

令和6年度 1年生 県内研修旅行開催 - 鹿児島島の魅力を再発見 -

ホテ短通信

HOTETAN

発行所 鹿児島ホテル短期大学校
発行責任 KHC企画広報部
編集 福岡・神岡・大庭 植村・近藤
ホテ短アドレス
<https://hotetan.ac.jp/>
所在地 〒892-0846 鹿児島市加路地町4番25号
Tel. 099-239-2601

夢と希望をかえる場所 未来につながる二刀流

十一月十九日（火）から「令和六年度研修旅行」を開催しました。一年生は、一泊二日の行程で鹿児島地区の協会会員企業ホテル、観光地を見学しました。二年生は、二泊三日の行程で大阪地区ホテル、観光地の見学とグループ毎に事前予約したホテルレストランにて「課題ランデブー学習」等に取り組みました。



友達との楽しい時間を共有しました

一年 川原 蒼馬 さん
（鹿児島城西高校卒）

一日目は初めに霧島神宮で今回の旅行が楽しい旅行になりますようにと願いごとをししました。黒酢の郷では黒酢を使った美味しい料理を食べ、熱成する年数によって匂いや色がまったく違うことに驚きました。黒酢を使った飲料では酸っぱいものもありましたが、梅を混ぜたものはとても飲みやすく美味しかったです。仙巖園では修了生の方の講話を拝聴しました。私はあまりコミュニケーションが得意な方ではないので、雰囲気や温かな職場はいいなと感じました。仙巖園内の景観も大変良かったため、自由時間も楽しく散策することができました。城山ホテル鹿児島ではシツ

鹿児島島の魅力を再発見する旅になりました



一年 下栗 澁右 さん
（樟南高校卒）

最初にバスに乗り、霧島神宮で参拝をし、工検定の合格等を祈願しました。黒酢の郷、杓志田ではコース料理をいただきました。とてもおいしかったです。仙巖園では、ちょうど菊まつりが開催されていました。天候も良かったため園内の景観はとても綺麗でした。修了生の貴重な体験談も聞かすことができました。二日目は「両棒餅」も美味しかったです。城山ホテル鹿児島では夕食後、温泉に入り、心と体も温まりました。露天風呂から見える桜島は雄壮でした。二日目は朝食後、各班毎に御楼門等、市内観光をしました。地元の観光を深く勉強できた研修旅行でした。県外や海外からのお客様に「市内の観光名所や桜島の夜景を眺めながら温泉に

入るのはとても癒されます」等、鹿児島島の魅力を再発見したいです。夢に向かって頑張りたいと思います。

英語でのコミュニケーションも体験しました



一年 永留 緋菜 さん
（鳳凰高校卒）
（訓練先 城山ホテル鹿児島）

今回の研修旅行で一番印象に残ったことは、外国人の方に朝食会場の場所を尋ねられたことでした。英語での対応を試みましたが、建物の構造が難しいこともあり、なかなかうまく伝わらず、会場まで御一緒にしました。入学してから外国人の方に道案内をしたのは初めてだったので、貴重な経験ができて良かったです。また、制服を着用していたためか、他にも何度か声をかけられることがあり、自分の成長に繋がる良い機会になりました。自由行動では桜島での計画がなかなかうまくいかず、急遽水族館に行くことになりましたが、英語での受付対応を目

の前で見ることができ、大変勉強になりました。この研修旅行中の英語の課題として英語表記を探していましたが、意識して見てみると今まで気づかなかったようなところに英語はもろろん、韓国語、中国語の表記もあり新しい発見がありました。英語のパンフレットを見ながら観光してみると新鮮な気持ちで鹿児島を楽しむことができました。今回の研修旅行を活かし、お客様に鹿児島を最大限楽しんでもいただけるよう努めていきたいと思っています。

鹿児島市内グルメの旅



一年 福添 魁土 さん
（鹿児島城西高校卒）
（訓練先 ホテル京セラ 深志レストラン）

一日目は霧島神宮、黒酢の郷、仙巖園を訪



れました。霧島神宮では、美しい自然に囲まれた神聖な雰囲気の中で、願いを込めて参拝しました。恋愛や運勢を上げたい方にもおすすめのスポットです。黒酢の郷では、伝統的な黒酢の製造工程を見学し、香り豊かな黒酢を使った料理を堪能しました。仙巖園では、壮麗な御殿や美しい庭園をじっくりと見学し、歴史と景観の素晴らしさに感動しました。二日目はグループ活動の日でした。城山から遊歩道を歩きながら、御楼門やメルヘン館といった観光スポットを巡りました。途中で、冷たくて美味しい「飲むわらび餅」を味わい、お土産用にも購入しました。昼食は天文館にある黒豚専門店「いちにいさん」で黒豚丼をいただきました。香ばしい黒豚と甘いタレの相性が抜群で鹿児島を堪能できました。昼食後、旅の余韻を胸に帰路につきました。

令和6年度 2年生 国内(大阪地区)研修旅行開催

～ 未来のホテルエたち 一流のサービスを体感 ～

ホテルエ(公認ホテル)

ホテル業務に従事する人々のこと。以前は「ホテルマン」「ホテルウーマン」と呼ばれていましたが、性別の区別なく「ホテルエ」が使われるようになりました。「ホテルパーソン」「ホテルスタッフ」とも呼ばれます。



帝国ホテル大阪:メインロビー (1001本の赤い書架)



大阪マリオート都 ホテル
ライブキッチンCOOKA



ダブルツリーbyヒルトン大阪城



ユニバーサル・スタジオ・ジャパン



帝国ホテル大阪:チャペル



ホテルニューオータニ大阪

今回の研修旅行で私はとても多くの良い経験をしました。一日目は大阪マリオート都ホテルのランチビュッフェに行き、今まで経験したことのない高さに驚きました。一日目に宿泊した帝国ホテル大阪は歴史もあり綺麗で、自分の泊まった記憶の中では最も居心地が良かったです。二日目に訪れたホテルニューオータニ大阪のランチは、研修旅行中に食べた食事の中で一番美味しく、見た目も綺麗で印象に残りました。サービススタッフの方々に笑顔で接客をしていただき、楽しい時間を過ごせたので、私も自分自身の接客サービスを磨いていきたいです。これから機会をつくって旅行

二年 迫田 奏夢 さん
(鹿児島実業高校卒)
[訓練先 鹿児島サロニールホテル
カフェレストラントリニ]



絶景ランチビュッフェと感動のサービス所作

今回の研修旅行では、改めてホテルの素晴らしいサービスを感じました。レストランでは、サービススタッフがお客様に寄り添い、一人ひとりに合った接客をされていて、私が目指すサービス像がはつきりしました。研修旅行の三日間で一番目標にしたいと感じたのは課題ランチで行ったリッツカールトン大阪です。サービスは一人の男性スタッフが料理説明も私たちがメモを取りやすいようにゆっくりと細かくわかりやすく説明してくださりました。とても良い経験とともにサービススタッフとしての目標にもなりました。最後にサプライズプレート

二年 永山 恵愛 さん
(出水中央高校卒)
[訓練先 CUBE HOTEL by SHIROYAMA]



サービスの魅力を改めて発見しました



メイン料理
但馬鶏のロティと秋の茸の煮物

行に行き、観光に関する知識をホテルエとして身につけています。

二年 平山 愛 さん
(れいめい高校卒)
[訓練先 城山ホテル鹿児島
サロニールカフェ]



貴重な体験と感動の連続でした



サプライズプレート

今回の研修旅行では、改めてホテルの素晴らしいサービスを感じました。レストランでは、サービススタッフがお客様に寄り添い、一人ひとりに合った接客をされていて、私が目指すサービス像がはつきりしました。研修旅行の三日間で一番目標にしたいと感じたのは課題ランチで行ったリッツカールトン大阪です。サービスは一人の男性スタッフが料理説明も私たちがメモを取りやすいようにゆっくりと細かくわかりやすく説明してくださりました。とても良い経験とともにサービススタッフとしての目標にもなりました。最後にサプライズプレート

私はこの三日間をとても貴重な経験とさせてもらいました。一日目は大阪マリオート都ホテルで昼食をいただき、ビュッフェのクオリティに驚きました。オーブンキッチンで積極的にお客様に話しかけていて、お料理を取るにも迷うことなくとても過ごしやすかったです。なかなか高さがあってお食事を見ただけでも、貴重な経験でした。夕食は、コンラッド大阪のアフタヌーンティーを予約しました。四十階に着いた瞬間、眼前に大阪の夜景が広がり、同乗していた他のお客様から思わず声が出ていたほどの絶景でした。今回は誕生日記念で予約しました。スタッフの方々はとても丁寧なサービスで、ここで飲めという紅茶がとても美味しかったです。御手洗に立った際、案内もスムーズでした。二日目の課題ランチでは、帝国ホテル大阪のレゼンを記念日予約しました。期待を大きく上回るサービスに感動しました。お料理を下げるとき、提供する時、必ずサービスの方二名で手洗に立ってくださる。そして何よりお料理の盛り付けがとても丁寧で、デザートはどの女性が見ても心躍らせるような可愛らしさ。細かい盛り付けで、お祝いのバラの花と共に素敵な封筒に入った記念写真もいただきました。



鮮やかなクリスマスディスプレイ

料理の盛り付けがとても丁寧で、デザートはどの女性が見ても心躍らせるような可愛らしさ。細かい盛り付けで、お祝いのバラの花と共に素敵な封筒に入った記念写真もいただきました。帰る際にはシェフ自ら出て来られ、「またいらしてください、小さなレストランなのでお料理の変更も簡単です。次来られる時は召し上がりたいものを言ってください」と話され、エレベーターの扉が閉まるまで頭を下げてお見送りしてくださいました。最初から最後まで感動し、ありがとうございました。二日目の夜はインタールホテルのピエールホテルで大阪の夜景を堪能しました。ここも高層階で二十階からの景色を展望できるレストランでした。まず、席に着くとスタッフの方が二名来られてテーブルの上のナフキンを膝にかけるサービスをしてくださいました。友達が御手洗に立った際、ナフキンを無造作に置いて

料理の盛り付けがとても丁寧で、デザートはどの女性が見ても心躍らせるような可愛らしさ。細かい盛り付けで、お祝いのバラの花と共に素敵な封筒に入った記念写真もいただきました。帰る際にはシェフ自ら出て来られ、「またいらしてください、小さなレストランなのでお料理の変更も簡単です。次来られる時は召し上がりたいものを言ってください」と話され、エレベーターの扉が閉まるまで頭を下げてお見送りしてくださいました。最初から最後まで感動し、ありがとうございました。二日目の夜はインタールホテルのピエールホテルで大阪の夜景を堪能しました。ここも高層階で二十階からの景色を展望できるレストランでした。まず、席に着くとスタッフの方が二名来られてテーブルの上のナフキンを膝にかけるサービスをしてくださいました。友達が御手洗に立った際、ナフキンを無造作に置いて



喜報と記念写真のサービス



帝国ホテル大阪

いたのですが、スタッフの方が来られ、素晴らしいお部屋に案内されました。全体的な動きが洗練されていて、このレストランもオーブンキッチンだったのですが、デシャップの方が盛り付けをして出しているようでした。そのスタッフの方々のやり取りを見て、心遣いを感じました。旅行中、どのレストランもお料理が少しも崩れることなくテーブルにサービスされたので、スタッフの方と調理場の方のコミュニケーションがとれていることが伺えました。また、ピエールにはインバウンドの方が多くいらついています。スタッフの方は流暢で聞き取りやすい英語を話していました。今回の研修旅行で、普段絶対に行かないような場所に行けました。代々このような経験ができたことは本当に貴重だと思います。今回受けたサービスを少しでも多く普段の訓練に活かしていきたいです。

デシャップ (料理コントロール)

厨房とホールを連携させて、速やかにお客様に料理を提供する役割。デシャップには、店全体の流れをとらえて同時に複数のことが考えられる力、先を読み、段取りができる力、周りのスタッフに的確な指示を出せるコミュニケーション力等が必要とされます。