

レ・クレドール ジャパン会報誌 “キー・ニュース”

Les Clefs d'Or Japan

Key News



2025年 第73号

発行：今泉愛子

編集：嵯峨崎のぞみ 米谷紗央里 増田悟

Website : lesclefsdorjapan.com



Les Clefs d'Or Japan



[lesclefsdorjapan](https://www.instagram.com/lesclefsdorjapan)

ザ・リョカンコレクション懇親夕食会

文：端谷舞

2025年7月15日（火）ザ・リョカンコレクション様よりお声がけをいただき、レ・クレドールジャパン+ザ・リョカンコレクション合同勉強会及び懇親会ディナーにメンバー10名が参加いたしました。

第9回となる今回は、神楽坂の「かぐら坂志満金」で開催され、EDO KAGURAの山田様のご協力もあり、神楽坂芸者や幫間の芸を拝見する機会にも恵まれました。

当初予定されていた神楽坂の街歩きは、あいにくの天候により断念することとなりましたが、その時間も今回参加されたザ・リョカンコレクション様に加盟している31施設の皆様と交流を図る充実したものとなりました。

各施設のアクティビティーや新たな取り組みについて共有いただき、お客様をご案内する上で参考になる様々な情報をいただきました。

久しぶりにお目に掛かる方との再会や、新規開業予定の施設の方との新たなお縁に参加メンバー皆、話は尽きず有意義な時間を過ごしました。

私たちメンバーは、各施設の方々と直接お会いしお話ができる、この機会を毎年楽しみにしております。このご縁の繋がりでお客様を安心してご案内できることに感謝し、日本を訪れるお客様へ特別な体験が提供できるよう、ザ・リョカンコレクション加盟施設の皆様とは引き続き、強固な関係を築いてまいります。

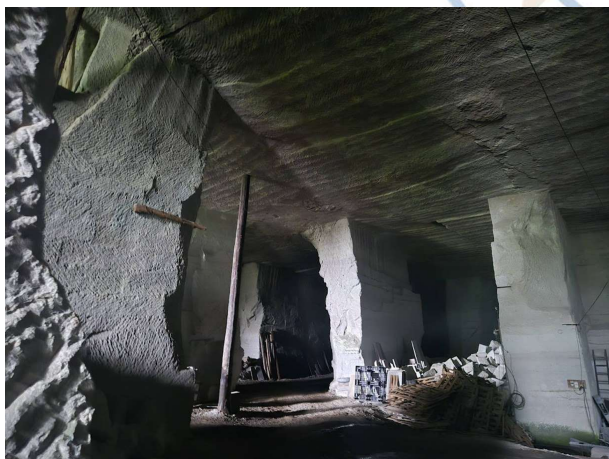


石川県視察

文：亀井理世

2025年6月23日と24日の2日間、レ・クレドール ジャパンのメンバー5名が、いしかわ文化観光コンテンツ造成支援事業の一環として行われた視察に参加しました。豊かな自然と、受け継がれてきた伝統文化が息づく石川県は、その奥深い魅力にあふれています。今回は、小松市と白山市を中心に巡り、その土地ならではの文化や歴史に触れる貴重な機会となりました。

最初に訪れたのは、“こまつの石文化”として日本遺産に認定されている滝ヶ原石切場です。江戸時代から続くこの石切場は、今も現役で稼働しており、当日は学芸員の榎田様のご案内で、滝ヶ原石や石文化について学びながら見学しました。ひんやりとした空間と、まっすぐにのびる採掘坑は、まるでアート作品の中にいるような感覚になりました。



その後、日本料理 梶助で昼食をいただきました。旬の食材が、九谷焼や輪島塗の器に美しく盛られ、目にも心にも残るひとときでした。なかでも、人間国宝・徳田八十吉氏や吉田美統氏による九谷焼の器は、料理を一層引き立て、まるで芸術作品を味わっているようでした。



続いて訪れたのは、九谷焼の伝統技法“九谷毛筆細字”を受け継ぐ四代目・田村星都様の工房です。極細の筆で器に和歌や古典文学を描くこの技法はおよそ120年の歴史があり、成形から絵付けまですべて田村様自身が手がけていらっしゃるそうです。直径4cmほどの器に百人一首をびっしりと描いた緻密な技には、ただただ圧倒されました。10行書いたら焼き付けるという作業を繰り返し、1つの作品が出来上がるまでに最低でも3ヶ月の期間を要するそうです。陶器の凹凸と文字との全体のバランスにも気を配りながら、裸眼で書き上げるというその細字の世界は、驚異的な集中力と繊細な手先の感覚があってこそ成り立つものだと思います。加賀乃織座 (牛首紬 × MIZEN 白山店)では、手作業で生まれる牛首紬の魅力に触れました。牛首紬は、日本三大紬のひとつにも数えられ、繭の中に蚕

が2匹入った“玉繭”を使うことで、強くてもしなやかな糸が生まれるのが特徴です。その糸を手で紡ぐことで、独特の節（ネップ）を持った美しい布地となります。

今回訪れた加賀乃織座は、牛首紬の織元である西山産業開発株式会社と、元エルメスのデザイナー・寺西俊輔様によるプロジェクト「MIZEN」が協力して生まれた店舗です。寺西様は、牛首紬のやわらかな色合いや風合いに心を動かされ、伝統工芸とファッションを組み合わせた新しい表現に取り組んでいます。MIZENは、「人と人とのつながりこそが、本当の豊かさ（ラグジュアリー）」という考えを大切にしながら、職人の技を現代の暮らしに合ったかたちで発信し、次の世代へと受け継いでいくことを目指しているプロジェクトです。

加賀乃織座では、MIZENによる洋装のオーダーメイドも可能で、実際に展示しているお洋服に袖を通したメンバーの顔には自然と笑みが広がりました。反物を“素材”として自由に捉える、新たな視点に出会える体験でもありました。

こちらでは、繭からの糸引き体験や織り体験を通じて、一本の糸から布が生まれる工程に触れることもできます。

夕食は、輪島塗の製造元・田谷漆器店が手がけるレストラン「CRAFEAT」へ訪問しました。CraftとEatを融合させ、輪島塗の器で最高の食体験を提供することをコンセプトにしています。1階は気軽なアラカルト、2階では漆器に合わせた本格和食のコースが楽しめます。カウンター席ではお店の方との会話も弾み、海外ゲストにも喜ばれそうな温かな空間でした。実際に器として手にすることで、漆器の柔らかさや温もりを直に感じる事ができました。



宿泊したホテル日航金沢では、市街を一望できる客室や、名物・車麩のフレンチトースト、治部煮などの朝食を通して、金沢らしさを感じる滞在となりました。

視察2日目に訪れたのは、石川県の奥座敷、霊峰白山の麓にある白峰地域です。2012年に国の重要伝統的建造物群保存地区に“山村・養蚕集落”として選ばれました。豪雪や養蚕に適した建物が残る街並みは独特で、石積みや大梯子なども印象的でした。牛首紬織りの資料館白山工房では、養蚕や染織に使われてきた貴重な道具や、牛首紬ができるまでの主な作業工程を見学することができました。



ランチに立ち寄った白山キッシュハウス QUIは、グルテンフリー専門のレストランで、築年数のある古民家をリノベーションした店内は、落ち着きのある心地よい空間でした。キッシュには、白山市産コシヒカリの米粉が使われており、サクツとしたとても軽やかな食感でした。



最後に訪れた白山比咩神社は、全国に約3000社ある白山神社の総本宮です。古くから白山信仰の中心で、地域の人々に“しらやまさん”の呼び名で親しまれているそうです。ご祈禱の際は神聖な空気に包まれ、心が整うひとときとなりました。白山は水の神様としても崇められており、境内には全国的にも珍しい禊場が設けられています。実際に禊体験も可能で、海外からも体験に訪れるそうです。



今回は、小松・白山の豊かな文化と新たな挑戦に触れる貴重な機会をいただきました。白山国立公園の一部でもあるこの地で、自然と文化のつながりを肌で感じ、再認識するきっかけにもなりました。

今回の視察が実現したのも、長年にわたり地域に根ざし、観光の現場でひとつひとつの出会いを大切に重ねてこられた金沢のレ・クレドールメンバーである小島久枝氏の存在があってこそだと思います。ご自身のまちを想い、その魅力を伝え続けてこられた歩みに、あらためて、その一步一步が地域の未来につながっていることを実感し、心に残る経験となりました。

せとうちエリアファムトリップ

6月11日 - 12日

参加者：住吉真矢子、小池麻子、田中英司

1日目

当日は雨の降りしきる羽田空港を離陸、1時間余りで広島空港に着陸したころには、雨も霧雨におさまっていました。

この度のファムトリップにてご案内ご同行いただいた、せとうちDMC、国土交通省観光庁、日本政府観光局の皆様方に温かくお迎えいただき、三原港に向けて出発しました。広島空港から三原港まで車でおよそ40分。到着後、クルーズ船Seto Pirikaに乗船。

SETOUCHI ISLANDER（宇野港土地株式会社）の京谷潤様よりその他にチャーター可能な船舶の数々や、提供されているアクティビティのお話などを伺いながら、大三島に向けて40分間ほどクルーズを楽しみました。SETOUCHI ISLANDERは用途に合わせた様々な船舶が手配可能であり、プライベートチャーターでの瀬戸内海のクルーズや、無人島で過ごせるアクティビティなど、周辺の刀鍛冶や備前焼体験、宇野港周辺までのヘリコプター、ハイヤー、ガイドのお手配なども提供されて



います。クルーの方々も英語対応可能。船上ではフレンチベースのケータリングもご用意いただけます。

大三島に到着し訪れたのは、しまなみ海道の総合観光施設、株式会社WAKKA。代表取締役の村上あらし様にご案内いただきました。施設内では、キッチン付きコテージやグランピングなどの宿泊施設があり、それぞれのお部屋にはお客様ご自身の自転車を壁面に飾ることのできるラックが備わり、カフェにも自転車用のスロープが付いているなど、しまなみ海道の主流のアクティビティであるサイクリングに特化したこだわりの施設でした。自転車の移動を容易にするサイクリングタクシーやサイクルーズを所有されるだけでなく、充実したラインナップのレンタルEバイクや魚釣り、バーベキュー、マリンスポーツなど様々な体験アクティビティも提供されています。

施設内のカフェにて、株式会社ミズサキの中村唯衣那様による漁師藤本純一様のお話を伺いました。中村様は藤本様の獲る魚介

類を日本全国のトップシェフに繋ぎ、漁業、都市、地域の美味しい循環を創造するプロジェクトに携わっていらっしゃいます。藤本様の漁法は特殊で、すぐに獲れた魚の浮袋の空気を抜くことから始めます。海底の水圧と水面に急激に揚げられた水圧の差に魚の浮袋は膨張し、生け簀に戻しても上手く泳ぐことができません。そこで藤本様は一匹一匹余分な空気を浮袋から抜き、ゆったりと過ごせる生け簀に魚を放ち、一晩おいて完全にリラックスした魚を、ストレスのかからない脳と脊髄を破壊する神経締めという技法で丁寧に締めて、冷水の中で余分な血のみ血抜きしていきます。このように処理をされた魚介類には、最大限のうまみが残されています。

こうしたお話を伺った後、車で30分ほどの宮窪港まで移動。港には漁師藤本様の奥様と若手漁師さんが漁船にお招きくださり、既に捕獲された魚たちが優雅に泳ぐ生け簀までご案内いただき、生け簀の上で神経締めの実演を公開くださいました。見事な手さばきであつという間に数匹の魚たちが捌かれ、その後の昼食用にとお渡しくださいました。漁船でそのまま15分ほどかけて伯方島の尾浦港まで向かい、道中、その昔村上水軍が制海権握っていた激しい渦と海流の続く海峡を巧みな操船でご案内いただき、自然の力強さを体で感じる事ができました。



尾浦港に到着して車に乗り換え、10分ほどで昼食を頂くお寿司屋さんの赤吉に到着しました。大将の赤瀬淳治様にお迎えいただき、宮窪港で締めて頂いたばかりのお魚を含め、すべて藤本様により仕入れられた籠一杯の美しいお魚を拝見し、たくさんのお料理を頂きました。サザエのリゾット、はまぐりの天ぷら、キジハタの中華風煮込み、焼き白アマダイなど、様々な調理方法でとろけるようなお寿司と共にいただき、どれもこれまでにいただいたことのない魚介の美味しさで際立っており、最高の食材が最高の調理人によって完成する芸術的な贅沢を味わうことができました。



食後、その晩の宿となる尾道に向かう道中、しまなみ海道の通る生口島の瀬戸田に2021年3月に開業したAzumi Setodaをフロントオフィスマネジャーの水上恵太様にご案内いただきました。世界的ホテリエ Adrian Zecha氏が立ち上げた宿は、製塩業や海運業で財を成した土地の豪商堀内家の邸宅をホテルとして改築したもので、シンプルで洗練された客室が22室あります。1階と2階にお部屋があり、1階にはお庭、2階にはバルコニーが備わっており、パブリックスペースには、ラウンジやライブラリー、堀内家の名宝を展示する展示室、オープンキッチンのレストランがあり、モダンフレンチの夕食と、和朝食を楽しむことができます。また、Azumi Setodaの向かい側には公衆浴場と宿泊施設を兼ねたyubuneが併設され、2階にはライブラリーを設けるなど、地域住民の方々の憩いの場となっています。

瀬戸田を後にし、車で30分ほどの尾道市内にあるRyokan尾道西山に向かいました。造船所間近の港に面し、6棟のはなれからなる8室の客室と、ラウンジ、貸切風呂、レストランを有する歴史的



宿泊施設で、そのうちの朝日の間と聴涛亭に宿泊させていただきました。朝日の間は施設内唯一の洋館の2階部分のお部屋で、敷地内全体が見渡せる全面大きな窓に囲まれたリビングルームを備えた眺望の良いお部屋からは、向こうに広がる港から昇る朝日を眺めることができます。また、聴涛亭は茶室を備えた歴史的日本家屋一棟まるごと贅沢に、室内の調度品なども楽しむことのできるお部屋でした。



夕食前には施設内の会議室で、瀬戸内Joycruise株式会社様より所有されている豪華クルーザーのご紹介を頂き、株式会社せとうちクルーズ様を交えて、アイランドホッピングで島々の探索をする楽しみ、

比較的穏やかで欠航がほぼない安定したせとうちの魅力、世界主要都市のポートショーでせとうちの紹介を世界に発信されるなど、これからのせとうちの展望などに

ついてお話を伺うことができました。事業者紹介を頂いた後、施設内のレストラン「ようそろ」にて、カウンター越しのテーブルに囲まれたオープンキッチンからの調理風景を楽しみながら、地元の食材で構成されたフランス料理を厳選されたワインと共に堪能させていただきました。食後、Ryokan尾道西山から車で20分ほどの尾道倶楽部のルーフトップバーで、尾道水道の美しい夜景を眼下に楽しみながらカクテルを頂き、せとうちでの初日を締めくくりました。



2日目

前日の夕食会場「ようそろ」にて、地元の食材をふんだんに使った和朝食を頂き、車で40分ほどの福山デニムの製作所にご案内頂きました。Boleegaというブランドでデニムの販売をされていていらっしゃる、フルオーダーもしくはセミカスタムで世界中のお客様からの細かな注文通りにデニムを仕上げられています。

セミカスタムに至っては一晩で仕上がり、翌日に持ち帰ることができます。商品は桐箱に収められており、真田紐で封印され、中には保証書として福山の金襴で心を込めて折られた鶴が入っています。ご案内いただいた代表の橋美紀様のお話から、デニム作成をする上で、若手の育成、地元企業からの協力、デニムスクールの支援など様々な地域に貢献され、商品には生涯補償をつけて後世への継承を目指し、使われなくなった民家を工場として利用し、その工場の見学やお客様ご自身に作業に参加していただくなど、地域活性化につなげ、

未来につながる素晴らしい活動をされていて、うらっしゃる事がわかりました。

福山より車で1時間ほどかけて倉敷を訪れました。水路の両側に真っ白の蔵を構えた邸宅が柳の並木と共に立ち並び、江戸、明治、大正の建物が共存する風光明媚な美観地区として訪れる人々を魅了しています。その並びにある旅館くらしきにて、季節感を存分に表現した美しい懐石料理を昼食として頂き、女将の中村律子様にご案内をしていただきました。それまで多くの客室数のあった旅館を、館内の砂糖蔵、米蔵、道具蔵などを上手く利用し、1部屋1部屋全く異なった趣で贅を尽くした8部屋に絞って改装されました。どのお部屋からもそれぞれにお庭を眺められ、その工夫とこだわりを感じました。



旅館くらしきを後にし、そのまま倉敷の美観地区の散策を楽しみながら、美観地区の奥にたたずむもう1軒の旅館、撚る屋をご案内いただきました。明治の呉服屋さんの別邸を改装して作られた撚る屋に一步入ると、外観からは想像もつかないモダンなバーにご案内いただき、支配人の下田弘子様にお迎えいただきました。SIMPLICITYの緒方慎一郎氏デザインにより昨年オープンされたばかりの宿泊施設は、13の個性的な部屋で構成され、造船で栄えた町を意識して室内の角という角は全て船の様な丸みを帯びています。

料理宿として、こだわりの日本料理をカウンターで備前焼の食器と共に楽しむことができます。



館内をご案内いただいた後バーに戻り、多くの名刀を輩出した県内の備前長船にある備前長船刀剣博物館のご紹介を頂きました。いくつもの工程から年月をかけて一振りの刀が出来上がる様子を博物館施設内で全ての工程を見ることが出来るだけでなく、刀の購入や刀を扱う侍体験も可能です。

倉敷市内から車で1時間ほどで岡山駅に到着し、2日間に渡るせとうちエリアのファムトリップは終了しました。非常に内容の濃い2日間で、梅雨の最中であつたにもかかわらず、終日時折晴れ間も覗くほどの天候に恵まれ、存分にせとうちエリアの魅力を味わうことができ、これから多くの方々にご紹介したい収穫した沢山のコンテンツをそれぞれ胸に抱えながら一路帰途につきました。

北陸エリアファムトリップ

6月11日-12日

参加者：小島 久枝、東出 江津子、森 マリー
アントワネット、田中 あかね

1日目 富山エリアをめぐる1日

北陸視察の初日は、富山の伝統とクラフトを軸にした体験から始まりました。

最初に訪れたのは、長年ガラスの街として親しまれてきた富山の「富山ガラス工房」。明治・大正時代から受け継がれる技術に触れながら、泡入れ・色付け・らせん加工などを施したペーパーウェイトの制作体験を行いました。特別に非公開エリアまで案内していただき、箱書き・風呂敷付き・即納対応といった富裕層向けのサービスにも触れることができました。おちょこグラス

(22,000円)、ディナーグラス(33,000円)、アートピース(約30万円)など、価格帯と品質の高さからも上質な接客意識が伝わってきました。1ヶ月前から準備を進めるといった丁寧な姿勢にも感銘を受けました。



昼食は「ピアット・スズキ・チンクエ」へ。オーナーシェフの鈴木五郎さんへの敬意を込めた店名を持つこのレストラン

では、美しさと香りが印象的な一皿(オリーブオイル由来の白い粉が添えられた料理)をはじめ、細部にこだわった創作料理を堪能しました。

午後は、1862年創業の老舗酒蔵が手がける「三郎丸蒸留所」を訪問。クラフトウイスキーを製造する現代的な施設で、新たに設けられたブレンダー室を特別に見学させていただき、伝統と革新の融合を実感しました。



続いて、築120年の古民家を再生した全3室の宿「楽土庵」を見学。地元住民とふれあえるアクティビティや、宿泊費の一部を地域保全に充てるサステナブルな取り組みなど、環境と地域との共生を意識した姿勢が印象的でした。空間からはまさに「土徳

(どとく)」「一土地の恵みと文化がにじみ出るような気配を感じました。



夕方には福井県へ移動し、北前船の歴史が残る「三国湊（みくにみなと）」を散策。甘エビやカニの競り、水ようかんを冬に食べる習慣など、地域独自の文化にも触れることができました。宿泊は「オーベルジュほまち三國湊」、夕食は「タテルヨシノ三國湊」にて、地元の旬の食材を使ったフレンチを満喫しました。



2日目 福井のものづくりと文化の現場へ

朝は越前打刃物の2工房を訪問。「柄と繪」では紫檀や朴の木などを用いた柄の加工を見学し、八角・楕円・くり型など、多様なデザインに職人の技巧を感じました。

「龍泉刃物」では、機械化とデザイン性の高さを備えた刃物づくりが印象的で、海外のファンも多いという話も伺いました。

次に訪れたのは、1500年の歴史を誇る越前和紙の「柳瀬良三製紙所」。紙すき体験では、女性職人の姿が印象的で、やさしさ・厳しさ・頑固さといった要素が織り交ざるものづくりの現場から、日本の手仕事文化の奥深さを学びました。

昼食は越前そばの名店「うるしや」へ。地元の在来種にこだわったそばは、歴史ある店の雰囲気とも相まって、心身ともに癒やされるひとときでした。

午後は福井駅前の「アオッサ」会議室にて、視察を振り返る意見交換会を実施。金沢や白川郷といった定番ルートに加えて、新たな地域の魅力を提案できるようになった点が評価されました。また、窓口担当者の顔が見えることで送客側・受け入れ側の安心感につながるという意見や、富裕層向け商品には「特別感」「即納対応」「細部の演出」が求められるという共通認識も共有されました。さらに、地方送客には形式ばらない自然なインタビューが効果的であり、送客後はコンシェルジュが情報をフォームに記録することの重要性も再確認されました。

◆ まとめ

2日間の視察を通じ、北陸の自然・文化・人の魅力に深く触れることができました。それぞれの土地に息づくストーリーや、丁寧につくられた高付加価値の体験をいかに“翻訳”し、お客様に届けていくか。そのヒントが詰まった有意義な機会でした。

「地元の当たり前を、世界の特別に。」
この言葉を胸に、今後のご案内にしっかり活かしてまいります。



納涼会

文：増田悟



毎年恒例となっているレ・クレドールジャパン納涼会が、今年はアンダーズ東京の最上階52階に位置する宴会場「ルーフトップスタジオ」にて開催されました。当日は湿度と暑さが厳しく、夕方からは雷雨など不安定な天候が見受けられましたが、開始直前には天候も回復。美しい夜景を背景に、心温まるひとときを皆さまと共有することができました。

乾杯のご挨拶は、アフィリエイトメンバーである雅縁株式会社の和田様より頂戴しました。また今回は、ソーシャルアフィリエイトメンバーを初めてお迎えする機会ともなり、久しぶりの再会に胸を躍らせながら、笑顔と歓談に包まれたたいへん思い出深い時間となりました。

定例会報告

文：増田悟
嵯峨崎のぞみ

7月

7月定例会は、ホテル椿山荘東京・アンフィシアターでおこなわれました。

プレジデントの今泉ならびに各コミッティメンバーより、現在進行中の取り組みや今後予定されている案件、そして既に実施された案件についての報告が行われました。

また、来年1月に開催されるセミナーに関して、準備の基盤が着実に整いつつある中で、引き続き「どのようなテーマが最もふさわしく、どのような内容を盛り込むことで参加者にとって心に響く意義深い学びとなるか」についての意見交換が行われました。

こうした意見交換を通じて、我々がこのセミナーで実現したい価値や、参加者の心に響く内容や方向性をさらに明確化したうえで、登壇者であるMr. Dean McWhinney氏への確に共有し、唯一無二のセミナーの開催を目指していくことに着地しました。

第二部では、アフィリエイト様より近況報告があり、先日行われました観光庁の視察報告（2件）があった後、日本航空 大槻様よりコンシェルジュアシスタントサービスについてお話があり、このサービスがもたらす可能性や新たな価値について深く掘り下げた内容が紹介されました。

8月

8月定例会は横浜にある波止場会館の大会議室2で開催しました。

第一部では、コミッティメンバーより定例報告が行われ、今後の活動として、毎年8月に開催する納涼会の詳細や、7月に開業した「強羅花壇 富士」の内覧のお誘い、また「ザ・リョカンコレクション」との交流会の報告がありました。さらに、福井県観光連盟主催による9月・12月の視察についての案内も共有されました。加えて、9月2日に開催される特別セミナーについての案内がありました。講師は、デンマークの360A/S社のChairmanであり、2023年のインターナショナルコンGRESSでEducation Dayのファシリテーターを務めたMr. Mark Patterson氏で、貴重な学びの機会となることが期待されています。

第二部では、出席されたビジネスアフィリエイトの皆様より近況報告をいただいた後、CSR担当より、今後のCSR活動に関するアンケート結果の発表と、11月に予定されている植樹活動の詳細が共有されました。続いて、セミナー担当者より準備状況の報告があった後、「観光庁 地方における高付加価値なインバウンド観光地づくり事業」に関連して、参加地域である「紀伊山地」および「伊勢地方」の視察報告が行われました。

