魅力をたくさん知ってもらえるような施設を目指しています。お客様がまた来たいと思うだけでなく、ここで働きたいと思う学生さんだったり、働きたいと思う就職先になりたいと思っています。

## Q1.この会社に入社しようと思ったきっかけと魅力を教えてください。

入社のきっかけは、私は率直には夫の転職なんですけれども、「くろしお想」のリニューアルで料理人を探してるってことで、夫に仕事のお声がかかって、それで実際に白浜に行ってみようってことになって、和歌山県に来てみて初めてだったんですけど、和歌山県って本当に海も山もあって、新鮮な食材がたくさんあるところだっていう話を聞いたりとか、周辺の生産者様、レタスを作っている農家さんであったりとか、みかん栽培されている柑橘農家さんであったりとか、いろんな方のお話を聞いているうちに、夫の目がだんだん輝いていて、きたいんだろうなって思ったんです。

私自身、20代前半の頃にワーキングホリデーでオーストラリアとかニュージーランドで暮らしていた経験とかもあったので、新しい場所・土地にチャレンジすることに抵抗はなくて、二人で話し合っ、くろしお想のリニューアルオープンで白浜に移住しようということになりました。

## Q2.入社されて何年目ですか。また、現在どのような仕事を担当されていますか。

リニューアルオープンの時に来たので、今1年と数ヶ月くらいです。現在はお食事処を中心にお仕事をしていて、夕朝食の準備から配膳、片付けと、あとは飲料を担当しているので飲料の管理だとか、あと発注棚卸とか、あとは働く環境はお食事処だけではなくて、館内全体、マルチに働いています。

## Q3.お仕事の1日の流れについて教えてください。

1日は基本的には12時から毎日デイリーミーティングを行っていて、フロントと調理場とサービス担当が直近の予約の共有をします。そこから夕食のお食事処の準備をしたりして、2時~3時に休憩をいただいて、3時になるとチェックインが始まるので、お客様対応をします。

チェックインと並行して、お客様が来ていない時に事務作業をしたりとか、お客様情報の入力とか、アンケートの入力で、あとはアレルギーの確認とかでお客様に電話で連絡したりします。そのあと5時半くらいからお食事処夕食のサービスが始まりますので、そこからサービスをして片付けをして、9時ぐらいには退勤というのが基本的な流れです。

## Q4.予約が多い時はどのように対応されていますか。

予約が多い時は事前にお客様にお電話してアレルギーがないかや苦手食材を確認したり、夕食の時間も事前にお伺いして、大体スケジュールを決めさせていただいて、当日できるだけスムーズに運営できるようにやっております。

事前にお客様からお電話で頂いた情報をスタッフ全体で共有して、忙しい時ほどデイリーミーティングの時間を長く設けて、しっかりと情報共有を行っています。

## Q5.チェックインの業務について教えてください。

チェックインはお客様がご来館されて、まず玄関でお出迎えをして、そこからウェルカムスイーツとドリンクをお出しします。

ちょっとお客様に一息ついていただいて、そこからご予約内容の確認と、大体夕朝食のお時間を聞いたりとか、貸切のご予約の希望を承ったりとかしています。館内のご案内をしながら、お部屋までを案内します。

その時にお客様と少し会話ができるような雰囲気づくりを心がけていて、今日どこか観光してきましたか？とか今回の旅の目的は何ですか？とか聞いたりして、予定が決まってない方には近くのおすすめスポットを案内したりしています。

#### Q6.仕事の中で心がけていることや大切にしていることはありますか？

常に意識していることは、お客さんの前で必ず笑顔でいることです。些細なことでもお客様から声をかけられるような雰囲気づくりを心がけています。

また、調理場とサービスのコミュニケーションも常に密にとるようにしていて、夕食はコースのお料理で1品1品提供していくので、お客様の食べるスピードであったり、お食事の量が適切かなど、調理場に常に声掛けして協力し合ってお客様の満足度の向上に努めています。

#### Q7.仕事をしていて達成感ややりがいを感じることはどのような時ですか？

やっぱりやりがいを感じる瞬間は、お客様から楽しかったとか美味しかった、また来たいってお声をかけてくださった時で、お客様の笑顔を見た時はやっぱりこの仕事をしていて良かったなって毎回思います。

#### Q8.この仕事を始めて成長したと思うことやご自身の変化について教えてください。

新しい土地に来たので、知らないことがすごく多くて、常に情報を収集するようになりました。和歌山県の食材のことだとか、観光地とかに実際に行ってみたりとか、あとはサービススタッフとして日本酒とかワインの知識も毎日勉強しています。

#### Q9.次に職場の雰囲気はどのような感じですか？

「くろしお想」のチームワークは自信を持ってすごく良いと言えます。時には緊張感が漂う日もあったりとか、最近天災とか悲しいニュースとかもあったりはするんですけど、スタッフみんなで支え合って、常に笑いの絶えない職場であると思います。

お互いを尊重し合える関係性で、その環境を作ってくれた代表であったり、常に現場の指揮をとってくれる支配人とか、全体と一緒に働いているチームのみんなに感謝しています。

#### Q10.お客さんに白浜の魅力をPRする際ってどういう感じでお話しされてますか？

たくさんあって、まずお客様に白浜来たことありますか？って聞いたりして、初めてですっていうことであれば、やはり三段壁と千畳敷と白浜でしか見られない景色は訪れていただけるようにおすすめしています。あと、個人的に私は円月島がすごく好きで、歩くのも楽しいですし、お客様だとドライブでも臨海の海をドライブしていると円月島っていろんな角度でいろんな大きさで見えたりとかして、朝と夕方で全然違ってそれがとても素敵なので、お客様にはおすすめしています。個人的にお休みの日とかは「くろしお想」出て、円月島をぐるっと歩いて、白浜歩いて三段壁まで行くと結構1時間ちょっと位歩くんですけど、涼しい時期だけそこを散歩して、いいところだなって感じています。

**Q11.今までお泊まりいただいたお客様の中で、どういう感想をいただけることが多いですか？  
また、一番嬉しかった感想とかがありますか？**

と、

「くろしお想」をきっかけに初めて和歌山に来ましたっていうお客様とお話していると、和歌山県って本当に広くて、市内から白浜も結構遠かったりもしますし、また南紀の方、もっと串本の方とかにも魅力がたくさんあったりとか、那智の滝であったりとか、太地とか、あと高野山もったりとか、本当にたくさんあって。

お客様も、結構1泊2日とか、それこそ2泊3日とかでも和歌山って回りきれなくて、でも魅力がたくさんあるからまた来たいね、和歌山に戻ってくるねと言ってくださったり、その時は今度も「くろしお想」に泊まるねと言ってくださるお客さんがいて、とても嬉しいです。今まで泊まったお宿の中で黒潮荘が一番良かったと言われたこともあって、すごく嬉しかったです。

**Q12.学生時代にやっておいて良かったことは、今の学生に勧めたいことを教えてください。**

たくさんの人と出会って、たくさんの人とお話することです。知らない土地の知らない人とお話すると、すごく世界が広がるのかなと思っていて。ワーキングホリデーで外国の文化に触れることもおすすめですし、隣町でも県外でも国外でもたくさん旅してほしいです。

**Q1.この会社に入社しようと思ったきっかけは何ですか？**

前職もずっと飲食業は続けてたんですけども、退職するタイミングでフリーゲートの社長の井上さんから声をかけていただいて、お宿の料理にすごく興味があったので、すごいいいタイミングで声をかけてもらったなっていう感じで、ここに決めました。

**Q2.入社されてどれぐらいで、今どのようなお仕事をされていますか？**

今ちょうど1年ぐらい経って、ずっと料理を朝から晩までやっています。

**Q3.1日のお仕事の流れを教えてください。**

もうずっと料理ばかり作ってますね。仕入れ、買い物に行ったりとか、業者さんとやりとりして、その日のお魚やお肉を仕入れてます。

**Q4.料理を仕事にしようと思ったきっかけについて教えてください。**

うちの親がずっと職人で、料理とは全然違う職人なんですけど、何か手に職をつける仕事がしたいなと思って、高校時代に飲食のバイトをした時に、料理を作るの楽しいなと思って。それで料理をやっていこうかなと思いました。

**Q5.仕事をする中で一番気をつけていることはなんですか。**

慣れることなく、ずっと常に緊張感を持って。お客さんに良いものを出せる緊張感を持って仕事をしているということですかね。

**Q6.日々の業務の中で特にやりがいを感じる瞬間はどのような時ですか？**

厨房にいるとお客さんの顔が全く見れない、見てないのでお客さんの反応が分からないので、サービススタッフからお客さんの何か反応を伝えられた時に、良い反応も悪い反応もあるんですけど、その時においしかったよとかまた来るねって言われた時に、やって良かったなって思います。

**Q7.実際に提供する料理の新しいメニューを考える時はどのようにしていますか？**

今監修が東京・南青山の〈てのしま〉という料理屋さんの林亮平シェフにお願いしていて、メニューは今提供していただいているんですけど、その中で自分の色を出せる時もあるので、その時に、色々自分の色を出しています。

**Q8.「くろしお想」で提供されている料理の中で一番のおすすめを教えてください。**

料理の監修していただいている林亮平夫妻がずっと日本料理をやっておられるので、お出汁がやっぱり大事だということで、一番僕も思っているんですけど、お椀のお料理が一番おすすめかなと思います。

**Q9.社内のイベントや交流の機会はあつたりしますか？**

今のところまだ1年間です。ほぼほぼそういうイベントがありませんので、今のところ参加できてないです。

**Q10.学生時代に料理人になろうと思って取り組んでたこととか、しておくべきこととかがつてありますか？**

やっぱりいろんなところに食べ歩いたりとかして、やっぱりいろんな知識をつけていくってことが一番大事かなと思いますね。

僕は一番最初に勤めたのが洋食だったんで、最初の方は洋食ばかりだったんですけど、歳行くにつれて、中華も日本料理もいろんなものを食べて、それが今の肥やしになったのかなと思います。

**Q11.仕事でおいしいものを作るためにどのように工夫されていますか。**

「くろしお想」が和歌山の地産地消にこだわってやっているんで、いろんな生産者の方に会いに行って、やっぱりいいものをいただくためにいろんな話を聞いたりとか、実際に農家さんでしたら収穫を手伝ったりとか、仕分けを手伝ったりとかして、そんな感じですか。

**Q12.提供する料理の食材の中で何が一番好きですか。**

今頻繁にやりとりしているのはジビエの猪を狩ったりする人で湯川さんという方がいるんですけど、その方の猪はクセがなくてすごく美味しいです。今お出ししているのは炭焼きで表面香ばしく焼いて提供しています。

**Q13.料理の専門学校とか出てなくても、こちらの料理人として就職することはできますか？**

はい。料理が好きっていうだけで十分やっていけるような仕事かなと思います。知識がないとダメなのかなと思うよりは、とにかく料理が好き、食べるのが好きということだけで十分やっていける職業だと思います。

**Q14.就職して学生時代と変わったと感じる場面はありますか？**



そうですね。やっぱり責任感ですかね。学生時代は言われたことっていうか、勉強を先生に言われたり、そういうのを習って。社会人になったらやっぱり自分で何でも判断していかないとダメだっていう責任感がありましたね。