

わたしの商工会議所活用法 「おもてなし規格認証」

静岡商工会議所は「会員・地域から頼りにされる会議所」をめざして、会員企業を応援しています。会議所を上手に利用されている会員の皆様から、会議所活用法をご紹介します。

静岡健康食「駿河湾レシピ」と「メデイシェフ」の育成



ホテルクエスト清水
代表取締役社長
竹内佑騎 さん
電話 054-366-7101
<http://hotelquest.co.jp/>
<https://www.medi-chef.org/>

私たちのホテルでは、糖尿病・生活習慣病などで食事制限のある方でも楽しめる食事を提供しています。
数年前、地元の医療機関から、糖尿病患者むけの食事会の依頼を受けましたが、使つてはいけないと言われた食材調理法を除くと、美味しい食事ができません。
食事会の当日、料理は未完成でしたが、マッシュポテトはダメと言われて、カリフラワーを同様に調理するなど、食事制限のある方が制限なく食べられるように工夫しました。お客様は、涙を流して喜んで、シェフと握手し、「ありがとう」と言葉をかけていました。これほど

感激していただいた経験は初めてです。

今は、家族に1人が糖尿病または予備軍という時代です。家族と同じものを食べられないことは、本人も家族も辛い。そこで、医学の技術とおいしさの技術の掛け算によって、糖尿病の方はもちろん、健康な方もおいしく楽しめるレシピをつくりました。私たちのホテルで提供している「駿河湾レシピ」のフルコースは、糖質、カロリー、塩分などの条件をクリアしています。

このレシピを作成するにあたり、シェフは栄養学を学び、その結果、選択する食材や調理法を変え、病院、大学、食品メーカーと連携して、健康に対する調査を行い、フルコースの食後のお客様の血糖値が改善することが分かりました。この料理を提供することで、患者様と家族が同じ料理を楽しむ食事会



ホテルクエスト清水



静岡健康食「駿河湾レシピ」

が増えました。料理人がホテルの取り組みを発信する機会も増えました。

こうした取り組みの成果のひとつが、今回のおもてなし規格認証「★金認証（お客様の期待を超えるサービス提供者）」の認証です。お客様に喜んでいただける食事をつくることは、私たちの働きがいにつながり、従業員の健康意識が高まり、職場への定着率が高まりました。おもてなしは、お客様のためだけの神が大事だと気づかされました。

この取り組みを広めるため、医療、栄養、調理に関する知識を学び、健康食を提供する「メデイシェフ」の育成に努めていますので、ぜひご利用ください。

私たちがお手伝いします!



三浦美由紀

臼井康

観光・サービス課、会員サービス課

TEL054-253-5113 (観光・サービス課)

TEL054-253-5112 (会員サービス課)

<http://www.shizuoka-cci.or.jp/omotenashi/>

「おもてなし規格認証」に登録しませんか?

「おもてなし規格認証制度」は、経済産業省が2020年東京オリンピック・パラリンピックに向けて、国内のサービス産業事業者のサービス品質を「見える化」するために創設しました。

認証は、紅認証・★金認証・★★紺認証・★★★紫認証の4つで、紅認証は自己適合宣言でHPから無料で登録できます。県内で紅認証登録事業者は昨年12月末現在で約2500社。金認証を取得すると、日本政策金融公庫「観光産業等生産性向上資金」の貸付金利が減免されるなどのメリットがあります。

静岡商工会議所では「おもてなし規格認証」を経営支援のツールとして活用し、県内商工会議所金融機関等との協力のもと、県内企業の経営力向上を支援してまいります。