

社会と調和した未来を考えるリゾートトラストグループのサステナビリティマガジン

< テーマ >

# Well-being

2025  
3  
March

琵琶湖畔に佇む水の宮殿  
「サンクチュアリコート琵琶湖 ベネチアンモダンリゾート」

## Sanctuary Court Biwako

### 地域の 観光資源とともに



#### ① メタセコイア並木

県道小荒路牧野沢線の延長約2.4kmにわたるメタセコイア約500本は、山々との調和や、春の芽吹き・新緑、夏の深緑、秋の紅葉、冬の裸樹・雪花と、四季折々に美しい景観が望めます。

滋賀県高島市マキノ町蛸口〜牧野



#### ③ 新旭町針江の川端文化

比良山からの伏流水が、各家や共同の洗い場で綺麗な生水(しょうず)となって湧き出す場所を「川端(かばた)」と呼び、自然から水を頂く場所、人々が集う場所として大切にされてきました。

滋賀県高島市新旭町針江372



#### ② 白鬚神社

湖中に朱塗りの大鳥居があり、国道161号をはさんで社殿が鎮する近江最古の大社。古くから延命長寿白鬚の神として広く崇敬され、人の世の総ての導き・道開きの神として信仰されています。

滋賀県高島市鶴川215



#### ④ 海津大崎の桜

「日本のさくら名所100選」にも選ばれ、樹齢80年を優に超える老桜から次世代へ引き継ぐ若木まで約800本の華麗なソメイヨシノが琵琶湖岸約4kmにわたり続きます。

滋賀県高島市マキノ町海津



# Well-being

社会と調和した未来を考えるリゾートトラストグループのサステナビリティマガジン  
2025年3月発行

リゾートトラスト株式会社  
〒460-8490 名古屋市中区東栄2-18-31  
TEL: (052) 933-6000(代)  
<https://www.resorttrust.co.jp/index.html>

サンクチュアリコート琵琶湖  
ベネチアンモダンリゾート  
〒520-1223 滋賀県高島市安曇川町下小川1113  
TEL: 0740-34-8000(代)  
<https://sanctuarycourt.jp/biwako/>



「サンクチュアリコート琵琶湖ベネチアンモダンリゾート」の紹介サイトです。



リゾートトラストのサステナブルな取り組みを紹介しています。



# Venetian Modern Resort

広大な水盤と琵琶湖が一体となった水の宮殿  
「ベネチアンモダンリゾート」

琵琶湖のほitori。  
水上に浮かび上がる、幻想的な佇まい。  
それは、水都ベネチアも嫉妬する、かつてない  
“ベネチアンモダンリゾート”。

ベネチアの街並み、意匠、美意識を現代へと昇華させ  
広大な水盤と美しい湖がひとつになった、まさに水の宮殿。

完全会員制「サンクチュアリコート琵琶湖」。  
覚めない夢がここからはじまる。



総支配人に聞く

## Wellness をテーマにしたホテルとは

当ホテル開業に向けたコンセプトの策定と具体化の経緯、「地域との共生」の在り方などについて総支配人が語りました。



相原 克彦  
サンクチュアリコート琵琶湖  
総支配人

### エリアの魅力を最大限に生かしたホテルコンセプト

サンクチュアリコート琵琶湖の開発計画は2015年の用地取得後にスタートしました。ここは周辺に他社ホテルや商業施設が少ないエリアですが、だからこそ当社グループが大切に「非日常」の別世界を創りだすことができます。この土地ならではの価値を生かした施設コンセプト、デザインコンセプトを策定し、建屋の設計を進めました。私が総支配人に着任した

のは、デザインコンセプトが出来上がった頃です。

このエリアの大きな価値は自然環境の素晴らしさです。豊かな生物多様性をもつ琵琶湖の湖畔に位置するホテルとして、自然公園法などの法令は当然順守しつつ、訪れるお客様に唯一無二の自然を安心・安全に堪能していただけるよう、琵琶湖岸の浜付け工事や、周辺の園地も含めた整備を進めました。ホテルから望む水盤の先には琵琶湖を象徴するアカメヤナギを生かした風景が広がっており、館内から

湖の雄大さに触れることができます。「ベネチアンモダンリゾート」のコンセプトに基づいて設計されたこの水盤は施設全体を巡っており、循環システムによって事業用水を琵琶湖に流入させることなく施設内に美しい水を湛えることで、琵琶湖の豊かな自然との一体化を実現しています。この土地だからこそ、そしてリゾートだからからこそ提供できる、「非日常」の風景を体験していただきたいです。

もうひとつ、この「別世界」で長い時を過ごすお客様に、心身ともに豊かな幸せを感じていただきたいとの想いから、開業準備室のメンバーたちと打ち出したテーマが「ウェルネス」です。この背景には、当社グループによるメディカル事業の展開があります。当ホテルはリゾート施設のなかでも最大規模のスパ棟を備え、棟内部にはスパやトリートメントサロンのほか、インドアプール、トレーニングジム等の施設・設備が充実しています。また、50～60代の会員様を中心にワンちゃんを飼っておられる方が多くいらっしゃるというデータがありました。多くのお客様がワンちゃんとともに定期的にお越しいただき、ご滞在いただくほどに心身が健康になる、そんな今までにない新しい「ウェルビーイング・リゾートホテル」にしたいと思いました。

開業に際しては、高島市や滋賀県など行政の方々にも全面的なバックアップを



ホテル内ボールルームで開催された採用説明会の様子です。多くの地元の方々にご参加いただきました。

いただきました。行政にはホテル敷地前の道路の舗装や、湖岸や鴨川河岸の整備をしていただいたほか、当社グループが重視する「地産地消」を実現できるよう、地元のさまざまな生産者様もご紹介いただきました。また雇用面でも現地採用によるスタッフの確保に向け、さまざまなサポートをいただきました。それら地元採用のスタッフには、地域にコネクションを持つ人も多く、地域への説明会や広報活動にも協力が得られました。

開業準備期間の全体を通して施設スタッフたちとは「サンクチュアリコート琵琶湖だからこそ提供できる価値とはなにか?」について、毎日のように議論を交わしてきました。仕事の本質とは、「業務を通した

人間的な成長」だと私は考えています。そこで大切なのは一人ひとりの自律性です。各部門のスタッフたちが自ら進んで行動し、発言できる職場の雰囲気を醸成していくために、全員共通のクレドカードなども用いて日々話し合いながら「自分は何のために仕事をしているのか?」としっかりと考え抜いて仕事のエネルギーにしていってほしい」と伝えてきました。

このように地域のさまざまな方々の応援と期待、そしてスタッフたちの頑張りのおかげで、当ホテルは予定通りのスケジュールで無事に開業できました。開業当日、スタッフ全員で感じた「いよいよ始まる!」というワクワク感は、いまでも鮮明に覚えています。

## チーム一丸となって迎えた開業の感動

当ホテルの開業準備室が設置された時、室長(現総支配人)の相原さんから私に声がかかり、「チャレンジしたい!」と思って飛び込みました。当初、開業準備室のメンバーは私以外全員が男性、しかも年上ばかりでしたが、性別や年齢に関係なく対等な立場で働くことを大切にしている組織風土のおかげで、私も気兼ねなく意見が言えました。その後同年代以下のスタッフも入ってきましたが、ウェルカムな姿勢でこの風土を守ろうと努めました。開業までには色々苦労もありましたが、全員がチームとして一丸になっていることに励まされ、力を発揮できたと思います。だからこそ開業の時は、ホテル業界での就業経験がないスタッフたちがユニフォームを着てひたむきに仕事をする姿に、とても心を打たれました。



山口 美悠貴  
サンクチュアリコート琵琶湖  
クオリティ支配人

## 人生100年時代の健康寿命の延伸への貢献

人生100年時代と言われる今、「健康長寿」が大きなキーワードとなっています。リゾートトラストグループは、一人ひとりが自分らしく、いつまでも輝き続けられる人生を過ごすことをサポートするメディカル事業を展開しています。

例えばハイメディック事業の会員制検診では、三大疾病に注目した検診による早期発見・早期治療といった予防医療に取り組んでいます。また「がんで大切な人を亡くさない社会」の実現に向けてはがん治療装置(BNCTシステム)実用化も進めています。その他、シニアライフ事業における認知症の早期発見や、女性の健康課題解決に資するフェムテックへの参入、さらに事業で培った医療や介護に関する情報の発信にも力を入れています。



医療や介護の新しい形を創り出し、よりよい人生をサポートする幅広いサービスをご提供しています。

## 高島の魅力をさらに発信し、地域とホテルのつながりを密にしていきます

高島市には新しい人やコトを積極的に受け入れる土地柄があります。開業準備の頃からお世話になっている地元の皆様への恩返しという意味も含めて、色々な面で地域の魅力を発信していきたいと思っています。

なかでも特に力を入れたいと考えているのが「地産地消」です。たとえば広域でとらえれば、車で40～50分で行ける福井県の敦賀なども当ホテルの地元と言えます。実は敦賀にはテレビ番組で何度も紹介される「奥井海生堂」という有名な昆布屋さんがあり、以前からいつか一緒にお仕事をしたいと考えていました。そのように琵琶湖を中心に各地の「地産地消」を大切にしたお食事を提供していくことで「サンクチュアリコート琵琶湖にしかない価値」を楽しんでいただきたいと思っています。

当ホテルは、会員制のため、通常は地域の方々に入っただけませんが、非常に目立つ大きな建屋ですから地域のランドマーク的な存在として、地域のビジネス

パートナーさんとも積極的にコラボレートしていきたいと考えています。そして地元経済への貢献や地域のレピュテーション向上に寄与していきたいと考えています。地域の恒例イベントである琵琶湖の「葦(ヨシ)狩り」ボランティアにホテルとして参加することなども現在検討中で、これまで以上に地域とホテルのつながりを密にしていこうと思っています。

## お客様の期待を超える、このホテルだからこそその体験を創出していきます

お客様の潜在ニーズに対して、こちら側からどんどん提案できる施設にしていきたいです。お客様の好みは千差万別ですから、前回のご利用時にお客様から得た情報を最大限に生かして、次回にはその期待をさらに超える感動的なサービスを提供し、「次の滞在が楽しみ」と思っただけのように、工夫し続けることが私たちの役目だと思っています。そのためには他ホテルのサービスの模倣ではなく、このホテルだからこそその体験を創出することが不可欠だと考えています。

コンセプトである「ウェルビーイング・リゾート」の実現に向け、今後はメディカル事業との連携も広げる方針です。すでに一部のメニューはメディカル監修のもとで開発し、販売準備中ですが、こうした料理メニューの開発に一層力をいれていくほか、たんぱく質の効率的な接種方法の指導など、新しいチャレンジを増やしていきます。施設内まで献血車に來館していただき、周辺地域の方と社会貢献活動するなど、さまざまな可能性を探っていくほか、気候が良くなる春以降は、琵琶湖というロケーションを十分に生かしたアクティビティなどもさらに充実させたいと考えています。そうした取り組みを積み重ね、さらに魅力的なホテルにしていきたいです。

料理長が語る /

## 地産地消への こだわり

会員制ホテルのレストランとして「地産地消」をどのように表現し、どんな店を目指していくのか——。サンクチュアリコート琵琶湖の4つのレストラン料理長が語り合いました。

〈 座談会メンバー 〉

① **川井 照久**：京都ブライtonホテルにて洋食・鉄板焼を20年経験。2024年、「鉄板焼」料理長に就任。

鉄板焼

② **村松 仙之**：1997年、(株)京都吉兆に入社。名古屋店の開業立ち上げに携わり、副料理長就任。2023年、日本料理「時宜」料理長に就任。

時宜

③ **野口 将義**：約10年にわたるイタリア各地での料理修行を経て、2024年、「イタリア料理 レストラン OZIO」料理長に就任。

OZIO

④ **広瀬 泰郎**：複数のホテルで修業を積み、神戸ベイシェラトンホテル&タワーズで料理長を務める。2024年、「中国料理 眺遊楼」料理長に就任。

眺遊楼



「サンクチュアリコート琵琶湖」には鉄板焼、日本料理、イタリア料理、中国料理の4つのレストランがあり、季節食材・地元の食材を盛り込んだお料理を提供しています。

### Q.「地産地消」へのこだわりを教えてください。

**川井**：鉄板焼のメイン食材は牛肉で、滋賀県でウシといえば「近江牛」ですから、そこは絶対外せません。近江牛の産地は県内に幾つかありますが、うちは「地産地消」に徹底してこだわって、地元高島市の2つの牧場からの仕入れが大部分です。付け合わせの野菜も極力地元産を使うようにしています。

**村松**：日本料理では近江牛や近江鶏、地元野菜のほか、高島の地場企業である淡海酢さんのフルーツピネガーや、ヤサカさんの100%植物性ヨーグルトを使わせてもらっています。このヨーグルトは、牛乳や大豆も使っていないため、アレルギーをお持ちの方にも安心してお召し上がりいただけます。

**野口**：イタリアンは必ずしも滋賀県に限定していません。福井県や京都府あたりまで範囲を広げて「地産地消」をとらえています。大切にしているのは生産者様の「顔」が見えることです。開業準備段階では、実際に各地の農家まで足を運び、生産者様のお考えを伺ったうえで仕入れ先を決めました。

**広瀬**：中国料理では地元食材ですべてを賄うのは難しいのですが、牛肉はもちろん近江牛を使いますし、魚介類も琵琶湖や北陸産を中心にしています。あと地産といえばお米ですね。滋賀県は米どころとしても有名ですから。「近江黒米と叉焼を使った山菜おこわ」などは滋賀県産の「黒米」も使っています。

### Q.メニューづくりではどんな工夫をしていますか？

**野口**：メニューでは地域の食文化もかなり意識しています。たとえば滋賀には「えび豆」という郷土料理があります。琵琶湖特産のスジエビという小海老を大豆と一緒に甘辛く炊いた料理ですが、この「えび豆」をオリーブオイルや香草を効かせたイタリア風に作り替えて、さらにスジエビにオマール海老を加え2種の食感や旨味の違いを楽しめるものになっています。

**村松**：日本料理は、やはり「旬のもの」が基本になります。和食はメイン料理がない、というかすべてがメインで、おいしいものを少量ずつご賞味いただきます。ですから先付け、吸い物、造り、煮物、揚げ物、焼き物などコース全体を通して「旬」を

感じていただくことを心がけています。

**川井**：鉄板焼はメイン食材が肉なので「旬」が出にくいんです。ですので季節感は付け合わせの野菜で演出しています。できるだけ「はしり」のもの、お客様に「もうこれが出始めたんだ!」と感じていただけるような野菜を選んでいきます。

**広瀬**：うちの場合はお客様が「中国料理」に期待されるものが中心です。エビチリ、フカヒレ、北京ダックといった「王道」のメニューですね。もちろん独自性を打ち出したメニューも色々ご用意しています。ただホテル内にコンセプトの違う4つのレストランがあるわけですから、それぞれを楽しんでいただくため、できるだけ和食や洋食には寄せないようにしています。

### Q.今後どんなレストランを目指していきますか？

**川井**：目の前で素材が「料理」に仕上がっていく過程を楽しめるような店です。生の食材に火が通っていく様子とか、素材そのままの味とアレンジを加えた後の味を比べていただくとか。なので裏で下準備したものを表で仕上げるやり方は極力控える方針です。

**村松**：私は「この土地でしか味わえない和食」を目指したいです。特に出汁にはこだわりたい。単に「出汁がおいしい」じゃなくて「他で味わったことのない出汁だ」と言ってもらえるような。味つけの面でも、たとえば福井県には「赤なんば」という唐辛子と柚子を合わせた独特の調味料があるんですが、そうしたのも積極的に使っていこうと思います。

**広瀬**：レストランの基本は「リピーター」を増やすことです。お客様がもう一度食べたいような料理をメインにして、そこに今まで食べたことのない、あるいは食べたことはあっても少し表現が違う独自の料理を加えることで、いつまでも飽きられない店にしたいです。

**野口**：会員制ホテルのレストランとしては会員様一人おひとりをしっかり知ることが大切です。お好きな料理や味つけ、サービスのトーンなどを把握して「ああ、私の場所だ」と感じていただける店になることが目標です。



### Q. ホテルの開業は地域にどんな影響をあたえていますか？

**山村:**大阪や京都と比べると、高島市には若者が働ける産業があまりなく、大学卒業後はみんな都会に出て行っていました。私も就活では東京で就職先を探していました。でも、「高島に大きなリゾートホテルができるよ」と母から聞いて、「じゃあ地元に残ろう!」と。自分が育った土地に恩返ししたい、という思いがずっとあったんです。

**瓜阪:**お母様もお喜びだったでしょうね。建設前から地元ではかなり話題になっていたようですね。

**山村:**ええ、学生時代、高島市のスイミングスクールでアルバイトをしていたんですが、スタッフや生徒さんの半分以上は随分前から計画をご存じだったようです。ホテルのために道路が整備され、開業準備で色んな人も来るので今まであまり見かけなかったタクシーもすごく増えましたし(笑)。

**瓜阪:**私も開業前にタクシー運転手の方から「新しいホテルにみんな期待してますよ!」とあたたかいお言葉をかけていた

きました。実際、開業後の地元の雰囲気は、以前とはかなり変わったのでは？

**山村:**それはもう、驚くくらい(笑)。母や私の友人もよく言うんですが「とにかく若い人がめっちゃ増えた!」と。旅行で来られる方や、都会から越してくる方も結構いらっちゃって。古民家を改装したカフェを開くとか、まち全体が活気づいている印象です。

**瓜阪:**このホテルがなかったら高島には来なかったという方もかなりいらっしゃるでしょうね。

**山村:**逆に私のようにホテルができたので地元に戻ってきた人もきっと多いと思います。実際、結婚や就職で一度出ていった人が地元に戻ることを考えている、みたいな話をよく聞きます。

### Q. 地域との共生に対する想いと今後の抱負を教えてください。

**瓜阪:**高島市の住民の方々にとって我が町の自慢に思っただけの事業所にしていこうというのがサンクチュアリコート琵琶湖の全体方針です。雇用の面では、地元の多くの方々がこのホテルで働いて

いただいています。山村さんのブティックではどんな取り組みを？

**山村:**高島の「食」をお客様に知っていただきたいなと。たとえば店で売っているお菓子は地元では有名な和菓子屋(とも栄)さんのもので、お土産品としてとても人気があります。開業前、スタッフみんなで車に乗って地域を探索して、試食もして「これいいね!ぜひお店に置きたい!」と(笑)。

**瓜阪:**なるほど。実はいま高島の蔵元や県内の米農家の方々のご協力をいただいて、ホテルスタッフが田植えや稲刈りをしたお米からオリジナルの日本酒を造るという話も進んでいるんです。もともとグループ系列ホテルの「エクシブ琵琶湖」が5年前に始めた活動ですが、昨年の



田植えから当ホテルのスタッフも参加して、2025年中には収穫されたお米で造ったおいしい日本酒を提供できると思います。

**山村:**いいですね。地元民としてももっともっとたくさんの人に高島の良いところ

を知ってほしいと思いますし、まちが元気になってほしいと思っています。

**瓜阪:**私としても、このホテルは初めて開業前から携わる施設で、まだ内装工事が終わったばかりで調度品も何も入っていない頃から見てきただけに、やはり

思い入れがあります。お客様はもちろん、地元の方々からも「いつも応援してるよ!」と仰っていただけるような、そしてここで働くスタッフの皆さんが生き生きと働けるホテルを目指していきたいと思っています。



#### 01 株式会社ヤサカ

地域資源の価値を高め、社会との共存を目指します。

当社は、高島市の豊かな自然環境を生かし地域の特産であるこだわり米と「針江生水の郷」の湧き水を使用した植物性ヨーグルト「アレルノン」を製造しています。伝統的な発酵食品「鮎寿司」から採取した乳酸菌を活用する事により、地域資源の価値を高め社会と共存する事業を展開しています。リゾートトラスト様との協力により、地域の魅力を全国に発信し持続可能な社会の実現に寄与できることを大変意義深く感じています。今後も共に地域活性化や環境保全に取り込み、地域と共に成長していきたいと考えています。

アレルノン食品事業部 部長  
辻井 六月生



#### 02 琵琶湖汽船株式会社

自然と調和した船旅で、琵琶湖の魅力を伝えていきたいです。

今年で開業138周年、琵琶湖一円で観光船を運航する当社は、「琵琶湖との共生」を環境方針に掲げて、さまざまな地域活動や環境保全活動に取り組んでいます。2020年にリニューアルした今津港社屋では、高島市産の木材を中心とした滋賀県産木材を使用。また、湖から飛び立つ水鳥をモチーフにした外観は、琵琶湖の景観に調和し、地域のシンボルとなるようデザインしています。今津港からは竹生島クルーズのほか、春には「海津大崎の桜」を楽しむお花見船も運航します。サンクチュアリコート琵琶湖のお近くですので、ぜひ一度お立ち寄りください。

船舶営業部 船舶企画課  
森 香子



## 地域との「共生」

サンクチュアリコート琵琶湖はどのような形で「地域との共生」を目指していくのか。入社2年目の新人スタッフ(ブティック担当)と、ブランドアンバサダーが語り合いました。

ブランドアンバサダー  
瓜阪 愛里

2016年入社。現在は「お客様はもちろん、スタッフの喜びも私の喜び」を個人理念として、日々勉強中。

ブティック担当  
山村 美結

2023年入社。エクシブ京都八瀬離宮でのフロント勤務を経て、昨年9月よりサンクチュアリコート琵琶湖のブティックで勤める。

# PROFESSIONALS

AT SANCTUARY COURT BIWAKO

## 「最高のホスピタリティ」をつくるワンチーム

お客様一人ひとりの豊かで幸せな人生に真摯に向き合い、喜びや感動を生むために  
情熱と誇りを持って日々の仕事に取り組んでいます。  
ホテルで働くスタッフが丸となって「最高のホスピタリティ」を提供していきます。



## 「ひとこと言って、ふたこと聞く」の スタンスで

鉄板焼 福本 大祐

さまざまなお料理を召し上がってこられた当社のお客様は、単純な物差しで料理を語るようなことはされません。そうした方々に喜んで頂けるよう、私は「ひとこと言って、ふたこと聞く」というスタンスで、聞かれた事にはすぐに答え、毎日一つは新しい事を吸収することを心がけています。もともとトークが得意な方ではありませんし、当社のホテルは「非日常の世界」ですから天候などありふれた話題を自分から振ることはしません。ただ、食材のことならば、何十分でも語れます。お客様のお話をしっかり受け止めながら、心地いい空間を創っていかうと思っています。



## いつでもワンちゃんと一緒に 楽しんでいただけるように

クオリティ 三浦 佳奈子

直近は当社の別ホテルでメンバーズコンシェルジュを担当していましたが、前職でトリマーやワンちゃん専用の宿泊施設を立上げた経験を見込まれ、当ホテルの開業メンバーに選ばれました。会員制ホテル初の「ワンちゃん中心にご滞在いただける施設」を目指して頑張っています。専用アメニティやトリーツの開発にも携わっていて、毎月デザインを変えているウェルカムボードは、持ち帰ってコレクションされるお客様もおられます。今後もワンちゃん専用のプールや七五三プランなど、年間を通じ会員様がワンちゃんと一緒に楽しんでいただける施設をつくっていきたくです。

## 情報が集まるフロントとして 気づいたら即行動に

フロント 有福 淳一

フロントという業務は、お客様のさまざまな情報に触れる仕事でもあります。例えばアレルギー情報の確認などで生年月日を伺っている方には「もうすぐお誕生日なのですね!」とお伝えしたり、お身体の調子が良くないと伺ったときにはエレベーターに近いお部屋への変更をご提案したり、気づいたことを素速く言葉や行動に変えることで喜んでいただけるよう努めています。これからもそうした瞬間を増やすとともに、お客様をお待たせしないよう自分たちの動作や判断をさらにスピードアップさせていきたいと思っています。



## 皆がやりがいをもって働ける チームの架け橋に

日本料理 時宜 井野 咲那

当ホテルの開業に向けては、色んな場所から集まった仲間たちと話し合いながらチームを作ってきました。経験も、考え方もさまざまなメンバーを一つにまとめるキャプテンとして、つねに話しやすい環境づくりを意識しています。仕事で大切にしているのはお客様への「目配り、気配り、心配り」です。お客様の表情や些細な事にまで目配りし、気配りに満ちたアクションでご要望に応え、心配りを感じていただければと思っています。また昨年私は「SAKE DIPLOMA (酒ディプロマ)」の資格を取りましたので、これからは料理とお酒のペアリングなどにも挑戦していこうと思っています。



## ホテルとメディカルを連携させた 最高の喜びを

SPA&WELLNESS 松尾 章

前職からホテルフィットネスでトレーナーとして会員様に健康や運動に関するアドバイスを行っていました。当社に転職してからは、ホテルと医療の連携をさらに深め、会員様の人生に長く寄り添っていきたくと考えるようになり、具体的な方法を模索し始めたまさにその時期、ウェルネスに特化した当ホテルの開業を知って、「考えていた事が実現できそうだ!」と思って異動を受けました。現在はスパで、会員様の状態にあわせたサプリメントやプロテインの提案・販売に取り組んでいます。まだ道半ばですが、お客様が笑顔で帰られる喜びをつくっていきたくです。