

2018.12.1 No.510

INFORMATION & COMMUNICATION

Club通信

リョケンと会員を結ぶ情報紙

旅研くらぶ

RYOKEN-CLUB

設備投資情報

群馬県／水上温泉

みなかみホテルジュラク

2018年10月装いも新たにグランドOPEN
同時に耐震補強工事完了！



Q & A

有給休暇の義務化について

新しい観光・レジャーを創造する



- 企画編集 旅研くらぶ
- 発行 株式会社リョケン

〒413-0024 静岡県熱海市和田町16-1
TEL 0557(83)2120(代)
FAX 0557(81)6246
URL <http://www.ryoken-jp.com>
mail ryoken-contact@aap.co.jp

群馬県／水上温泉 みなかみホテルジュラク

2018年10月装いも新たにグランドOPEN
同時に耐震補強工事完了！

株式会社 聚楽様はリゾート部門のリブランディング&リボーン計画の第一弾として、水上ホテル聚楽の大規模リニューアルを実施しました。

■ 設備投資のポイント

今回のリニューアルでは「水～ First Drop ～利根川の最初の一滴」をテーマに、美しい渓谷美を五感で体感できる水上温泉ならではの環境を活かして、潤いのある時間を豊かな気持ちで過ごしてもらえる施設を目指しました。

特に女性のお客様により親しまれる施設を目指し、buffetダイニングをはじめ、暖炉のあるロビーラウンジ、客室、屋上庭園など、より上質な旅を過ごしてもらえるリゾート宿泊施設として、大きく生まれ変わりました。

屋号も「水上ホテル聚楽」から「みなかみホテルジュラク」に変更しました。

また、耐震改修促進法に基づき、お客様へ安全・安心・快適を提供できるように耐震補強工事も実施しました。

■ 設備投資の内容

1. buffetダイニング「KAWATONE」

最大のポイントは対面キッチン～グリルキッチンでお客様と会話しながらお洒落に食事

「見て楽しい！食べて美味しい！」ライブ感覚あふれるダイニングレストラン。

より地域性や季節感を意識した豊富な食材や料理を、和洋中の料理人が出来立てでタイミングよく提供します。活気あふれる新buffetスタイルを気ままに、心ゆくまで楽しむことができます。



(81卓、228席) <メニュー例>

- ・激しい炎も美味さの秘密！熱々の本格中華
- ・切りたてを味わう！うまさ鮮やかな 名物ローストビーフ
- ・本格石釜で焼く、生地まで美味しいPIZZA
- ・旬の川魚を焼きたてで！香ばしさ満点の焼き魚
- ・県内初のゴールドストーンアイス！女性やお子様うれしいスイーツいろいろ

2. じゅらく食パン工房・おみやげマルシェ

予約しないと買えない不動の人気No.1「じゅらくの食パン」をさらに強化。奥利根の美味しいお水と群馬県産牛乳、新鮮なたまご、厳選された良質な小麦粉を使用。食パンに特化した工房として新たに生まれ変わりました。

また隣接する売店も同時にリニューアルし、商品構成の見直しを行ないました。



3. ラウンジ「こもれび」、暖炉ラウンジ

エントランスから入ると、奥にはあたたかな暖炉の火。薪の爆ぜる音、様々な木の香りに癒されながら、ゆったりとお過ごしいただけます。ラウンジ「こもれび」では水上の自然を望む開放的な空間で、好きな飲み物を自由に召しあがっていただきます。夜はライブを聴きながら過ごせるナイトラウンジになります。



ラウンジ「こもれび」



「暖炉ラウンジ」

4. 屋上庭園「水のテラス」

ブッフェダイニングから続くオープンエアの屋上庭園「水のテラス」。水上ならではの景観である利根川の清流が織りなす渓谷美に、心が潤う新スポットです。また季節に応じて、イベント企画を実施します。



ライトアップされた夜のテラス



四季折々で趣のある自然の表情

5. リニューアル客室(全室禁煙) <全客室107室のうち36室をリニューアル>

利根川の清流を見下ろすリバービュータイプのお部屋や谷川岳の雄姿を望むマウンテンビュータイプのお部屋、タウンサイドのスタンダード客室と、3つの棟それぞれに新しい客室が誕生。親子や旅好きのグループなど、特に女性のお客様に満足してもらえる趣向のお部屋がバリエーション豊かに揃いました。



利根川を臨む【29㎡】



利根川を臨む【36㎡】テラス付



利根川を臨む【48㎡】テラス付

◆工事関係

施主 (株)聚楽
(株)水上ホテル聚楽
総合企画 (株)リョケン
設計・監理 (株)石井建築事務所(東京)
施工 (株)東武建設

◆投資額

約 14.5億円
(耐震補強工事費含む)

◆耐震補強工事のため順次オープン(2018年)

・ブッフェダイニング「KAWATONE」	4月18日
・じゅらく食パン工房・おみやげマルシェ	6月21日
・ラウンジ「こもれび」	6月21日
・暖炉ラウンジ	8月31日
・屋上庭園「水のテラス」	10月3日
・客室リニューアル	10月3日

グランドオープン 2018年 10月 4日

Q. 「有給休暇の義務化」が始まるとのことですが、どのような対応が必要でしょうか？

A. 働き方改革の一環として、2019年4月1日に「改正労働基準法」が施行されます。この改正により、「年次有給休暇の確実な取得」のため、**10日以上有給休暇がある場合、5日については、使用者が日を決めて取得させる「時季指定義務」**が導入されることとなりました。

■ 休みが取りづらい日本の現状

年次有給休暇は、労働者が希望する月日を申し出た場合は、業務に大きな支障がない限り、その日に与えることとされています。しかし、人手不足等により、「緊急でない」と休みにくい、「休みを取りたいと言いつらい」といった理由から、取得が進んでいないとみられています。日本の有給休暇取得率は世界的にみても低い水準であり、こうした状況の改善のため、使用者の義務とする新たな制度が導入されることとなりました。

■ 時季指定の方法は？

時季指定の方法としては、**計画的付与制度**があり、休館日を設けて全員が一斉に休暇を取る、グループを組み交替制で休暇を取るといった方法が考えられます。会社側から日の指定をするといっても、**計画的付与を実施するには労使協定が必要**となります。また、法改正後も、**5日については時季指定せず、本人の希望により取得できるよう残さなければなりません。**

もちろん、本人の申し出により、1年の間に5日間の有給休暇を取得すれば、時季指定をする必要はありませんが、本人任せにせず、管理表等で取得状況を把握し、全員が少なくとも5日は取得するようにしなければなりません。いずれにしろ、一方的な取り決めとならないよう、コミュニケーションを図っていくことが必要です。



厚生労働省 HP より

■ 休みやすい体制づくりのために

有給休暇に限らず、無理なく交替で休める体制づくりは、スタッフの定着化のためにも必須事項です。それを実現するためには、**生産性の向上と、属人化している（その人にしかできない）業務を減らしていくことが必要**です。休みが増えても業務が減っていなければ出勤時の業務負担が大きくなり、業務の質が悪化することになりかねません。また、「その人がいないと業務が止まる」＝「休めない」という状況を改善しなければ、特定の業務にあたっている人はなかなか休めないという不公平が起こる可能性もあります。

形だけ休暇を設けるのではなく、前向きな気持ちで有意義な休暇を過ごし、心身を休め、リフレッシュして仕事に望んでもらえるよう休暇制度を整えていくことが大切です。

詳しくは厚生労働省 HP 「年次有給休暇の時季指定義務について」をご覧ください。
<https://www.mhlw.go.jp/content/000350327.pdf>