1日の流れを教えて！

清水 樹さん
越前町出身
2025年入社
パティシエ

「おいしい」という
お客さまの声や笑顔から
〝やる気〟が生まれる。

私の仕事は、ビュッフェ用のスイーツや、夜にロビーやライブラリーに出す焼き菓子を製作することです。メロンなどあわら市産のフルーツで季節のケーキを作ることもあります。

ここで働き始めてから作業のスピードが上がり、苦手だったケーキのクリーム塗りも上手くできるようになりました。自分の成長を実感できると、とてもやりがいを感じます。

また、お客さまアンケートで、「焼き菓子やケーキがおいしかった」などの感想を目にすると、今まで以上に頑張ろうという気持ちになります。これからも、よりおいしく、見た目もすてきなスイーツを作れるように技術をレベルアップさせたいです。

START
- 9:20 出社。着替えなどの準備
- 9:30 ミーティング。当日の宿泊客の人数などを確認
- 9:45 夕食に出すスイーツを製作
- 13:30 昼食・休憩。SNSなどを見てケーキの材料やデザインを研究
- 15:30 夜にロビーなどに出す焼き菓子、翌日の朝食用のスイーツを製作
- FINISH 19:00 退社

仕事のやりがいを教えて！

堀江 琉斗さん
永平寺町出身 2025年入社
総合職

お客さまの感謝の声に励まされます。

フロントでの接客と、レストランのスタッフ業務を担当しています。お客さまが望んでいることは何かを考えながら笑顔で接することを心がけ、地元のおすすめスポットをご案内できるように知識も増やしています。「ありがとう」「また来ます」と言ってくださった瞬間に大きなやりがいを感じます。

ライター VOICE
地域連携を考えた取組みや、インテリアにもこだわったライブラリーの新設などに、旅館の進化を感じました。

今日のお昼、何たべた？

堀江 琉斗さんは
まかない弁当

まかないを弁当箱に詰め、社員寮に持ち帰り先輩と一緒に食べています。料理の種類が多く、しっかり栄養が摂れてありがたいです。先輩から仕事のことを教えてもらう良い時間になっています。

実は…こんな会社です

“ホテル八木らしさ”を発信。

若手スタッフの提案から、私たちのおもてなしの形をお客さまに紹介する「コンセプトブック」が誕生。フロントや客室に設置しています。

「シン・家族型企業」です。

昔ながらの家族型企業ではなく、経営者とスタッフの距離感が近いことも当ホテルの特徴です。朝礼では、質問や意見を気軽に言い合っています。

1／ビュッフェスタイルの朝・夕食が好評です　2／ライブラリーでお食事後のリラックスタイムを過ごされるお客さまも多いです　3／露天風呂や大浴場、ロウリュサウナを楽しめます

信頼と変革を両輪に地域とともに未来を築く。

ホテル八木は、２０２４年９月にリニューアル。料金やサービスを見直し、お客さまに対する私たちの思いである「気兼ねなく、心地よく」というコンセプトを、より時代に合った形へと進化させました。

最大の特徴は、朝食だけでなく夕食もビュッフェスタイルとし、〝出来立て〟〝旬〟〝手作り〟にこだわった料理をお出しすることです。厨房と客席が近く、料理人の動きがわかるライブ感を味わえるのも自慢です。また、お食事の後などにくつろげる場所としてライブラリーを新設。ゆったりとした空間で、本や漫画などをご覧いただけます。

こうした新しい取組みには、若手スタッフの提案も積極的に取り入れています。当社には「挑戦する社風」が根付いており、時代の変化やお客さまの声をヒントに新しいアイデアを出し、初めての取組みにも前向きに挑戦しています。その中で、自分たち自身が成長し、変化していく過程そのものを楽しんでいるのです。

リニューアルにあたっては、あわら市内の美術館の利用料金を宿泊料に組み込むなど、地元の観光施設との連携も重視。地域とともに、創業１４０年の信頼と改革の精神で〝昨日を越えるサービス〟を追求しています。

宿泊するとレンタサイクルが利用でき、「金津創作の森美術館」の企画展に入場できるなどの特典があります

43

株式会社 八木（やぎ）

〒910-4104 福井県あわら市温泉4-418
TEL.0776･78･5000
創業：1883年
代表取締役：八木 司

事業内容
温泉旅館業

インターンの受け入れ
中学生職場体験の受け入れ

DATA

- 従業員数 45人
- 従業員の男女比 3：7
- 従業員の年齢構成比 20～30代 40%
- 従業員の平均年齢 42歳
- あわら市以外の勤務地 なし
- 平均勤続年数 8年

ガイドはこの人

八木 司さん
あわら市出身
代表取締役