

かよう亭について

山中温泉 かよう亭（石川県加賀市山中温泉東町1丁目木20）

<当館概要>

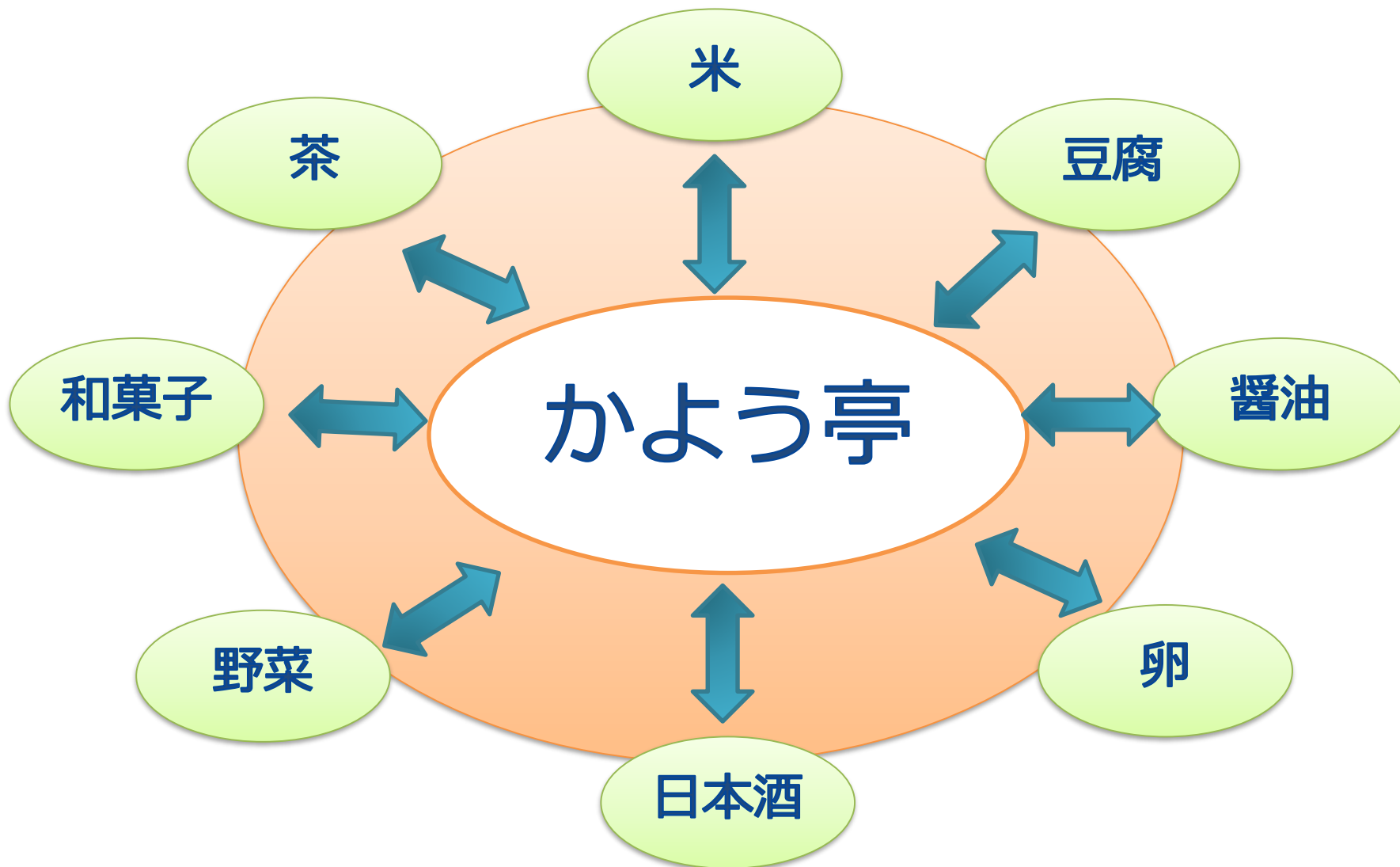
客室数：10室（貴賓室1室 和室4室、露天風呂付和室3室、和室+ベッド2室）

従業員数：22名（客室係5名、調理2名、フロント6名、マルチタスク5名、清掃他4名）

大浴場：2ヶ所（うち露天風呂付1ヶ所）

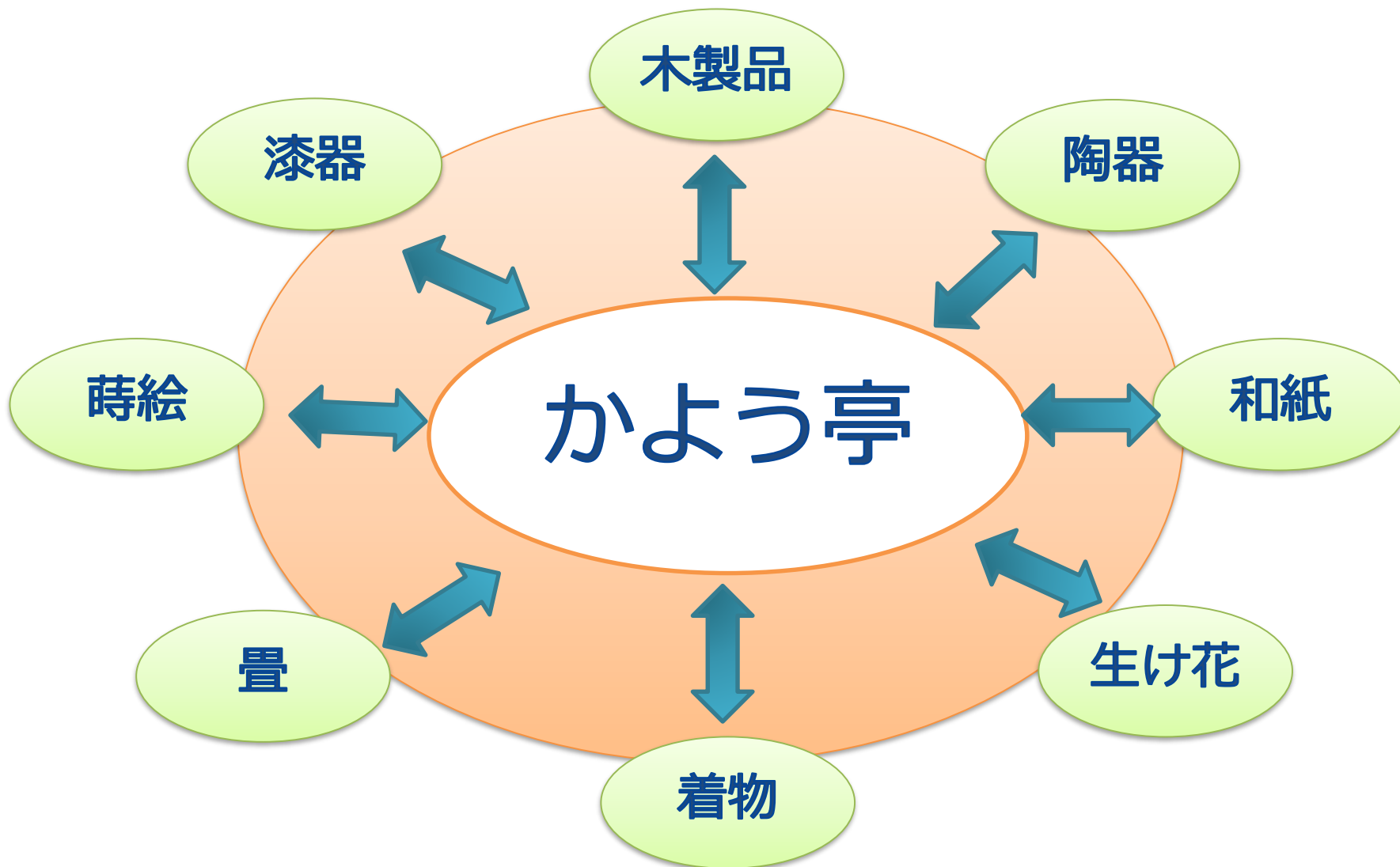


- The Kayotei & “Artisans for the Future” メンバー の関係性 (1)
 - －かよう亭と有機栽培農家・畜産家・食料品製造業者との関係性



3. かよう亭での取り組み②

- The Kayotei & “Artisans for the Future” メンバー の関係性 (2)
 - － かよう亭と伝統産業従事者との関係性



Les Clefs d'Or Asian Congress—"Vessel to showcase the region that surrounds us"
地元Artisans & Organic Food Producers と共に、地域の魅力を世界へ発信





アモリホテル プレジデント
 約100年の歴史を持つアモリ、イタリアの歴史ある温泉地である。アモリ、その中でも数少ない五つ星を誇るホテルの一つ、温泉から採取される天然のミネラルウォーターが豊富で、多岐なスパ・プログラムと、温泉の恵みで、温泉地ならではの魅力を満喫できる。



たも地には新鮮なソースを添えて、イタリアの歴史ある温泉地である。アモリ、その中でも数少ない五つ星を誇るホテルの一つ、温泉から採取される天然のミネラルウォーターが豊富で、多岐なスパ・プログラムと、温泉の恵みで、温泉地ならではの魅力を満喫できる。

山中の歴史が
 イタリアの感性に会う。
 ふたつの伝統から生まれる、
 新しい一皿をご賞味ください。

Kayotei
The Kayotei
 and
PRESIDENT
 hotel
 aomori
 partnership

かよう亭 秋の特別プラン

かよう亭「かよう亭」と イタリア アモリ ホテル プレジデント パートナーシップ記念 日帰り・宿泊プラン

イタリアより届いたシェフが、山中の食・湯文化を
 新たに解釈。とっておきの一皿をご提案します。



「今、かよう亭にて、イタリアの歴史ある温泉地である。アモリ、その中でも数少ない五つ星を誇るホテルの一つ、温泉から採取される天然のミネラルウォーターが豊富で、多岐なスパ・プログラムと、温泉の恵みで、温泉地ならではの魅力を満喫できる。」

ホテル プレジデント シェフ
 エリザ・ミネッツォ *Eliza Minetto*

【期日】
 2008年10月17日(金)～26日(日)

【料金】
 エリザ・ミネッツォさんの
 ヘルシーランチ付き日帰りプラン
9,660円(一日限定3組)

夕食付き日帰りプラン / 22,680円ー

宿泊 / 平日: 39,000円ー、
 金・土・祝前日: 49,500円ー
 (いずれも各室1泊2食の場合で、一人一室、1泊2食付料金)

夕食付き日帰りプランと宿泊の両方のお食事に、
 エリザ・ミネッツォさんによる一品が提供されます。

イタリア・アモリホテルによるスパ・プログラムと、温泉の恵みで、温泉地ならではの魅力を満喫できる。

かよう亭・ホテル プレジデント パートナーシップ記念

高浜和秀・酒井一郎 デュオ ビアノ・ウッドベースによるジャズナイト

【期日】2008年10月17日(金)・18日(土) 21:00開演
 かよう亭 サロン「古今」にて

【料金】一人10,000円(ドリンク・デザート付)

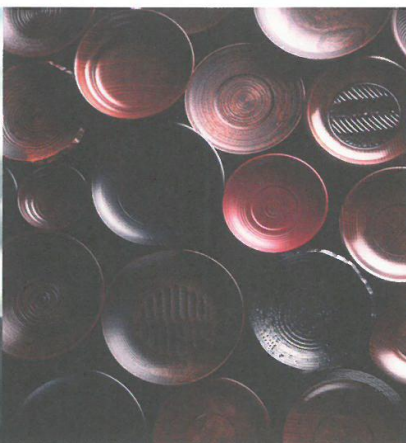
座席は限られています。お早めにお申し込みください。

日本で始まる Eco Luxury の世界。

日本が世界に誇るホスピタリティを实践してきた高野登氏と、
山中では中世から受け継がれてきた技を伝える木地師・佐竹康宏氏のお話。
そして、イタリアンの阪本シェフと海老原料理長が織りなす記念料理——。
地域に根ざした工芸や食をお楽しみください。



高野 登さん



佐竹 康宏さん

エコ・ラグジュアリー認定記念 及び ハイ・サービス日本300選受賞記念

「次世代につなぐ絆と祈り」

対談：高野 登 × 佐竹 康宏

【日時】2010年 7月7日(水) 午後6時開場
午後6時30分～対談／午後7時30分～ご夕食
阪本シェフと海老原料理長による記念料理をご用意いたします。

【料金】◎日帰り ご夕食プラン(要予約) お一人様 14,800円
(税・サービス、食前酒、お食事時飲み物含む)

◎ご宿泊プラン(要予約) お一人様 37,800円

[2名様以上、1室利用時](1泊2食付/税・サービス、食前酒、お食事時飲み物含む) ※お部屋の指定はできません。

■午後9時～11時「高野さんと佐竹さんを囲んでの懇親会」を行います。ご希望の方は当日お申しつけください。
(会費 お一人様 3,000円)

阪本 幸治さん

トラットリア・ピッツェリア「Alla Contadina」
のオーナーシェフ。県内のレストランで数年
修行後、イタリア・ヴェネツィアに渡航。中に
詰め物をした生パスタが有名な、北イタリア
の料理を中心に提供しています。



同時開催

「工房千樹 特別展」 「和とイタリアンの融合」

かよう亭 夏の特別プラン

日帰りご昼食プラン、ご宿泊プランのご案内

お食事・ご宿泊のお客様は、
同時開催の「工房千樹 特別展」を
自由にご観覧いただけます。

2010年

7月1日(木)～8日(木)

◎日帰りご昼食プラン(正午～午後2時)

お一人様 7,800円(税・サービス料含む)

◎ご宿泊プラン

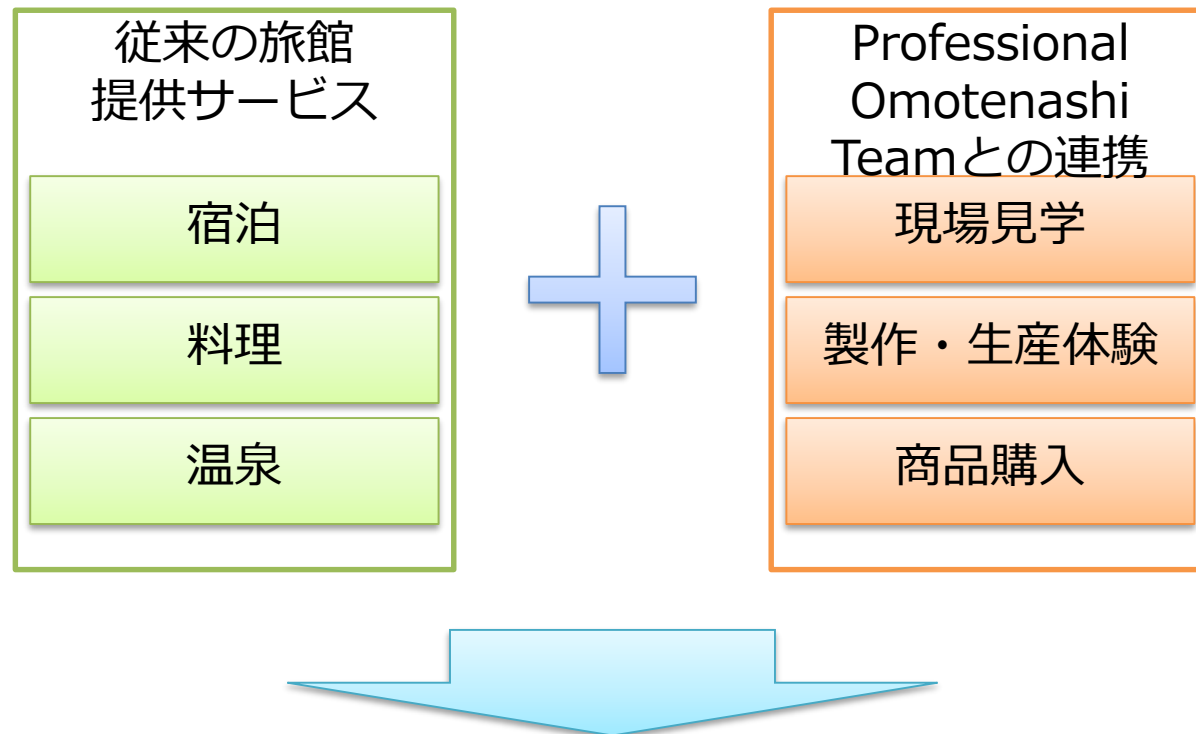
お一人様 29,800円(税・サービス料含む)

2名様以上、1室ご利用時

※阪本シェフのお料理は、7月7日(水)のイベント当日の夜のみとなります。

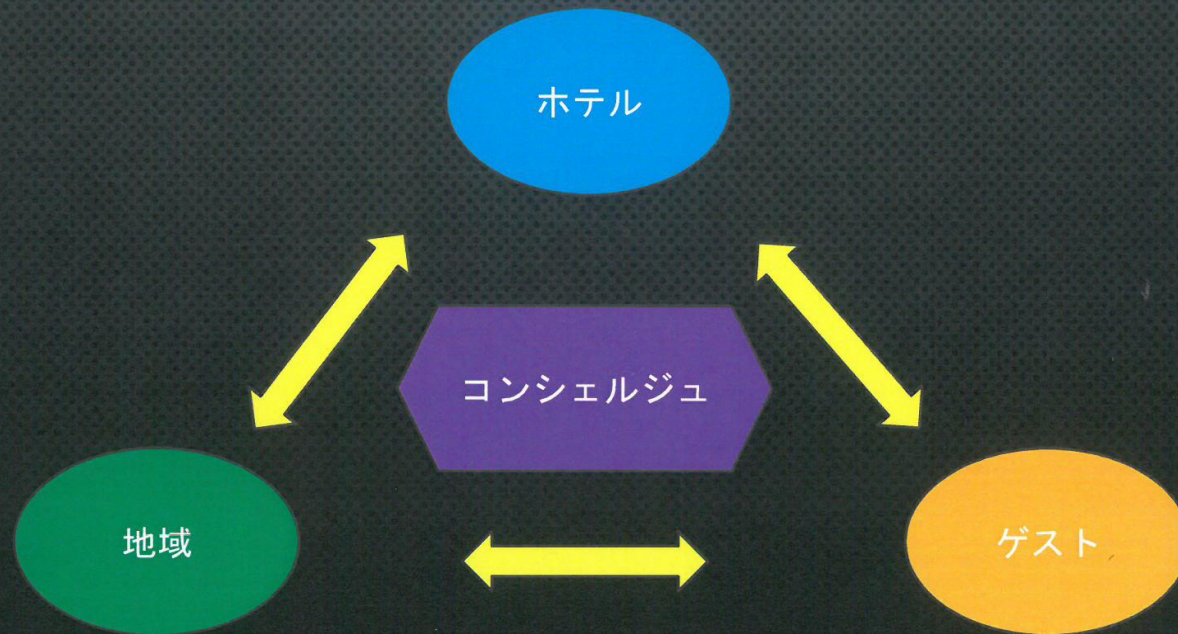
※お食事には高野さんと佐竹さんは参加されません。

※いずれも事前にご予約にて承ります。



- ・従来の旅館サービスに加えて、Artisans for the Futureメンバーと連携した「石川」を体験するサービスを提供
- ・地域の魅力を「健康」テーマエビデンスに基づいて発信
- ・もてなされる〈お客様〉と地元〈職人〉共にwin winの関係であり続けるためのコンシェルジュサービス提供
- ・地域のファンとなっただき、リピートにつなげる
- ・当社だけでなく地域に対する経済波及効果
- ・満足度UP ⇒「感動」して頂く為の取り組み

ネットワーク



旅館を拠点とした日本の食文化・伝統文化の発信

かよう亭（山中温泉東町）を中心として、有機農業や伝統工芸等の職人を海外顧客へ直接紹介し、体験型観光を促すコンソーシアム「Artisans for the Future」

【事業者】

- ・かよう亭（石川県加賀市山中温泉東町）
〈創業1978年、資本金500万円〉
を中心に、ほか
- ・工房千樹（加賀市山中温泉、伝統的工芸品「山中漆器」の木地工房）
- ・有限会社 松浦酒造（加賀市山中温泉、創業約240年）
- ・田中宗継（加賀市、合鴨農法による完全無農薬有機栽培農家）
- ・有限会社 山中醤油（加賀市山中温泉、創業約150年の醤油蔵） 等

【事業概要】

- 山中温泉を訪問する外国人観光客に、地域産品・本物志向にこだわった食品・食器等を実際に食し、体感してもらう。
- その上で、ニーズに応じて実際に生産している農家や職人との対話（例：日本酒ミニ講座を旅館内で開催）や、滞在中の工房訪問の機会を設ける。
- 旅館を「温泉」「寝る」「食べる」だけの場にするのではなく、地元食材・伝統文化をニーズに応じて紹介し、制作現場を見て「ファン」になってもらうまでの一連のサービスを提供する拠点として活用し、リピーター化を促す。
- こうした取組を、富裕層外国人向けに、積極的に海外発信を行っている。
（例：国際旅行博への出典（2012）アメリカの富裕層向旅行社Kipping & Clerkでの紹介（2013）、コンシェルジュの世界大会であるLes Clefs d'Or Asian Congress(2015)での紹介等）



かよう亭館内の様子



地元の食と器をセットで
味わう@旅館

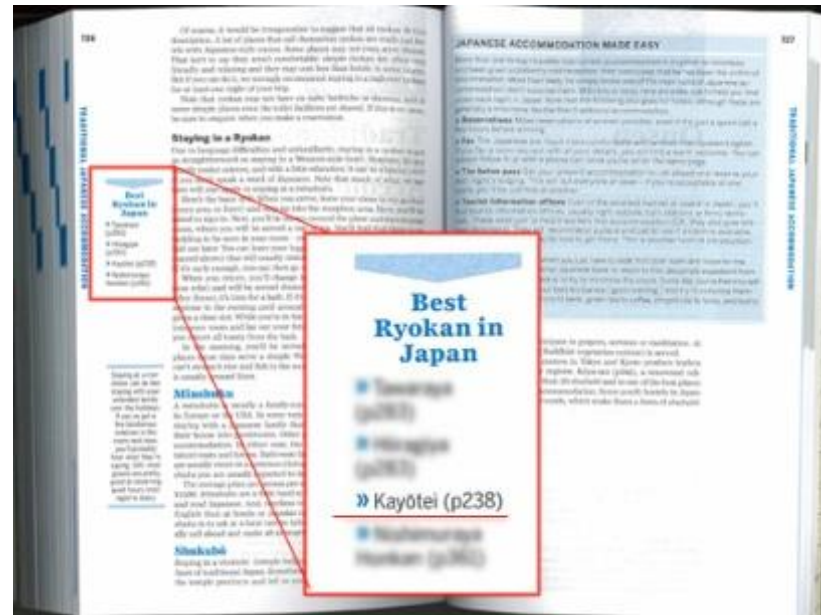
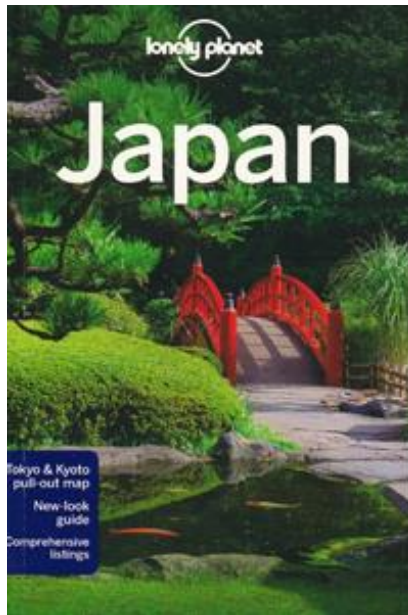


旅館のあっせんで、
生産現場も訪問！

職人未来塾の取組イメージ

Evaluation on the Kayotei at a global level

Lonely Planet Best Ryokan in Japan



Lonely Planet, the famous English travel guide book series, calls Kayotei “one of the best Ryokan in Japan”.