

# TRAVEL JOURNAL

Japan's No.1 Travel Trade Magazine

2012  
3/19

## ロンドン五輪商戦

### 大型団体主軸の構造に変化の兆し

#### ■特別企画

訪日メディアが  
コンソーシアム設立

#### ■ニュースの視点

国内線仕入れで  
HISがNHと直契約

#### ■DATA

国・地域別訪日外国人客数  
渡航先別日本人訪問客数

#### ■好評連載

佐藤茂雄 千里の眼  
ハンディあれば花は開く

今だから話そう業法改正の舞台裏  
旅行業の存在価値を根本から見直そう

中国人客の購買パワー獲得術  
土産物のトレンドと売れる仕組み

香港企業旅行特集  
ハワイレポート





## 質にこだわった食に定評 送り手への配慮で支持得る

観光客が訪れる定番ルートができていた古都奈良で、後発組としてスタートした土産物店「なら和み館」。地域の食材にこだわった食事や幅広い要望に応える臨機応変さで、今や海外から年間5万人を受け入れている。

むらた けんじ ワールド・ヘリテイジ  
村田憲治さん 取締役副社長

**若** 草山の山焼き、春日大社の節分万灯籠、東大寺のお水取り……奈良では四季折々の行事が物語のように流れる。一方で、「うまい物なし」「大仏商法」など、はなはだ不名誉なレッテルも貼られてきた。そんな古都に03年にオープンした「なら和み館」は、当時800円が相場といわれた修学旅行の昼食で「1500円以下のものは提供しない」と強気の姿勢を貫き、厨房を強化、奈良の食材を使った質の高い料理の提供にこだわってきた。ごま豆腐、柿の葉寿司、大和牛といった地場の旨いものを供するメニューは、訪日客の間でも味に定評がある。

「今から30人分の料理を用意してほしい」。訪日団体客のガイドからの急な依頼にも臨機応変に対応する。アレルギーやベジタリアンへの対応も慣れている。台湾の寺院関係者による精進料理の要望には、かつお出汁を使わず、揚げ物のつなぎに卵を用いていかどうかもチェックする徹底ぶりだ。「食事でリピートしてもらうためには当たり前のこと」と村田さん。台湾からは修学旅行生も数多く、1カ月半先の予約で100人以上のオーダーが入ってくることもある。

同社はもともと、不良債権のホテルを再生し、修学旅行の常宿から個人客



むらた・けんじ ● 91年関西学院大学法学部政治学科卒業後、同4月にJTB入社。03年に「なら和み館」を運営する有限会社ワールド・ヘリテイジ入社、06年から現職。

向けホテルへの転換に成功したことで知られる。ホテルを経営するなか、奈良周辺で大規模な食事もできる土産物店の需要があると見て市場に参入した。

「なら和み館」は、土産物などの物販店と個人客向けの和カフェ「あをがき」(110席)を1階に、団体用レストラン(230席)とカウンター40席、個室2室を2階に配している。奈良漬をドライフルーツのように使ったオリジナルケーキや同館限定のくず餅などオリジナル商品を積極的に取り入れ、小物から菓子、食品まで3万5000点あまりと奈良県で

は最大級の品揃えを誇る。

同社がモットーに掲げるのはグローバル。“Think global, Act local”を掲げ、訪日客への対応に力を入れている。パンフレットは英語、韓国語、中国語(繁体字・簡体字)の4種類を制作し、店内の案内やメニューは英語と中国語で表記。奈良県で最も早く中国銀聯カードを導入した。県のセールスプロモーションチームに同行して、中国、台湾、韓国、香港、タイなどを20回以上訪れ、現地旅行会社と積極的に商談する。欧米客にも人気があり、英国から年間50件あまりの予約が入るほか、スイスのグループ客からは、毎年春にカウンター席指定で予約が入る。

ここ数年、訪日客は前年比10～20%増と右肩上がり伸びてきたが、昨年は放射能の風評被害でゼロになった時期も。しかし、今年1月からJTBグローバルマーケティング&トラベルのサンライズツアーのコースとしても受け入れ、2月から本格回復している。

重視するのは、送客する旅行会社との信頼関係。村田さん自身が旅行会社出身だけに、「送客側の担当者の気持ちを踏まえた対応ができる」という。WIN-WINの関係を常に意識しているからこそ、信頼関係が生まれている。

### 事業データ

事業概要 ▶ 00年6月、不動産、運送、観光など5つの会社を束ねるノブレスグループの一企業として設立。奈良や京都を中心に、ホテル、レストラン、物販店を運営する。「観光産業を通じて地域の個性や豊かさを訪れる人に伝える」をコンセプトに、

川井徳子代表取締役社長が不良債権のホテルを再生させたことから一躍有名に。なら和み館のほか、「ミシュランガイド京都・大阪・神戸・奈良2012年」で2つのパビリオンマークを獲得したホテルアジュール奈良などを運営。きょうと和み館と平城なごみ館を

昨年オープン。年商10億円。  
年間外客数 ▶ グループ全体で5万人(10年実績)  
訪日客の多い国 ▶ 中国、台湾、韓国、英国  
訪日客をつかむコツ ▶ 厨房を強化し、食事のおいしさでリピーターを獲得すること。