

A portrait of Masahiro Sasahara, General Manager of Asakusa Tokai Hotel. He is a middle-aged man with dark hair, wearing a dark suit, white shirt, and a gold patterned tie. He is sitting at a desk with his hands clasped, looking slightly to the right. The background is a blurred office setting with a plaid pattern.

ファミリー向けのフォースルームを多数用意
手づくりこだわりの朝食も魅力

浅草東武ホテル

総支配人 篠田 正治氏

2020年10月8日、浅草東武ホテルが開業した。浅草一とうきょうスカイツリー駅間の隅田川橋梁に新設する歩道橋「すみだリバーウォーク」や鉄道高架下複合商業施設「東京ミズマチ」とともに、浅草から東京スカイツリータウンを結ぶエリアを一体化するという、東武グループにとっても重要な役割を担った新施設となる。浅草東武ホテルは浅草―東京スカイツリータウンエリアの玄関口である東武スカイツリーライン・浅草駅から徒歩1分という好立地に建ち、さらに日光・鬼怒川エリアなどへの旅の拠点としても利用できる。また、「桜天女」と「和モダン」の2パターンで展開される「ハローキティ ルーム」も話題を呼んでいる。浅草東武ホテルの2人のキーパーソン、総支配人の篠田正治氏、調理部調理長の前田勝士郎氏に、いよいよ始動したホテル運営の意気込みを聞いた。

聞き手・本誌 長谷川耕平／構成 義田真平／文 高澤豊希／撮影 浅沼ノア

インバウンドが見込めない状況の中 近隣の関東エリアからの集客を図る

■浅草東武ホテルの特徴を教えてください。

篠田 浅草東武ホテルの特徴の1つとして、都内ではあまり見られない家族向けのフォースルूमを多数用意しております。多くの客室で洗い場付きのバスルームを採用、トイレと洗面所を分離するなど、快適空間の確保に努めています。浅草という日本を代表する有名観光地と、ハローキティという日本を代表するキャラクターのコラボレーション「ハローキティ ルーム」の稼働も好調です。

新型コロナウイルスの影響で本来ターゲットとして見込んでいたインバウンド集客が見込めない中、国内のファミリー、女性の小グループをターゲットに、全客室が2名以上のタイプとなっている特徴を活かした販売をしていきたいと考えております。

エリア別に見ると、現在は、関東のお客さまが多数を占めており、マイクロツーリズムとGoToトラベルがポイントとなっているように思えます。地方からのお客さまは現在少数ですが、近隣の関東エリアからのお客さまの取り込みを図りたいと考えております。

■レストラン「壺之壺」のコンセプトを教えてください。

「手作りの料理にこだわる」です。一般的にホテルは大量生産品を購入する傾向が強いのですが、私たちは可能な限り自分たちで手作りの料理を提供する姿勢で臨んでいます。

朝食は、3つのコンセプトに基づいて、独自のスタイルを打ち出しています。最も代表的なのは「おにぎりカウンター」で、厳選した食材から好きな具材をお客さまに選んで頂いて、目の前で握るスタイルです。他のホテルでは見られないオリジナルの提供方法によって朝から温かいおにぎりを食べられるという体験を創出し、特別感を打ち出せると自負しています。

次に「おばんざい」です。季節感あふれるホテルメイド

のおばんざいを、体にやさしい味付けで召し上がって頂いています。江戸野菜、東京野菜を上手く使いながら、地方や海外から訪れたお客さまに食を通じて東京を感じて頂く方向性も追求していきたいと考えております。私たちは毎朝、豆腐も手づくりしています。

3つ目が、バターの香りが食欲をそそる焼きたてデニッシュパンです。中でも「焼きたてのクロワッサン」が自慢の逸品で、五感でおいしさを感じて頂くことで満足度の向上につながっていると考えます。

ランチにおける当面の課題は、リピート率を高めていくことにあります。その実現のために、「お客さまに驚きと喜び、感動を与えられる料理を作る」をコンセプトに掲げました。ランチコースは2750円（税別）で、メインディッシュは洋食5種類、和食2種類の計7種類の料理から選べるスタ



デラックスキングルームから見える浅草寺と仲見世通り

イルが好評ですし、目を引くデザートワゴンも好評を頂いております。当初からの狙い通り、多くの女性のお客さまにご利用頂いております。

コロナ禍の現在夜は営業見合わせておりますが、将来的には、ディナーも検討し、近隣のお客さま、宿泊のお客さまを取り込み、4000～5000円での提供を想定しながら準備を進めております。

2名以上の人員稼働ができる客室の造りを活用し、将来的に RevPAR を上昇させたい

■浅草というエリアをどのように見えていますか。

篠田 浅草という地には大きなポテンシャルがあると考えています。成田空港・羽田空港共に乗換なく来れ、都心の観光地・中心地にも利便性が良く、また、日光・鬼怒川といったリゾート地への出発点と旅の拠点にするには抜群のロケーションです。また、東京下町の風情を残した地でもあり、東京を代表する観光地です。

夏には隅田川花火大会・秋には三社祭りなど様々な催事もあります。

隅田川花火大会では、第1会場、第2会場ともに観られる角部屋もありますし、花火の音を取入れられるように窓は少しだけ開くような設計をしました。

また、花火だけでなく東京スカイツリーや浅草寺が眺められるのもこの立地ならではのメリットです。夜になると浅草寺はライトアップされますので、仲見世も含めて美しい景観をお楽しみ頂けます。

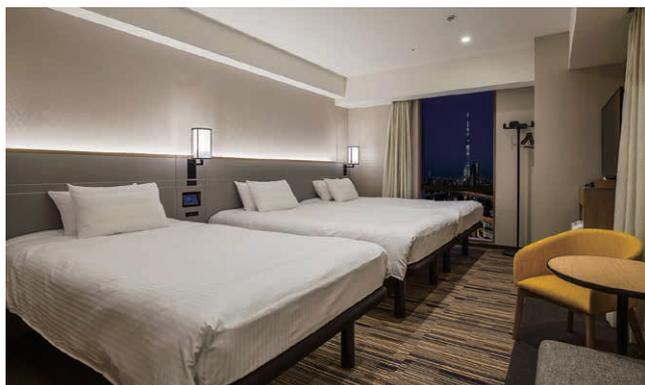
東京スカイツリータウンにも徒歩で行くことも可能な距離です。浅草から東京スカイツリータウンまで散策できる新たな下町のコミュニティスポット「東京ミズマチ」も完成し、東京スカイツリー、ソラマチ、東京ミズマチを回遊することも可能となりました。

水上バスの出航場所や老舗も軒を連ねており、これらの施設と浅草ならではのコラボレーションを行い、魅力的なプランの造成も今後は考えていきたいと思っております。

■短期、中長期の目標についてどのように考えていますか。

篠田 短期的には Go To トラベルが続く限り、お客さまにはリーズナブルにご利用いただき、その機会を通じて浅草東武ホテルを認知していただきこうと考えています。

中長期的には、当初からの計画にあったインバウンドのお



デラックストリプルルームから見えるスカイツリー

客さまの取り込みを図っていかねばなりません。浅草東武ホテルは1階フロントに自動チェックイン機を3台設置していますので、海外からのお客さまもスムーズにチェックインができますし、順番を待つ煩わしさもなく客室に向かっていただける仕組みになっています。そして何よりも、お客さまに安心・安全に楽しんでいただけるホテルを目指していきたいと考えています。

CSの充実については、2020年度に開業した和光市、川越、浅草の3つの東武ホテルの若手スタッフが中心となって、さまざまな会議を進めています。意見交換を踏まえて、新しいサービスの在り方を具体的にまとめている段階です。未来に向けて、1段階ステップアップしたサービスを提供できる東武ホテルブランド構築していこうとしているのです。

■数字的な目標を教えてください。

篠田 浅草東武ホテルは2名以上の人員稼働が可能な客室の造りになっています。そのスタイルの中で、ADRは1万5000円から1万7000円、できれば2万円まで上げていければと考えています。

客室の人員稼働が上がれば、当然ADRも上がりますので、より客室のタイプに合った予約の取り方を注意深く進めていきたいと考えています。今は稼働率を重視する形で進め、将来的には RevPAR を上昇させていきたいというのが基本的な考え方になります。

評価いただけるいいところは伸ばしながらお客さま目線に立った改善を繰り返す

■東武グループを活かしたプラン造成は考えていますか。

篠田 短期的には近場の観光スポットである東京スカイツリータウン・東京ミズマチの活用を考えます。東武グループ全体で打ち合わせを進めているところです。その上でさ



ハローキティを浅草ならではの和で演出したオリジナルデザインのハローキティルーム



調理部 調理長 前田 勝士郎氏

らに駅近の利点を活かし、東京都内を広く楽しんで頂くための拠点としてもアピールしていければと思います。

浅草から東武鉄道で行くことができる日光はインバウンドにも人気の観光地ですし、東武グループが運営するリッツ・カールトン日光や金谷ホテルもありますので、上手く連携しながら相互送客につなげていく方法についても考えていきたいと思っています。

■現在、目の前にある課題への取り組みを教えてください。



季節の食材を楽しめる、選べるメインディッシュ、デザートプリフィクスコースランチ

篠田 コロナ禍によって朝食会場の席数が限られているため、お客さまに少しお待ち頂くようなケースが発生してしまっていますので、その改善策を講じていく必要があります。

4名掛けのテーブル席に2名様までご案内することでソーシャルディスタンスを守っていますが、さらにアクリル板を設置するなどお客さまをスピーディーにご案内できる対策を充実させる方向で検討を進めています。

前田 開業1カ月で、レストランの運用の確立がようやくできてきました。今は日曜日の稼働が高い状況ですが、コロナが終息に向かい、平日の稼働が増してきたとき、どのような改善が必要かを予測しながら、具体的な施策を日々検討しております。

お客さまの声に耳を傾け、問題点があれば一つ一つ謙虚に受け止めお客様目線に立ち改善を行っております。

その中でも、客室の稼働が高くなった時の朝食提供については大きな課題です。今後、提供方法等を検討していきたいと考えております。

■浅草の町との共生という面で、独自の観光案内を創っていく活動は進めていますか。

篠田 ホテルの近隣エリアのマップを製作中です。CS向上会議の中でスタッフが老舗を中心にお店をまわり、マップ掲載のお願いをしている段階です。浅草の地域には観光に関する団体や種々の集まりがありますので、そういった場所にも積極的に顔を出し、情報を共有していきたいと考えています。

コロナ禍以前、インバウンドの方々は浅草で食べ歩きやレンタル着物、人力車などを楽しんでいただいていたと聞いています。今、それらの要素を宿泊プランに組み組んでいこうとしています。浅草の町は本当に多種多様な素材を持っていますので、私たちにできることからチャレンジしていきます。



デザートはワゴンで提供、ゲストからの満足度が高いと評判だ