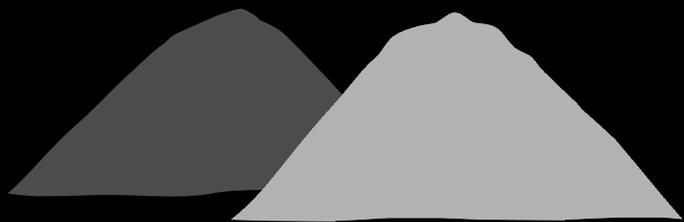




雲仙宮崎旅館
UNZEN MIYAZAKI RYOKAN



雲仙宮崎旅館

-NAGASAKI HOTSPRING RESORT-
UNZEN MIYAZAKI RYOKAN



Nagasaki

● 雲仙温泉

雲仙宮崎旅館
-NAGASAKI HOTSPRING RESORT-
UNZEN MIYAZAKI RYOKAN

約1300年前、僧・行基
によって開山された雲仙。霊
山としての古い歴史を持つ雲
仙は、外国人の避暑地として
も賑わい、豊かな自然と効能
豊かな硫黄泉で昔から人々を
癒してきました。2022年
12月に新築リニューアルオー
プンした雲仙を代表する旅
館である「雲仙宮崎旅館」の
代表取締役の宮崎高一氏に
お話を伺いました。



代表取締役 宮崎 高一 氏

創業94年をむかえる 雲仙宮崎旅館

雲仙宮崎旅館（以下、当館）は、1929年に曾祖父である初代・宮崎亀千代かめちよが創業しました。1923年に長崎上海航路が開設され、雲仙の地にも上海の外国人居留地から多くの外国人が雲仙温泉に來訪していました。雲仙には日本最初のパブリックコース（雲仙ゴルフ場）やダンスホール、テニスコートなども開設され、外国人が長期逗留する場所としてたいへん賑わっていたそうです。

当時、雲仙には多くのホテルがありました。初代は旅館を創業しました。創業当初は20室ほどの小さな旅館でした。その後団体旅行が主流となり、1975年に父・高幸たかゆきが客室を100室程に増やし、宴会場も設置し、当時雲仙で2番目の規模の旅館となりました。

1990年には当時の天皇后両陛下（現・上皇 上皇后 陛下）、皇太子時代の天皇陛下、秋篠宮ご夫妻にもご宿泊いただきました。また将棋の名人戦を3回、囲碁の本因坊戦も3回開催するなど、多くの著名人の方々にもご宿泊いただきました。

私は東京の毎日新聞社で10年間勤務後、1997年に弊社に入社し、2010年に父から経営を引き継ぎました。

顧客へのサービス向上と、 生産性の向上を目指す 旅館ヘリニューアルオープン

多様化する旅行形態の変化や、建物の老朽化と新耐震基準



客室（プレミアムデザインルーム）

への対応の必要性、そして『新しい旅館スタイルをお客さまに提供したい』との思いで、2022年12月に個人向けの旅館として、グレードを上げた39部屋の旅館に新築リニューアルしました。

業務の生産性向上、そしてお客さまサービスの向上を目的に、予約・顧客管理・フロント会計など旅館業務のデジタル化、ペーパレス化、また全ての情報の入力・管理の一元化を実現しました。また、少人数で高品質のサービスを提供できるように、設計の段階から効率的な導線

を配する工夫もしています。

しかし、リニューアルオープン時は大変苦労しました。特に人材確保では、余裕を持ったリクルート期間を取ったにもかかわらず、目標の半分ほどのスタッフ数でスタートを切り、オープン当初はお客さまから厳しいご意見も頂戴しました。その度、お客さまの声を社内でも共有し話し合いを重ねて、スタッフと一緒にひとつひとつの課題を改善し、サービスや心地よい空間づくりの向上に努めました。

雲仙温泉の効能を最大限に 堪能していただくために

温泉は当館の目の前の大喚地獄から引湯し、お客さまに雲仙温泉の豊かな効能を堪能していただくために、全て源泉かけ流しで使用しています。雲仙国立公園は温泉のボーリング（掘削）が禁じられているため、当館が利用できる湯量に合わせた湯船の大きさ、湯量の使いにし、かけ流しを維持しています。雲仙の財産である温泉を



四季折々の美しさを見せる日本庭園

大切に管理使用し、男女の大浴場・露天風呂、貸切風呂3か所を設置し、最上階の7部屋のみ温泉の半露天風呂付客室となっております。

**ローカルファーストと、
国立公園の景観美を
満喫していただくために**

地域の魅力を心から味わっていただくことを目的に、ローカルファーストもコンセプトの一つです。雲仙、長崎、九州で生産され、誇れるものを積極的に採用しております。食事は県内産の旬の食材を使用し、全てを手作りにこだわりの和食に限らずに一番おいしいと感じる調理法で作り上げ、レストランスタイルで一品ずつご提供するよう心がけています。ご飯も地元特選米を特注の大釜二基で炊き上げています。器も県内産の波佐見焼、三川内焼、佐賀の有田焼を使用しています。

館内インテリアも、『ARIE AKE』という佐賀の家具を採用しています。地元の食材の宝庫有明海をモチーフにしたブランドで、特にダイニングで使用することには特別な意味があると感じています。

また、お客さまに雲仙国立公園の自然を最大限に満喫していただくために、館内の色彩のトーンを落とし、また照明も落とすことで、どのような天候でも景色が生き生きとお客さまの目



季節の料理

に映るようにしました。お客さまが景観を眺める視界を邪魔するようなデザインや突起物を作るべく無くす工夫もしています。

館内案内も通常の案内文字表示を無くし、デザインで表示し、そして建物の空間がすべて自然に開かれていくデザインで、建物も空間も自然景観の一部となるよう工夫しています。

『旅館の空間』『雲仙の自然』『温泉』『料理』そして『おもてなし』をお客さまに心からご満足いただけるように日々努めています。



日本庭園が見渡せるロビー



レストラン「御山ダイニング」



前列左3人目から入江 社長室長、宮崎 千鶴子 専務取締役、宮崎 高一 代表取締役、後列右から宮崎支配人、坂口取締役料理長

「お客さまにつかず離れず」が私どものもてなしです。お客さまにそと寄り添う接客を心がけています。例えば、左利きのお客さまがいれば箸置きや、器の位置を変えるなど、派手ではないですが、少しでも居心地がよくなるように細やかなもてなしの心を持ってお客さまをお迎えしたいと思っています。情報を一元化できるようになったことで、このようなサービスを効率よくご提供で



専務取締役 宮崎 千鶴子 氏

施設名 雲仙宮崎旅館
 所在地 長崎県雲仙市小浜町雲仙320番地
 創業 1929（昭和4）年8月4日
 客室数 39室（デラックスツイン32室、プレミアムデザインルーム7室）
 階数 地上4階
 館内施設 日本庭園、レストラン「御山ダイニング」
 露天風呂付大浴場「麒麟の湯」
 プレミアムフロア専用サロン「STRINGS」
 カフェ「BON VOYAGE CAFE」、ショップ
 問合せ先 TEL0957-73-3331
 【受付時間】9：00～18：00
 ホームページ <https://www.miyazaki-ryokan.co.jp/>



きるようになりました。
 また、当館自慢の日本庭園では、春はミヤマキリシマが咲き、夏には深緑が一面に広がります。秋には紅葉に染まり、冬は木々に霧氷が付いた時には辺り一面が白銀の世界へ変わるなど、四季折々の景観を楽しむことができます。日常の喧騒を忘れ、ゆっくりとくつろげる空間がごさいますので、皆様のお越しを心よりお待ちしております。