

報道関係各位

2023年3月24日
株式会社ジェイアール西日本ホテル開発

若手ホテルエの成長を目指し2年ぶりに開催
「JR西日本ホテルズ レストランサービスコンテスト」
接客スキルのほか、アレルギー対応や食の価値向上に資する提案力も審査

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発（京都府京都市下京区、代表取締役 伊勢 正文）は、グループ11ホテルの若手サービススタッフのホテルエとしての成長を目的に、「JR西日本ホテルズ レストランサービスコンテスト」を2023年2月28日(火)に開催しました。



JR西日本ホテルズでは、世界に誇れるサービス水準を目指し、グループにおいて様々な人材育成の取り組みを行っております。

その取り組みの一つとして、この度2年ぶりに、サービススタッフの技術向上を目的とした「レストランサービスコンテスト」を実施しました。

15回目を数える今回は、グループ7ホテルのレストラン部門・宴会部門から選出された16名のスタッフが、日頃のサービス技術研鑽の成果を披露し、競い合いました。

コンテストは年齢や勤続年数に応じ「ジュニア部門」と「シニア部門」の2部門に分けて開催。

ジュニア部門では、各選手自らが作成したシナリオに沿った接客をロールプレイング形式で実施し、接客技術やホスピタリティマインドを重視した審査を行いました。

シニア部門では、ワイン・メイン料理・創作デザートを提供シーンを想定した接客と実技を実施。基本的な技術に加え、英語での接客や料理に合うワインの提案など、当グループホテルの「食」をあらゆる方によりお楽しみいただくための提案力やおもてなし力を審査しました。

さらに両部門において、グループとしての最重要項目であるアレルギーに関する知識やアレルギーをお持ちのお客様への対応力を審査基準に含め、食の安全の向上にも努めました。

外部審査員としてお迎えした中西敏之氏をはじめ、グループ各ホテルの料飲部長・宴会部長による厳正な審査の結果、ジュニア部門ではホテルグランヴィア和歌山の松葉優が、シニア部門では奈良ホテルの森本紋加が、栄えある第15回JR西日本ホテルズレストランサービスコンテストの優勝者に選ばれました。

JR西日本ホテルズでは、こうした人材育成の取り組みを継続することで、お客様に安心して上質なサービスのもとで滞在・お食事をお楽しみいただけるよう、グループ全体で質の高いサービス技術の継承と維持、さらなる向上に努めてまいります。

今後もサービス力に磨きをかけ続ける当グループに、ぜひご期待ください。

第15回 JR西日本ホテルズ レストランサービスコンテスト概要

【開催日】2023年2月28日(火)

【会場】ホテルグランヴィア大阪 鳳凰の間 (競技)
名庭の間 (表彰式・意見交換会)

【参加資格】ジュニア部門：

JR西日本ホテルズに入社後5年以内かつ28歳未満の社員・契約社員
(レストランサービスもしくは宴会サービス経験者)

シニア部門：

管理職を含む社員・契約社員・アルバイト社員

(レストランサービスもしくは宴会サービス経験者、経験年数および年齢問わず)

【競技内容】ジュニア部門：

自店舗におけるお客様の入店から退席までの一場面を想定したシナリオの作成、
シナリオに沿った接客や想定できるサービスシチュエーションの演出

シニア部門：

ワイン・メイン料理・持ち込み素材を用いた創作デザートへのサーブ
※一部英語での接客を含む

【審査協力】株式会社 HSK ニューオータニ 関西支店 SC 担当支配人

中西 敏之 様 (全体審査および調理技術・味覚審査を担当)

一般社団法人 日本ホテル・レストランサービス技能協会認定

レストランサービス技能国家検定試験 関西地区技能検定1級 主任試験官

同協会認定テーブルマナーマスター講師

同協会認定西洋料理テーブルマナー講師

審査結果

ジュニア部門【金賞】

ホテルグランヴィア和歌山 まつば ゆう 松葉 優



シニア部門【金賞】

奈良ホテル もりもと あやか 森本 紋加



競技中の様子



競技中の様子

◇ジュニア部門（ロールプレイング形式）

【金賞】松葉 優（ホテルグランヴィア和歌山、ホテルズカフェ「パスワード」所属）

【銀賞】外山 愛望（ホテルグランヴィア大阪、ティーラウンジ所属）

【銅賞】名嘉 育美（ホテルグランヴィア大阪、鉄板焼「季流」所属）

【審査員特別賞】小林 佑紀（ホテルグランヴィア岡山、フランス料理「プリドール」所属）

◇シニア部門（コンテスト形式）

【金賞】森本 紋加（奈良ホテル、メインダイニングルーム「三笠」所属）

【銀賞】松下 弘明（ホテルグランヴィア大阪、フレンチレストラン「フルーヴ」所属）

【JR西日本ホテルズにおけるコンテストについて】

競技を通してグループホテルスタッフの技術向上、若手人材の育成を図るとともに、グループ各ホテルのスタッフの交流を促進することを目的として1995年より取り組みを開始しました。

過去の開催実績

レストランサービスコンテスト、カクテルサービスコンテスト、フロントサービスコンテスト
和食料理コンテスト、パティシエコンテスト、朝食コンテスト 等

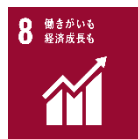
これからも、こうしたコンテストの開催を通じてスタッフの技術向上に努め、お客様へ最高のサービスを提供することで、豊かな社会づくりに貢献してまいります。

【JR西日本ホテルズについて】

JR西日本ホテルズは、JR西日本グループとして、近畿圏を中心に、現在4ブランド、11ホテル（3,620室）を展開するホテルグループです。「上質な旅の基点」として、京都、岡山、広島など新幹線およびターミナル駅直結の安心感を基盤に、地域とともにお客様を魅了するフルサービス型のホテルグランヴィア、「スマートな旅の基点」として、京都、大阪、尼崎など駅への抜群のアクセスと先進的なサービスを提供する宿泊主体型のホテルヴィスキオ、価値ある出会いが行き交うコミュニティ型の梅小路ホテル、そして、創業1909年、時空を紡ぎ、今なおノスタルジックな世界観を提供する奈良ホテルなど、多彩なブランドを展開しています。

「駅」から始まり誠実に積み重ねてきた信頼を発展させ、地域と共に、お客様一人ひとりの豊かな人生を広げ、これからも、世界に誇れるサービス水準をめざし、旅の魅力や人々の繋がりを創り続けます。

JR西日本ホテルズは、持続可能な開発目標（SDGs）を持ち、地域と共に、お客様一人ひとりの豊かな人生を広げます。今回ご案内の取り組みは、SDGs目標の4番、8番に貢献するものと考えています。



JR西日本グループは持続可能な開発目標（SDGs）を支援しています。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



JR西日本ホテルズ 新衛生基準「Clean & Safety」について

JR西日本ホテルズでは、新たな衛生基準「Clean & Safety」を策定し、妥協のない清潔さと衛生的な環境づくりに努めております。



■このリリースに関するお問い合わせ先

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発 カンパニー統括本部 営業戦略部
TEL：075-342-5501 FAX：075-342-5535
担当者名 大畑 ゆきね E-mail：y_ohata@granvia-kyoto.co.jp

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発

〒600-8216 京都府京都市下京区烏丸通塩小路下ル JR京都駅中央口

TEL: 075-344-8888 FAX: 075-344-4400 <https://www.hotels.westjr.co.jp/>