

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



2026年 第76号

発行：今泉愛子

編集：嵯峨崎のぞみ 米谷紗央里 増田悟

# 福井視察

文：端谷 舞

東京から昨年3月に開通した北陸新幹線を利用して福井駅へ。所要時間は約3時間です。到着後は皆さまに温かくお迎えいただき、同じ観光業界で働くトラベルデザイナーや旅行会社の方々とともに、福井駅を起点とした視察がスタートしました。今回の視察ツアーのテーマは

「ZEN×CRAFT×FOODに出会う旅」。

はじめに訪れたのは、福井駅構内にある「ふくい観光案内所」。施設の特徴や提供されているサービスについてご説明いただきました。外国人観光客にも対応可能なスタッフが常駐しており、非常に心強い拠点の一つだと感じました。



その後、車で約30分移動し、ESHIKOTOを訪問しました。レストランと、ここでしか購入できないお酒を扱うショップを併設した「酒楽棟」、スパークリングSAKEの貯蔵セラーを備える「臥龍棟」や「地下蔵」を見学しました。

昼食は、施設内の「蕎麦 山や」にて、お蕎麦と佐々木様お手製の郷土料理を、それぞれ丁寧にご説明とともにいただきました。悠然と流れる九頭竜川を望むロケーションは圧巻で、付加価値の高い、非常に魅力的な施設であると感じました。



続いて、車で約15分の場所にある大本山永平寺へ。緑豊かな木々に囲まれ、美しい苔や、重要文化財に指定されている建築物が数多く残る禅寺です。こちらでは20分間の坐禅体験を行いました。坐禅の作法や心得を丁寧に教えていただき、デジタルデトックスも兼ねた、自分自身と向き合う貴重な時間となりました。

永平寺から徒歩約3分の場所にある「親禅の宿 柏樹関」は、朝のおつとめに参加するのに最適な立地です。宿泊者は写経や精進料理を体験できるほか、大浴場では、永平寺と同じ香成分・分量で調合した香木を煮出した「香湯（こうとう）」を楽しむことができます。



夕食は開花亭にて、福井が誇る地元食材をふんだんに使用したお料理をいただきました。福井県内のさまざまな蔵元の日本酒とのペアリングも楽しみ、福井の食の魅力を存分に味わうひとときとなりました。



愛山荘は、文化財として登録されている数寄屋風書院造りの邸宅で、美しく手入れされた庭園が印象的でした。紫式部が歌を詠んだとされる日野山を望み、四季の移ろいを楽しめる邸宅として大正期に建てられたそうです。こちらでは、蕎麦会席をいただきました。

2日目は、越前打刃物「etoex×山本打刃物」から視察を始めました。越前打刃物は、刃物として日本で初めて伝統工芸品に認定されたものの一つです。山本打刃物では、有名アニメのキャラクターにちなんだ、ひょっとこのお面を着けて出迎えてくださいました。現在稼働している機械はすべて昭和期に製造されたもので、ご自身で修理を重ねながら大切に使い続けているそうです。鍛造や刃付けの工程を間近で見学し、実演を通して刃物の切れ味の良さを体感することができました。

2日目の午後は、「工房巡り」と「恐竜博物館」の2班に分かれて視察を行いました。

工房巡りでは、7つの地場産業が10km圏内に集積している越前鯖江エリアの魅力を体感しました。今回は、以下の3か所の工房を見学しました。

まずは越前和紙の「滝製紙所」。日本初のお札は越前和紙で作られたとされ、この地域には多くの紙漉き工房が点在しています。手漉きと機械漉きの両方に対応しており、用途に応じて使い分けしているとのことでした。有名芸術家のアート作品やラグジュアリーホテルのロビー装飾など、国内外の企業からの依頼も多く、グローバルに活躍されている点が非常に印象的でした。自作の機械を用いた2名がかりの実演は迫力があり、思わず目を奪われました。



次に訪れたのは、鯖江眼鏡の「谷口眼鏡」。

鯖江の眼鏡は、日本のメガネフレーム生産の9割以上を占めています。1つの眼鏡が完成するまでに約200もの工程があり、分業で製造されているそうです。日本人の骨格に合うよう、フレームの形状やテンプルの重さまで細かく調整されており、何度も何度も不備がないか確認をしながら各工程を行っており、職人の責任と誇りを感じました。

最後は、越前漆器の「漆琳堂」。

漆器づくりも分業制のため、どこかの工程で職人が途絶えてしまうと生産が成り立たなくなります。こちらでは、全工程を社内で完結できる体制づくりに取り組まれているとのことでした。若い職人が多く、活気に満ちた工房である点も印象的でした。

また、ウニの初競り用の箱を制作されており、今年の初競りを楽しみにする気持ちも膨らみました。伝統的な漆塗りの漆器に加え、食洗機対応のカラフルな漆器も揃っており、用途に応じて選べる魅力的な商品が数多く並んでいました。



この2日間を通して、

「ZEN×CRAFT×FOODに出会う旅」

という今回のテーマそのものを体現する、福井の魅力あふれる地域を深く体感することができました。ぜひ多くのお客様に訪れていただきたい地域です。

この度のご縁を大切に、今後も新たなご縁をおつなぎできるよう、継続して発信していきたいと思ひます。

最後に、主催してくださった福井市観光協会、一般社団法人SOEの皆様、佐々木様、そして温かく迎えてくださった地域の皆様に、心より御礼申し上げます。

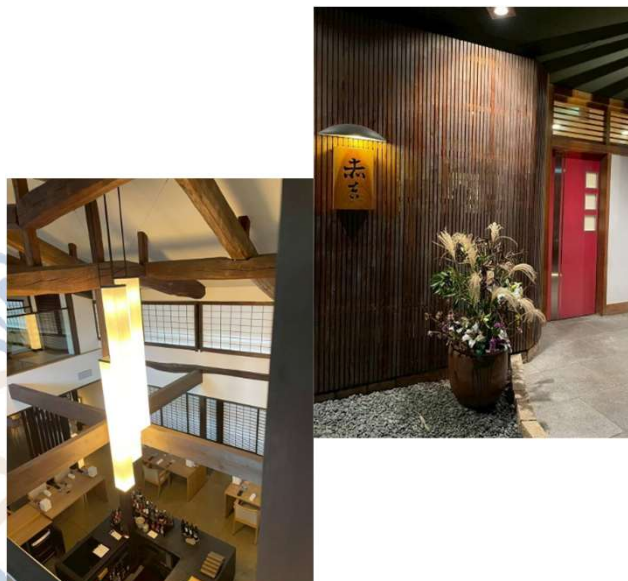
# 瀬戸内エリア視察

文：丸山ひろみ

<1日目>

ツアーは新幹線の三原駅で、せとうちDMCをはじめ、国土交通省四国運輸局の方々などに迎えていただいた後、車で数分の三原港からのクルーズ体験より始まりました。

JOY CURUSEはイタリア製の豪華クルーザーで、寝室が3部屋あり、8名迄宿泊も可能です。BBQの設備やジャグシーなども完備されており、ゲストのニーズにより、様々なプライベートクルーズが楽しめます。せとうちを知り尽くしたスタッフも、ホスピタリティにあふれ、ゲストを楽しませようと工夫されており、旅慣れたゲストにもきっとご満足いただけるのではないかと感じました。ご用意いただいたランチにも、地元を中心とした新鮮な旬の食材がふんだんに使われており、せとうちの味を満喫することができました。



夕食をいただいた「赤吉」では、せとうちの魚の豊富さや、それらを手早く次々に調理し、魔法のように美味しい一皿に仕上げられる手際の良さに驚き、何より凜とした中にも漂うアットホームな雰囲気と、気さくなご主人の赤瀬氏のお人柄に魅了されました。



その後、サイクリングを楽しむゲストに嬉しい数々のサービスが充実した総合観光施設、WAKKAを案内いただき、港に移動して、世界一の漁師と言われる藤本純一氏の技を拝見し、漁船を体験するツアーに参加いたしました。

前回参加されたメンバーからも話は聞いていましたが、せとうちの魚が美味しい理由や、藤本氏の「神経締め」という見事な技を拝見し、大変勉強になりました。

何より、藤本氏や奥様をはじめ、皆様に温かくお迎えいただけたことがとても印象に残りました。

## <2日目>

二日目は車で約1時間30分の、備前長船刀剣博物館よりスタートいたしました。備前は 砂鉄の産地である中国山地や美作より水運により豊富な原料が持ち込まれ多くの刀匠が居住した土地で、古の昔より日本刀の聖地と呼ばれています。館内では、館長より日本刀の製作過程や歴史の話を伺い、その後、展示されている数々の名刀を拝見し、その魅力をゆっくりと堪能いたしました。こちらでは、職人の方々が実際に作業する工房も一般に公開されており、刀剣づくりに関わる作業工程を間近に拝見することもできました。また、毎月第二日曜日には玉鋼から不純物を取り除く古式鍛錬の作業も公開されるとのことでした。

昼食は岡山の荒手茶寮でいただきました。荒手茶寮は後楽園の外苑にある創業90年の老舗懐石料理店で、岡山藩家老伊木家のお屋敷を利用しており、皇室ともゆかりがあるとのことでした。歴史的な建物で美味しい日本料理をゆっくりといただくことができました。

最後にお隣の後楽園にまいりました。後楽園は日本三名園の一つとして知られており、江戸時代の姿を大きく変えることなく伝えられている、地方では稀な大名庭園です。かつては藩主の静養の場、賓客接待の場として使われていたそうです。現在では岡山県が管理し、「特別名勝」にも指定され、各地からの多くの来園者で賑わっています。岡山城を眺めながら、芝の美しい回遊式庭園を巡る時間は大変優雅で印象深いものでした。

せとうちの美しい自然と美味しい食事、備前の歴史や伝統、刀剣や武家文化など、多くのことを知り、体験した貴重な2日間でした。お客様のニーズに合わせ、是非これからお勧めしていきたいエリアだと感じました。



# Les Clefs d'Or Japan & Japan Concierge Association Joint Seminar 2026

1月の定例会は、日本コンシェルジュ協会、レ・クレドールジャパン共催セミナーがグランドハイアット東京にて開催されました。

今回のセミナーのテーマである「コエルジュのネットワーク～私たちの役割と責任～」についてZone Director, South East Asia & Oceaniaと、レ・クレドール オーストラリア プレジデントを兼任されていらっしゃる、ザグレースホテル・チーフコンシェルジュ ディーン マックウィニー氏にご登壇いただきました。

マックウィニー氏の情熱と力強い語り掛け、そしてご自身のこれまでのご経験から紡がれる言葉の数々は、私たちコンシェルジュにとって大きな示唆となりました。なかでも“The Strength of Weak Ties”の概念は心に深く刻まれました。太くて強いネットワークだけではなく、時には知り合い程度の繋がりが意外と大きな力を発揮するきっかけになる、むしろ小さなコミュニケーションを丁寧に積み重ねていく先にこそ結果があるのだと、とあらためて心に強く留めておきたいと感じました。

セミナーの後半は、マックウィニー氏の言葉を踏まえ、私たちが日々の現場で実感している日本ならではのコンシェルジュネットワークの強みをテーマに、グループディスカッションが行われました。

各グループ内では、白熱した意見交換が繰り広げられ、コンシェルジュとしての自覚をより鮮明に意識し、責任の本質とは何なのかを追求する機会となりました。ひとりひとりがそれぞれの役割を継続して果たし続けることが、深い信頼関係を築き、ネットワークにさらなる厚みをもたらす、そのことを私たち全員が再認識できたたいへん貴重な時間でした。

あらためて、マックウィニー氏のご登壇に深く感謝申し上げるとともに、再びお会いできる日を楽しみにしながら、本セミナーは和やかな雰囲気の中で幕を閉じました。



# 定例会報告

## 1 月

1月の定例会は、グランドハイアット東京の宴会場バジルで行われました。

主に午後に開催されるレ・クレドールジャパンと日本コンシェルジュ協会の共催セミナーについてのミーティングでした。

\*セミナーに関しては別途セミナー記事参照。



## 2 月

2月定例会は、ジョイクルーズ・クルーザーOcean PointVIIの船内にて開催されました。

第一部では、各コミッティーメンバーより現在進行中の取り組みや、今後の活動についての報告がありました。

インターナショナルコンgress・シドニーが4月12日から17日まで開催されます。日本からは11名レ・クレドールメンバーが参加いたします。

今回はレ・クレドールアワードにアマン東京の竹内秀太さんがノミネートされています。現地でのお力添え、そして日本から大きなエールを送りましょう。

第二部では、ジョイクルーズの方々のご挨拶をいただき、クルーズ船は尾道へと順調に航路をすすみ、たいへん素晴らしい天候の元、船長が舵を取り、クルーの温かいおもてなしと、総料理長がもてなすご当地の食材を贅沢にとりいれたお食事を堪能いたしました。三原港から尾道港までの約2時間のクルーズは、広がる景色がどれも美しく、心が満たされるほどの眼福でした。

