

これまで地域とコラボレーションした取り組み

『静岡健康美食「駿河湾レシピ」の共同開発』

桜ヶ丘病院 石井博尚ドクター/管理栄養士 本康淳子さん

「美味しく食べて健康になる」そんな夢の料理作りには2012年より取り組んでいます。調理の仕方、素材の組み合わせにより低糖・低カロリーのコースを実現し、多くのお客様から感謝の言葉をいただいているそうです。



『「臥龍梅」と「静岡イタリアン」の会』

三和酒造 鈴木克昌社長

清水の銘酒臥龍梅の出来立ての日本酒数種類を、Quomoの静岡イタリアンとマリアージュ。個性的な強さとフルーティーさを兼ね備えたお酒の臥龍梅。特に女性に大好評だったイベントで、今後定期的に開催される予定です。



『インターンシップの受け入れ』

静岡大学 宇賀田栄次 准教授

ホテルスタッフとしてだけでなく、「清水の魅力発信」を共に考え、発表してもらう機会をつくっています。学生の柔軟なアイデアから宴会会場には三保の富士山を描くなどの取り組みも。その後、観光に興味を持った学生がそのままホテルで働くケースも実現しました。



『清水食彩三重奏』

末廣鮪 望月栄治親方 × 盛旺 望月シェフ

15回の回数を重ねた美食会。「清水にもこんなに素晴らしい食材があり、料理人がいる。それを伝えたい」と、和食、中華、洋食の料理人が一つのフルコースを作り上げます。地元のみならず遠方からも多くの人が集います。



『清水の興津でつくられるTEA豚』

清水ブランドTEA豚 北川牧場 北川雅視代表

静岡産の食材発信のため生産者様との連携も数多く行っています。お茶を飲んで育った静岡ならではの豚「TEA豚」もその一つ。ホテルスタッフも自ら牧場に足を運び、その魅力をその目で確かめています。



『経済人サロンの開催』

清水経済人倶楽部 山崎博之副代表幹事/斉藤升美さん

毎月定期的に清水の経済人が集い、清水の未来について勉強会を行う場を提供しています。清水の魅力を活かしたまちづくりへの取り組みは、これまででも多くの実績を重ねてきました。



地域と共に「ここにしかない」に取り組むホテル。
やがてそれが大きな輪となるように。

〔ホテルクエスト清水〕

「清水には本当に素晴らしい魅力が詰まっています。それを伝えるのは私たちホテルの使命だと思っております。」約8年前、当時、駅前にある老舗ホテルを継ぐべく清水に戻ってきた竹内さんが、私たちに語ってくれた言葉でした。冷静な口調の中にも、やる気と情熱が満ち溢れていたのを憶えています。それから彼は、少しずつも確実に、清水の魅力を発信する取り組みを行っていききました。楽天トラベルアワードを受賞した「朝カレー」をはじめ、いくつになっても静岡の食材で美味しいものが食べたいという要望に応え、考案された低糖・低カロリーメニュー「駿河湾レシピ」。清水をテーマに設けた客室「清水モダンルーム」、さらにはまちづくりを研究する学生たちと企画して、2階の宴会場の壁面に三保からの富士山を描くなど、訪れたお客様に清水を感じてもらえるよう挑戦してきました。もちろん社長となった今でもその姿勢は変わりません。「当ホテルに訪れていただいたお客様に、限られた時間の中で最大限清水を楽

しんでいただくために、ホテル内の取り組みに加えて清水のブランドを紹介する企画がもつと必要だと考えています」と竹内さん。料理に使用する食材をいち早く地産地消化したホテル内のレストラン、Quomo(クオモ)では、清水を代表する寿司店の、末廣鮪と、同じく本格中華料理店、盛旺とでコラボした食事を開催。清水の酒蔵、三和酒造に協力を仰ぎ行った日本酒の会など、県内外に向けていくつもの取り組みを行い好評を得ています。「他にも清水経済の未来を話し合う、経済人サロンの提供や、観光案内の研修も行っています。一度に多くのことはできませんが、少しずつでも魅力発信、魅力創造のお手伝いが出来ればと考えています。私たちの後に続く人たちが清水を誇れるように、私が先輩方から受け継いだ想いをつなげていけるよう頑張りたいです。」8年前以上に熱く語ってくれた竹内さん、今の清水に最も必要なのが彼の見据える先に見える気がします。



1. 気品あふれるロビー。素敵な螺旋階段が特長です。2. 清水エスナバスのオレンジ、お茶の緑をテーマにした「清水モダンルーム」。3. 着席70名、立食100名収容の宴会場。披露宴会場としても人気。4. ホテル内に併設する、人気のイタリアンレストラン「Quomo」。5. 「朝カレー」はもはや朝の名物。6. 外観はクラシックな趣のある雰囲気。