

# フィールド風

(現場)からの

宮田守男

友人から、食事に誘われた。どこに行こうかと思案していたら、迷わずスキー場ゲレンデ内のレストランに行こうとの提案。スキー場に行く機会の少ない

私には、思いもよらない場所だった。昔は、カレーライスやラーメンが定番で、選ぶ余地もほとんどなく、高めの金額で、おいしいかと言えば答えに困る事が多かったゲレンデ食。友人とレストランに行く回数多くのメニュー、入り口付近には、「信州チャンピオンメニュー決定戦ゲレンデバトル」の告知。告知を見ながら会話するお客さまの楽しさが伝わってくる。家族に話す、早速行こうと盛り上がる。

2013〜14シーズンには、照り焼きチキンピザが3位、14〜15シーズンでは、ミック

スビザが堂々の1位となったHAKUBA47スキー場内のピザハウス「ルイス」のピザで昼食を楽しむ。ボリュームがあり、おいしい味が堪能。うれしいほほえましい光景に出合う。受付カウン

からほほえみが。私達の前のグループには、スタッフが笑顔でテーブルまで届けている。観察していると、グループの皆さんは聴覚にハンディを持つグループだ。楽しそうに食事している雰囲気

大級の広さを誇るお土産コーナー。商品をお客様にどの様に提案するか、知恵を絞った陳列方法に感心があり、いつも立ち寄るのだが、今回もさすがと思わせる箇所に会おう。購入者の購買を誘う手

トランは、満席状態で食べる事を諦める。平日なら、気軽に食べられるとの予想には、裏切られたが満席の繁盛ぶりにうれしくなる。 (NPO法人信州地域社会フォーラム理事・白馬村森上)

## 観光最前線で、どんな取り組みが展開しているか興味を持ってみませんか

ターで注文して、番号札が渡され、番号を呼ばれて受け取りに行くスタイル。外国からのお客さまが多く、当然英語のアナウンス。次は私達の番号と待ち構えていたら、日本語で案内。周囲の外国人

見ていると、スタッフの細やかな心配りと笑顔が大きいのだろう。翌週は、白馬五竜スキー場エスカルプラザに。入口の左に位置するスノーベニールエスカルシヨップに立ち寄る。白馬エリアでも最

法で効果も上がっているのだからと考えてしまふ。 2階の食事コーナーのどこで食べようかと見渡す。日本国内限定メニューで業績を伸ばす「サブウェイ」のコーナーは長蛇の列、レス



外国人の増加が、レストランの楽しみ方を大きく変え、活気ある社交場にしている