

堀川 順弘

ほりかわ・のぶひろ 仙台国際ホテル専務取締役総支配人
1961年生まれ、愛知県出身。1986年、明治大学政経学部卒業。同年、東武鉄道に入社。1990年、銀座東武ホテル（現・コートヤード・マリオット銀座東武ホテル）。2006年、東武ホテルレバント東京総支配人。2011年、東武ホテルマネジメント常務取締役。2018年4月より仙台国際ホテル専務取締役総支配人。

来年で30周年を迎える仙台国際ホテルが持つポテンシャルを最大限に生かし、新たな挑戦を始めるという使命を担って仙台の地を踏んだ。今後の展開を語る言葉の端々に覇気がみなぎり、聞く者にダイナミックな構想とそれに付随する責任の大きさを痛感させる。

仙台国際ホテルが飛躍するための大きな武器の一つが料理だという。「当ホテルがご提供する料理はすべておいしい。間違いなく東北ナンバーワンです」と胸を張る。確かに、「フレンチレストラン セラン」「中国料理 翠林」「迎賓室 貴仙」、そして「コーヒージャワス・バー・デリカ」と、かねて定評のあるレストランが並ぶ。「しかし、それを十分にお伝えできているのか。そんな問題意識を持ち、お客様にいかにも伝え、広げていくのかを追い求めたい」と力を込める。

アイデアは尽きない。例えば季節のバリエーションを生かし、四季や仙台のイベント・祭りに応じて地産地消の食材をもっと豊富に使ったメニューを和洋中の各レストランで展開する。クリスマスイベントやニューイヤバイキング、ゴールデンウィークに対応したデザートバイキングなどなど。話を聞いているだけでワクワクし、おなががりそう。「30周年を迎えて社会に必要とされるためにも、待ちの姿勢ではなく、お客様を惹きつけられる仕掛けを積極的に考えたい。仙台、そして宮城のためチャレンジすることはたくさんあります」

こうした挑戦の土台になるのは、社員の意欲とアイデアだろう。それらを引き出すための布石も着々と打っている。
着任後、社員一人ひとりと盃を酌み交わし、日頃の考えなどに耳を傾ける。社員はパートやアルバイトを含めて170人ほど。これを成し遂げるには相
当な覚悟が必要だ。
さらに、働きやすい環境づくりにも力を入れる。いわゆる「働き方改革」だ。

「これまでホテル業界には『休みの文化』と呼べるものが希薄でした。しかし、社員がしっかりと休みをとることで職場の雰囲気が変わります」と語る。社員一人ひとりが充実感を持って仕事に向き合えば、最終的に売り上げ増や良好な経営環境の実現につながっていくに違いない。

銀座東武ホテル（現在のコートヤード・マリオット銀座東武ホテル）や、東京スカイツリーを間近に見る錦糸町の東武ホテルレバント東京などでキャリアを重ね、ホテル業界が長い堀川総支配人だが、駆け出しの頃は、これぞ鉄道会社の社員という現場を経験した。「東武鉄道に入社して間もない頃は、大宮駅で切符きりをしていました」と懐かしそうに振り返る。

数年後、ホテル部門に移り、経理を始め、ウエイターや宴会サービス、ベッドメイクなどさまざまな仕事をこなした。宇都宮のホテル直営化に際しては、夕方5時までホテルの仕事に打ち込み、5時半からは東武百貨店に開設したビアガーデンの店長を務めるなど八面六臂の活躍を見せた。「片手に6杯ずつビアジョッキを持って、300席ほどの店を切り盛りしていました」と笑顔を浮かべる。

多忙を極めながらも、常に考えていたのは「どうしたら売り上げを伸ばせるか、それを持続させるにはどうしたらいいか」という点だ。「大切なのはマネジメント力。フロントに立っているだけではダメで、勝つためには考える経営が必要ですよ」

自らを「あがり症なのに出たがり」で、逆境に強い」と評するが、それだけではないだろう。「共有化」が大切です。私のお客様は仙台国際ホテルのお客様であって、個人のものではない。当ホテルの料理やサービスがあるからこそ来ていただいているわけですから。そう語る横顔に、多くの人生が交差するホテルで培ってきたホテルマンとしての矜持が垣間見えた。

