

生産性向上ワークショップに参加しました



全3回開催される『宿泊業経営者のための「生産性向上ワークショップ」』。宿泊業における講習で『生産性』という切り口は、なかなか斬新な取り組みです。講義、ワークショップと、1泊2日の行程をみっちり生産性の向上をテーマに考えます。

先日開催された第2回目では、第1回での改善計画書に基づく各施設のプレゼンテーションと情報共有、次回への改善課題ワークショップを中心に進められました。

私どもは、「情報の共有化」や「パートさんや研修生が早く仕事に慣れる施策」をテーマにプロジェクトを進めており、「パートや研修生が早く仕事に慣れる施策（顧客満足度アップやミスの低減）」について改善発表しました。

発表の中心となったのは、阿部女将のアイデアによりインターンシップの学生さんたちに作成して頂いた様々な「業務マニュアル」。若者の視点やお客様に近い存在から作成された動画や掲示物などのマニュアルは、わかりやすいと他施設様からも好評価を頂きました。第3回目は「外国人観光客に対応できるようにする」をテーマに、新設された「インバウンド課」倉橋課長とタッグを組んで参加した結果、なんと！投票による好事例の選定、第1位に選ばれました！これからも外国のお客様に最高のおもてなしが出来るよう努めて参ります。



↑模造紙や映像など様々な媒体で発表する学生



編集後記

私はもっぱら食欲の秋でございます。今はぶどうにハマっており、色々食べましたがシャインマスカットなど皮ごと食べられるものが一番好きです。 高田

秋になると毎年ブーツを買ってしまう習慣があります。今年はちょっと良いスノーブーツを買ったので雪の日もおでかけが楽しみです♪ 当間

先日、松島の紅葉ライトアップを見に行きました。ちょうど見頃で綺麗でしたよ♪逆さもじが幻想的でとても美しかったです。 村上

食欲の秋！さらには、11月生まれなのに、焼き芋や栗など、ホクホク系の食べ物は正直苦手です。 真木

自分の趣味を追及していたら、いつの間にか、出来なかったことになっていました。成長を感じます。 可菜

秋の前に冬が来たような寒さ...！地元青森では先日初雪が降ったそうです。風邪をひかない様に気を付けます。 蛸名

10月15日 十五夜お月様。



今年のお月様は、まんまるで綺麗なお月様でした！

当館では初の試みとなる、「【望遠鏡で月面観察】イベント」を開催し、多くのお客様に、ご来場いただきました！！



←館内放送後、ご宿泊の皆様が長蛇の列をつくりました！やはり、目で見るとは、違います！

お部屋から、ゆったり眺めるのもいいですが、「露天風呂」で潮風を感じながら、星空と共に眺めるのも、オススメです。

11月14日は「スーパームーン」でございます。今年は例年よりも、月が近づくそうなので、楽しみでございますね！

また、当館スタッフブログ、「ときめきピチピチ便り」でも、ご紹介予定でございますのでご覧くださいませ！



〒986-0766

宮城県本吉郡南三陸町黒崎99-17
南三陸ホテル観洋 情報誌編集部
TEL: 0226-46-2442 FAX: 0226-46-6200
E-mail: minamisanriku@kanyo.co.jp

【Twitter】リアルタイムで情報発信中！「@kanyo11」
【facebook】「南三陸ホテル観洋」いいね！お願いします
ホームページでスタッフブログ「ときめきピチピチ便り」を毎日更新中！



～これで貴方も観洋ツウ VOL 68

南三陸ホテル観洋 H28.11月発行

祝 三陸沿岸道路(三滝堂IC～志津川IC) 開通



ご祝辞を述べる安倍首相



式典は地域住民・報道陣約400名が参加
郷土料理「さけ汁」も振る舞われました

10月30日(日)三陸自動車道の三滝堂IC～志津川IC間(全長9.1キロ)が開通しました。テープカットでは安倍首相も出席し、「今回の開通でさらなる復興を加速して行きたい」とご祝辞を述べられました。この区間が開通することにより、志津川で取れた魚がより新鮮な状態で全国へお届け出来るようになり、また、多くの交流人口の増加も見込まれています。登米・一関方面からのお越しもぐっと便利になりました。皆様是非ご利用下さいませ。

★南三陸ねぎ料理レシピコンテスト★

応募70作品の中から【最優秀賞】【優秀賞】などが選出されました！



5名の審査員が書類審査を通過した10作品を美食しながら審査

『南三陸ねぎ』は、津波で被災した農地を新たに活用しようという想いから生産が始まり、本コンテストも南三陸ねぎの普及と活用を目指して開催されました。

10月25日に当館で行われた審査会・表彰式。最終選考に残った10作品のうち、【優秀賞】をホテル観洋本社の阿部長グループの飲食部門統括部長、熊谷部長の『ネギカツサンマ』が受賞！

栄えある【最優秀賞】を受賞したのは、気仙沼市の中学3年生小山武流さんの『南三陸ねぎの宮城県米ミルクグラタン』！！南三陸ねぎをはじめ、宮城県米、本吉モーランド牛乳など地元食材をたっぷりを使用した点が評価され、【最優秀賞】に選ばれました！

＜ネギカツサンマ＞

＜南三陸ねぎの宮城県米ミルクグラタン＞

受賞者の皆様と、受賞されたレシピは「本吉農業改良普及センター」HPにて公開されております。是非ぜひ受賞レシピをご家庭で作って、南三陸ねぎを美味しく召し上がってくださいませ♪

<http://www.mkanyo.jp/tokimeki-pichipichi-dayori/2016/10/451/>



南三陸キラキラ丼は 今年で7周年を迎えます!

四季によって、
様々な味わいを持つ「南三陸キラキラ丼」。
この、**四季の宝箱**が誕生したのは、2008年の
宮城県初のテストレーションキャンペーンを
きっかけに、「地元の食材で街おこし」を
しようという、当館の阿部社員が、2009年より
町内の飲食店に呼びかけて、始まりました。



今季、11月は
「南三陸キラキラいくら丼」の季節となりました!
当館レストランでも、ご提供しております♪
なんと、いくらがてんこもりの丼には、
写真のように「**鮑のお刺身**」もついてきます!



四季によって、様々な見た目と美味しさが、
味わえる「南三陸キラキラ丼」を、
ぜひ皆様もご賞味くださいませ!

★★ホテル観洋の 牡蠣フェア★★

ご夕食にもう一品! 別注料理に、冬の味覚「牡蠣料理」が
登場しました! プリプリの牡蠣をお楽しみくださいませ♪



**カキの
カンカン蒸し**
2,000円(税別)
(税込2,160円)



カキグラタン
600円(税別)
(税込648円)



カキ天ぷら
800円(税別)
(税込864円)



カキフライ
800円(税別)
(税込864円)

未来へ語り継ぐために

～石巻～

7月3日、地域の語り部の方と共に大川小学校へ
視察に参りました。
ご遺族の方にご案内して頂き、今回は特別に校内を
見学させて頂きました。



校内だけではなく、大川中学校跡地に建てられた
イーハトーブの植物工場も見学しました。



今後、同じ悲劇を繰り返さないよう
語り継いでいかなければならない場所です。

直接ご遺族の方からお話を聞く、
とても貴重な時間となりました。

～新潟～

8月31日と9月1日の2日間、
2004年新潟中越地震をと2007年新潟中越沖地震を
経験した新潟県長岡市を中心とする中越地方の
視察と同時に、現地の語り部との意見交換会の
研修を開催致しました。



中越メモリアル回廊を中心に施設を回り、震災の記憶と
復興の軌跡にふれることで、改めて「新潟中越大地震」の
真の現状をしっかりと知ることができました。



深く考えさせられる復興の力。
皆との団結がなくては復興できないことを実感し、
そして伝えていく大切さを学んだ2日間でした。

当館保育所

マリンパルだより

愛知県よりたくさんの柿が届いたの
で、干し柿作りに挑戦!
子どもたち一人ひとり、柿を割り箸
に刺していきます。
先生にお手伝いしてもらいながら、
上手にできましたよ!!
仕上げは紐でつないでマリンパルの
玄関先へ! おいしく仕上がりますよ
うに...♪



ハロウィン

マリンパルの秋

みい〜つけた

子どもたちもみんな参加して、保護
者の方々も一緒に楽しい運動会!
寒いので、会場を外から室内に移し
ても元気いっぱいにぎやか!
お楽しみのお弁当タイム♪家族でお
弁当を囲む幸せな光景は、見ている
だけで和みます(^v^)

今年もマリンパルにハ
ロウィン用のカボチャ
のご支援をいただきま
した!!
みんなでランタンづくり
にチャレンジ!

スポーツ



芸術



食欲!

横須賀から劇団河童
座さんと、灯織〜ひお
り〜さんがいらしてく
ださいました!
最初は怖かった赤オ
ニさんとも
最後には握手するほ
ど仲良しに♡



TOUR de TOHOKU 2016



9月18日(日)、ツール・ド・東北2016が開催されました。
この大会は2013年から始まり、今年で第4回を数えます。
石巻や南三陸、気仙沼を舞台とする、
ライダーのための祭典です。

当館でも、エイドステーションを設営し、
ふかひれスーフなどがライダー達に配られました。
若干肌寒い日という事もあって、
皆様スーフで体を温めていました。

当日は、昨年に引き続き、
ケネディ駐日大使もライダーとして参加!
また、カラフルな風船や看板は、当館スタッフの手作り!
あいにくの空模様の中でも、一際目立つスポットとなりました。

