

しりべしツーリズムサポートニュース

2008年9月20日(土)・21日(日)
開催場所：ウイングベイ小樽



平成 20 年 8 月 12 日



後 志 収 穫 祭

同時開催 **北のめぐみ愛食フェア2008**

出展者募集



昨年の後志収穫祭入場者数
約18,000人

20年度STS事業として9月20(土)・21(日)にウイングベイ小樽にて、収穫祭を開催いたします

2008年9月20日(土)・21日(日)に後志収穫祭(同時開催:北のめぐみ愛食フェア2008)の出展者を募集しています。

平成19年に開催された後志収穫祭は、2日間で小樽市民を中心に約18,000人の入場者数があり、地域の中核的な消費地域における産地直売市となっておりますので、PR・販売効果が期待できます。

皆様のご出展を心よりお待ちしておりますのでご検討くださいますようお願いいたします。

場所は・・・ 1階建物中間地点のステージ前

室内だから 天候に左右されない！！

出展者募集しておりますので下記までお問い合わせください。

有限責任中間法人 しりべしツーリズムサポート(担当:今井・田中)
虻田郡倶知安町南3条西4丁目2番地1 JR倶知安駅横

Tel:0136-23-0712 Fax:0136-23-0713

Mail:info@shiribeshi.com

もてなしの心

ぐるっと羊蹄まちしるべ より

優れたガイドは・・・

1. 適切な情報を伝え案内するだけでなく、プログラムやストーリーを作ることができ相手に合わせて変化させ上手に伝え案内できる人。
2. 危険予知と回避、万が一の事故時の応急手当の技術を身につけていること、さらに相手の気持ち、状態をよく理解し、お互いが心地よく楽しい時期を過ごせるように人間関係を作る。
3. 人と接するとき、相手が今どのような状態や気持ちでいるか、何を望んでいるか、どんな情報や知識を必要としているか、相手の視点からものごとを考える

※ 「なぜ、何のために人を案内するのか？」自問し、
自らの使命を確認することが大切です

本日の交流会“ジンギスカン”

北海道の食文化「ジンギスカン」

北海道で初めて羊肉が食べられたのは大正時代と言われている。明治時代の軍服素材とされていたが第1次大戦により輸入が途絶えたことから大正7年、綿羊百万頭計画が実施され全国五ヶ所(うち北海道に二ヶ所)に種羊場が開設された。羊毛だけでなく様々な活用研究がされ、羊肉もモンゴルの烤羊肉(カオヤンロウ)をヒントに考えられたと言われるが、味付けなど美味しく食べる工夫が凝らされ新しい料理として北海道で生まれたといえる。

最初のレシピは月寒種羊場の山田喜平氏が昭和6年に書いた「綿羊と其飼ひ方」の中に紹介されている。

ジンギスカン鍋の不思議

中央が盛り上がった独特の形をしているジンギスカン鍋。中央で肉を焼き、周囲でモヤシなどの野菜を焼くと肉汁が野菜に染み込むスタイルを確立したのは「松尾ジンギスカン」昭和31年滝川市にて創業。かぶと型の鍋は岩手県南部鉄製である。

「ジンギスカン」という名の由来

命名にあたる諸説ある中で、満州鉄道の調査部長で後に満州国務長官となった駒井徳三氏が名づけたという説がある。娘が昭和38年書いたエッセー「父とジンギスカン」の中に、「…羊肉は大正の頃から日本人も食べ始めたといわれる。それをジンギスカン鍋と名付けたのが父自身であつたらしい。父は名前をつけるのが好きで(中略)ジンギスカン鍋も蒙古の武将の名をなんとなくつけたのかもしれない」と書いている。

【北海道遺産情報誌 Vol.6 「まち、ひと、北海道遺産 第2章」より】

ジンギスカンを食べるときにちょっと頭に入れてウンチクをかたってみては？

あなたは最近、人に喜ばれる事をしましたか？

リッツ・カールトンホテルの面接の質問だそうです。

クレド(信条)ラテン語で「私は誓います」

リッツ・カールトンはおお客様への心のもったおもてなしと快適さを提供することをもっとも大切な使命とこころえています。

私たちはお客様に心あたたま、くつろいだそして洗練された雰囲気を常にお楽しみいただくために最高のパーソナル・サービスと施設を提供することをお約束します。

リッツ・カールトンでお客様が経験されるもの、それは、感覚を満たすことよさ、満ち足りた幸福感そしてお客様が言葉にされない願望やニーズをも先読みしておこたえするサービスの心です。

We are Ladies and Gentlemen serving Ladies and Gentlemen
私は通用口の上に大きく掲げられた文字を見て、息を呑んだ。

“Through these door pass our most important guests”

(このドアを通る人が私たちのもっとも大切なお客様です)

このホテルにおいて、最も重要な“お客さま”とは、まぎれもなく従業員を指しているのだ。毎日毎日、この通用口を通る従業員全員が、リッツ・カールトンにとっての“Most important guests”であることを謳っているのだった。

通用口を抜けたその先には、バックヤードで生き生きと働く、たくさんのスタッフの姿があった。タオルの中で黙々と洗濯をしているランドリースタッフ。

コントロールパネルを真剣なまなざしで見つめるセキュリティスタッフ。

料理の鮮度を保つため、冷蔵庫の中のような冷切っているキッチンでは、料理の盛り付けをするコックさんたちが私を見つけ、素敵な笑顔を投げかけてくれた。

膨大な数のクッキーを焼くパティシエの笑顔も輝いていた。

どのスタッフも、普段はゲストと顔をあわすことのないスタッフたち。

それでも一心に仕事に励む姿には「Pride & Joy」が満ち溢れていた。

この熱意が、この笑顔が、リッツ・カールトンのホスピタリティを支えているのだと実感した。



「リッツ・カールトン20の秘密」オータパブリケーションズ

井上 富紀子 リコ・ドゥブランク

<エピソード>から

SHIRIBESHI TOURISM SUPPORT ▶ SIS

しりべしツーリズムサポート