

市場の魚介を夕食に提供

ステイプランナー

一緒に訪問するプランも 伊良湖ホテルで

旅行業や飲食店の運営を手掛けるステイプランナー(本社名古屋市中村区大秋町2の51、森川敬一社長、電話052・308・6857)は、運営するホテル「伊良湖ホテル&リゾート」(田原市)で、地元の魚市場で直接仕入れた魚介類をその日に提供するサービスを開始した。一緒に市場を訪問し、選んだ魚介類を夕食メニューに加える特別プランも3月末まで実施。好評であれば常設プランに取り入れる方針。



三河湾で採れた魚介類の刺身(イメージ)

同社は2年かけて魚の仲買の権利を取得。その権利を生かして、総調理長が午前中に渥美魚市場(田原市)に出向き、三河湾で採れた魚介類を仕入れている。渥美魚市場にはフグやタコ、アサリなど、多種多様な魚介類が集まる。森川社長は「その日に1匹しか取れない魚介類を魚市場で見かけることもある。運が良ければ、珍しい魚を食べられる」と、その魅力を話す。価格は平日1泊2食付で1人1万9800円(税込)



魚介類を仕入れる渥美魚市場の様子

み)で提供している。

また、午前11時にホテルに集合し料理人と一緒に魚市場を訪問し、選んだ魚介類をその日の夕食メニューに加えてもらう特別宿泊プランは、1日3組までの限定で実施している。購入した魚介類の代金は別途料金となるが、「自分で選べる楽しさがある」と、顧客には好評のようだ。

このほか、同社は、ホテルの屋上に天体観測ドームやアマチュア無線用のアンテナを設置するなど趣向を凝らしたサービスを提供。顧客満足度の向上に向け、さまざまな取り組みを実施している。



情報は名古屋デスクへ

TEL052(561)5212
FAX052(561)5207

WEBでのお申し込み

中部経済

検索