

GFP北海道輸出セミナー&マッチング in 帯広

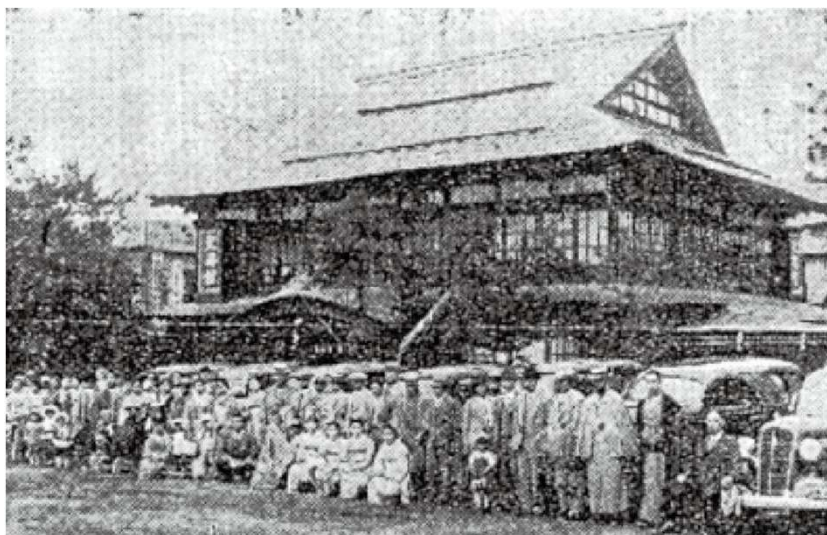


森のスパリゾート

北海道ホテル

森のスパリゾート北海道ホテル
マネジメント戦略部長
山崎 隆弘

■北海道ホテル 沿革（抜粋）



1899年（明治32年）創業「北海館」

1991年（平成 3年）十勝毎日新聞社グループ

1995年（平成 7年）日高ウイング増築
「北海道ホテル」に改称

2001年（平成 13年）ガーデンウイング
（旧、北海館）を改修



2015年（平成 27年）
客室改修「露天風呂付客室」
「森のスパリゾート北海道ホテル」に改称

北海道ホテルという施設名には、
十勝・帯広から「北海道を代表するホテルに」
という志が込められています。

■ 食のコンセプト



コンセプトは「地産地消」
～ 十勝の美味しい食をお客様へ ～

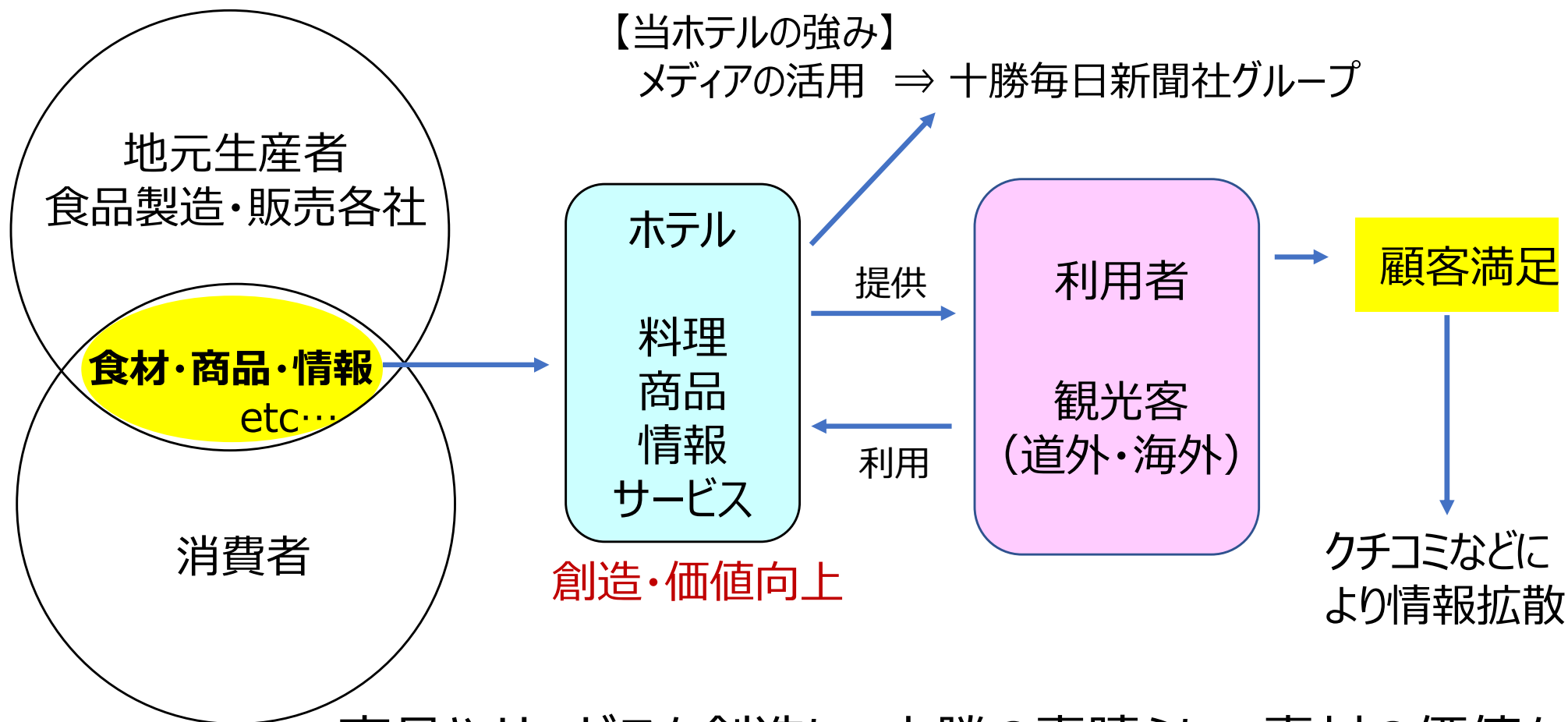
レストランや宴会場で提供する料理に、
十勝産食材を積極的に利用。

- レストラン 「ぐるっとTOKACHI」フェア
- イベント 「TOKACHIごちそうビュッフェ」
- 料理教室 JA主催イベントや学校など



フランス料理エスコフィエ協会「ディシプル」の称号
を持つ洋食料理人、国内の有名店で修行を積んだ
和食料理人、シニアソムリエを含む7名のソムリエ
たちが、十勝の食の素晴らしさを伝えます！

■ 食に関する当ホテルの役割



商品やサービスを創造し、十勝の素晴らしい素材の価値をさらに高めて利用者へ提供することがホテルの役割

■ ホテル客室（一例）

フォレスト・スパツイン（客室露天風呂付） 8室



モダン・ダブル 9室



サウナツイン「ととのえ」（プライベートサウナ付き） 2室



スーペリアツイン 18室



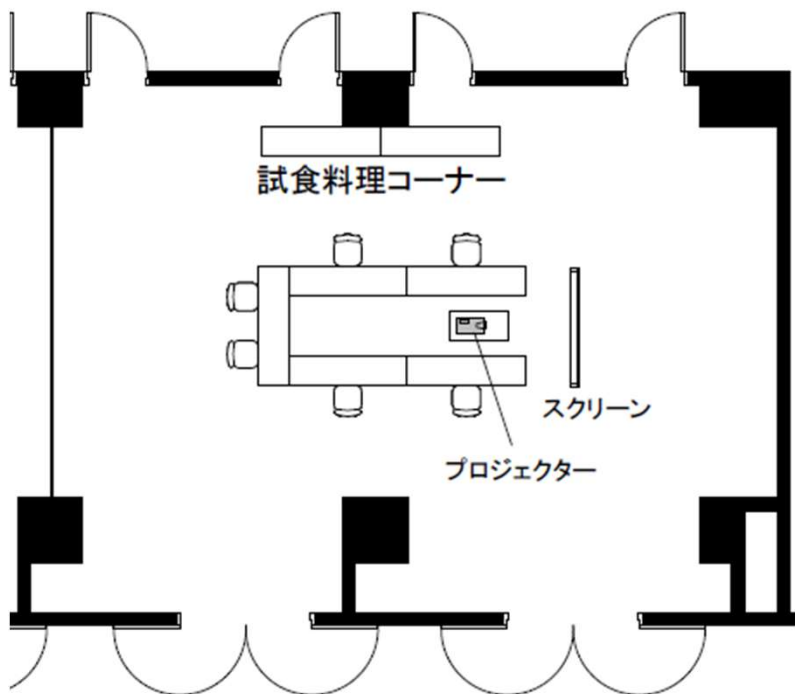
ご利用シーンに合わせたさまざまなタイプの客室（全117室）をご用意！
大切なゲストのおもてなしにぜひ当ホテルをご利用くださいませ。

■ホテル宴会場利用（一例）

①提案業者1社・ゲスト4名想定

プレゼン実施後に、料理試食会

（ポプラの間）

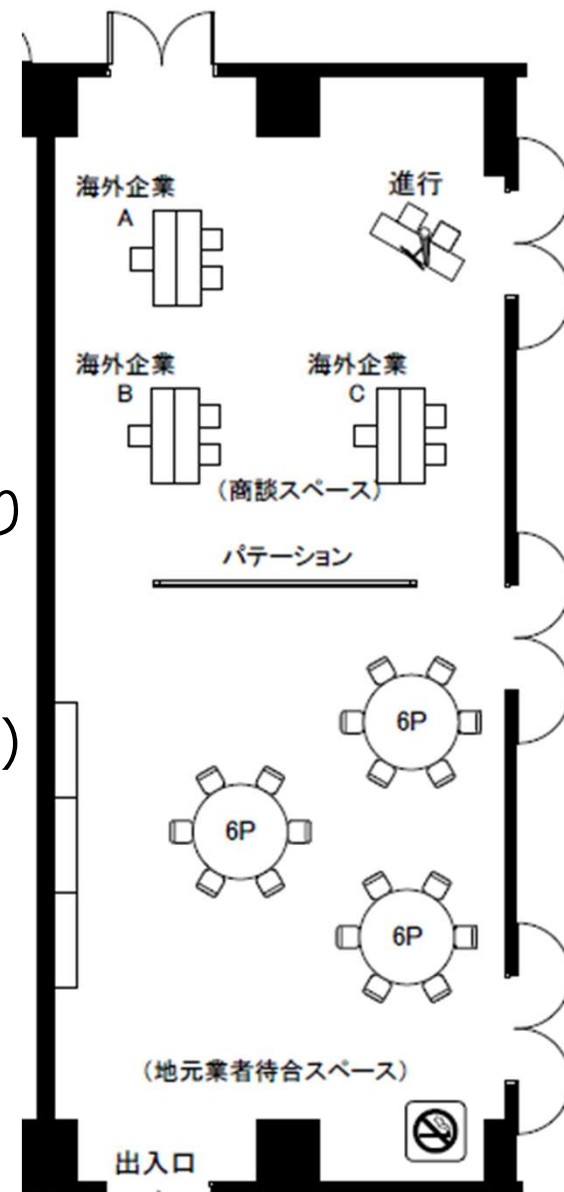


②地元事業者数社

×海外企業数社

商談ブースの海外企業を
地元事業者が交代で廻り
商品PRを実施

（大雪の間
1/4スペース）



プレゼンや商談会・試食会など、
少人数からのご対応が可能です。

■ ホテル宴会場 ご利用の流れ

■ ご依頼・ご相談

ご希望日・会場の有無・ご利用趣旨・想定人数など

■ ホテルよりご提案

適した会場や開催内容・お見積り・資料等

■ 決定～詳細お打ち合わせ

食材などのお持ち込み・提供方法（調理）等の確認

メール・お電話またはご来館等にてお打ち合わせ
（概ね開催日の10日前頃までに内容確定）

■ ご利用日当日

必要に応じて、当日のお打ち合わせや
リハーサルなど実施



■インバウンド状況（概略）

- ・2008年頃～ 台湾を中心に訪日外国人が増加

↓
国内のランドを中心に訪問セールスなど

- ・2015年頃～ シンガポール・韓国などが徐々に拡大

↓
海外セールス

（台湾・シンガポール・香港・韓国・マレーシアなど）

海外での旅行博出展、現地旅行会社訪問・商談など

- ・2019年頃～ 年間宿泊者の約10%が訪日外国人

↓
12月 新型コロナウイルス発生

- ・2022年10月頃 入国規制が徐々に緩和され訪日増加
- ・2023年1～3月 当ホテルへの宿泊予約も回復傾向
（1月宿泊者数の約8%が訪日外国人）



今後は、十勝・帯広へもコロナ前のように
多くの外国人観光客が訪れると予想されます。

■今後の取り組み



改めてホテル内外にて北海道・十勝産食材の素晴らしさを伝えていきます。