

株式会社ホテルリッチ酒田

事業計画名

ホテル屋上のパーティールーム新設によるウェディング獲得目標の達成

日本海、最上川、鳥海山、月山が一望、酒田一のロケーションが商品魅力ある結婚式場で挙式数増加、その先に酒田市の人口増加の一翼を



冷たい料理はカートに入れてそのまま大型冷蔵庫に、温かい料理はホットワゴンに。スチームコンベクションオープン、皿を温めておく保温機。

事業の背景・目的

少子化他、さまざまな要因で近年結婚する人が減少している。さらに、入籍はしても結婚式を挙げない人たちがいる中で、魅力ある結婚式を挙げられる施設があれば増えるのではないかと、また、酒田市の人口流出歯止めの一翼を担えないかとの考えに至る。当ホテルの建替

え建築当初、いずれ最上階に展望露天風呂を作ることを計画し、それを見込んだ構造でエレベーターも設置してある。しかし、建築当初の8年前とは状況が異なり、施設をパーティールームに変更し、最上階での料理提供のためのシステムを導入した。

企業データ

ホテル経営及び宴会場・結婚式場・レストランの経営

デンマークで始まった国際環境認証「グリーンキー」を観光施設として日本で初めて、平成21年5月に取得。地域文化に密着したホテルとして自然と調和を大切にし、継続的な環境保全活動に取り組み、環境保護への社会的貢献に努める。



ホテルリッチ酒田外観

代表者	熊谷 芳則
住 所	酒田市若竹町1-1-1
電 話	0234-26-1111
FAX	0234-26-1119
e-mail	info@richgarden.co.jp
URL	http://www.richgarden.co.jp
設立年	平成18年4月
資本金	7,000万円
従業員	83名

事業内容

最上階ではスペースが限られているため、料理の提供の仕方に検討を重ねた結果、下にある既存のメインキッチンで料理を作り、上にあげることにした。仮に上にも調理場を設置し、そこで人件費を増やすことは、金額として顧客に跳ね返る。

最上階はサテライトキッチンという位置づけで、基本、料理はすべてメインキッチンで作リ、料理をワゴンやカートに入れてそのままエレベーターであげることにした。メインキッチンで作った温かい料理は温かく、冷たい料理

は冷たく、一番美味しい状態で提供するためのシステムを導入した。

温かい料理はホットワゴンに置いて保温状態にしておく。冷たい料理はカートに入れ、カートごと大型冷蔵庫で保管する。他にスチームコンベクションオーブンを設置、サテライトキッチンではスープやお吸い物を温める程度で、調理はしない。料理はすべてワゴンごと、カートごと移動させるというコンセプトで、最高の景色の中で、美味しい料理を提供する。

事業の成果

最近の結婚式の傾向の一つに、30人から50人の少人数で魅力ある結婚式にしたいとの要望が増えつつあり、そうした需要に対応する結果として成果はあがっている。

最上階は平成26年10月にパーティールームランドマークとしてオープン。72人収容で、結婚式であれば50人規模の披露宴が可能な部屋と、10人収容の部屋

があり、こちらは家族の記念日等に活用されている。また、他会場で結婚式を挙げ、2次会で使用したいとの顧客も増えている。

上に調理場を設置しないことで料理人はメインキッチンのみの人数で、新たに増員せずに、T・T(時間・温度)管理で運営が可能になっている。

今後の展望

酒田市で一番美しい景色が見渡せる場所として、日本海、酒田港、鳥海山、月山、最上川が一望できる。このロケーションは他にないものとして、商品価値がある。天気が良ければ絶景であり、夜もまた違った魅力がある。今後、もっとPRに力を注ぎ、認知され活用されていくことを目指している。

また、当社は婚活事業も行っているため、地元酒田で結婚する人が増えるために役立てること。その一つが魅力ある施設として出合いの場であったり、交流の場、結婚式場として利用していただきたい。



パーティールームランドマーク
日本海、酒田港、鳥海山、月山、最上川が一望。