

人のチカラと企業のチカラで未来へとつなげる。
佐伯市発の働く人々をご紹介します

未来をつなぐ、人と企業

Vol.
06



ホテル 金水苑 (株式会社 金水苑)

佐伯市駅前2丁目4番13号 ☎22-8181 (fax 22-8121)

<https://hkse.jp> 設立年月:2018年6月

資本金:500万円 売上高:2.6億円 従業員数:50人(令和5年9月現在)



おもてなしの心で佐伯の魅力を伝えたい

佐伯を支え、盛り上げるために

佐伯駅から徒歩2分の好立地にあり、観光・ビジネス両方に使われるシティホテルとして長年親しまれている金水苑。食に力を入れているのが特徴で、ホテル内にある3つの食事処が人気を集めています。「佐伯の魚や野菜をふんだんに使用した和食が楽しめる番匠亭、洋食メニューを揃えたマリアンジユ、本格中国料理のさいき李白があり、食事目当てに訪れるお客さまも多いですよ。そう話すのは総支配人の佐藤さん。

季節ごとにグルメフェアも開催しており、伊勢エビや美人鱈など佐伯グルメの普及にも一役買っています。(11月30日まで解と伊勢海老フェア開催中)

ホテルも佐伯の重要な観光資源の1つであると考えている佐藤さんがリピーターの獲得、ひいては佐伯観光活性化のために取り組んでいるのが人材育成。「おもてなしの心が伝わらなければまた来よう、とはなりません。外部講師を招いて接客力を鍛えています。現在受け入れている中高生の職場体験を通じて、佐伯のホテルで働きたい、観光産業に従事したいという若者を増やすのも目標です。地域に根ざしたホテルとして、災害時の緊急避難場所にも指定されている金水苑。さまざまな角度から佐伯を支えています。

会社のここが好き

お店のメニューから宴会料理、お弁当まで幅広く手掛けるのでスキルアップしやすい環境です。調理場には若手も多いですが、がんばれば年齢に関係なく認められるのでやりがいがあります。

調理師

あなみりょうや
阿南 亮哉さん(写真中央)

よしかわたかとも
吉川 貴鵬さん(写真右)

アンドラヘンナディゲー・アエーシュ
ターラカ・マドウシャーンさん(写真左)

