

天地110mm×左右120mm

きらく ばなひ 第2回

平成19年3月

▼今、旅館は利用形態に合わせて専門化しております。一つの旅館が団体から個人まで、どんなお客様もお請けしていた時代から、自館のやり方に合ったお客様に満足頂く方法に変ってきています。▼飲食店も昔の「食堂」はラーメン、カレー、カツ丼何でも作りました。今はラーメン、蕎麦、焼肉と専門店に分かれ、居酒屋ですら焼鳥、海鮮、炉辺焼きと更に細分化されて居る程です。▼「テレビで見たから行きたい」「知人が行って良かったと聞いたから」と言う理由だけで旅館選びをすると間違いです。だから私が一番辛いのは友人だからと言う理由だけで「宿泊宴会を、お前の旅館で使う」と言

られる時です。私どもきらくやは10年前に団体客とお仕着せ宴会夕食はやめてしまったからです。▼お客様の旅館利用の不満の中に「団体が多くて、そのお客様同士のさわぎに自分達だけ疎外感を味わった」。ゆつくりくつろぎに行つた旅館なのに「女中さんが付



きらくや、全景

つきり接待して下さったが食事も一品ずつ持つて来て部屋に出たり入ったり「かえって気疲れした。しかし、そんな旅館を誤って選んだしまったあなたにも責任の一端はあるのです。▼きらくやは少人数専門、団体客も静かです。お客様には出来る事はご自身でして頂き客室にはお伺いしていません。布団もお客様自身で敷いて頂いているほどです。(予約で先敷き)
▼夕食はしごく簡単、外食でも良いように宿泊料は夕食別が基本で、館内夕食はメニューの中から選ぶので予算も食事も自分で調節できます。
(きらくや社長・村田英男)

郡山市熱海町4丁目39番
 磐梯熱海温泉
 磐梯熱海駅前
 温泉 泉舗

きらくや
 KIRAKUYA
 電話 024-984-2130
 ホームページ: <http://kirakuya.jp>