

# アテンド達人のおすすめ

道外から来札した人の接待やアテンドをする時に…  
「札幌らしいって？どんなもので喜ぶ？」と  
毎回悩んではいないだろうか。  
そんな時のための「おもてなしの心得」を、  
札幌のアテンド達人たちが伝授する！



Welcome!



ホテルコンシェルジュの  
岡西昭子さんに聞く  
「初めて札幌に来る人」の  
おもてなし



札幌グランドホテル  
チーフコンシェルジュ  
日本コンシェルジュ協会 会長  
岡西 昭子さん

コンシェルジュとして多数の来客を迎える岡西さんは「札幌が初めてという共通項があっても、事前の情報とお会いしてから相手の求めを感じ取り、その方に合わせたおもてなしをします」と自身の心得を語る。  
特に気を付けるのは、相手の服装を見ることだと岡西さんは言う。「冬が顕著ですが、冬靴や防寒の準備ができていないかどうか。外に出ることを想定していない方もいます。逆にきちんと準備されてきた方には、雪との触れ合いや、寒さすらも良い思い出となります」。両方のケースを想定した準備が、スマートなおもてなしの肝となる。

### 達人のアテンドコース

14:00 小一時間空いたとき、  
喜んでもらえるスポットは？

「道外の方にとっては格子状の街並みは珍しいので、それを眺めやすいさっぽろテレビ塔の展望台は喜ばれます。また、緑豊かな北海道大学は季節ごとの良さがあり、特に冬は誰も入っていない雪原に感動される方が多いです」



18:00 海外から来た取引先を  
食事に連れて行く時の注意点は

「食べられないものの確認は必須です。好き嫌いはもちろん、宗教的なタブーがあることも。また、相手の希望であっても、寿司や刺身が初めての場合は口に合わない可能性を考えておくべきです。お肉も出すお店を選ぶか、違うジャンルのお店と2軒回る予定を組んでおくといいですね」

札幌観光大使の  
前田純一さんに聞く  
「何度も札幌に来たことが  
ある人」のおもてなし



KDDI(株)  
理事 北海道総支社長  
前田 純一さん

自身も東京や北陸での勤務を経て札幌に来た前田さんは「何回目でも、道外の方は『北海道＝海鮮』というイメージで来ます」と一言。ただし「素材の味だけで喜ぶのは最初だけ。次からは同じ海鮮でも、ひと手間かけた料理でなくては」と店選びのポイントを挙げる。さらに「おもてなしはお店の協力があってこそ」と、性別や年齢層、道外から来るなどの情報は早めにお店に伝えておくのが必須だと説く。  
さらに前田さんは「おもてなしが上手くいったかどうかは、あくまで自己評価にすぎない」ということを忘れない。これで喜んだと思込まず、相手の希望をリサーチし続ける心遣いが大切だ。

### 達人のアテンドコース

15:00 会議が早く終わって  
時間が空いてしまった!

「喫茶店の落ち着いた空間で、コーヒーを一杯。当たり前のように、コーヒーチェーンではなく喫茶店が多く残る街は、道外出身者からは珍しく感じるのです」

18:00 とっておきの店は、  
前に連れて行ってしまった…

「その時々旬のものをおすすめできるお店であれば、毎回お店を変えなくても違いが出るのでは。前の来訪から間が空く場合が多いので、何を食べたかは覚えておきましょう」



カニを中心に、季節の魚介類を使った会席料理が楽しめる。

きょうど料理亭  
杉ノ目  
札幌市中央区南5条西5丁目  
TEL: 011-521-0888  
定休日: 日・祝・年末年始  
(連休時等変更あり、要問い合わせ)

22:00 宴もたけなわ、  
2軒目のお店を選ぶなら…

「北海道は日本酒のお店が多いですが、本州には焼酎好きの方が多いもの。杯を重ねれば飲み慣れたものが恋しくなるので、焼酎を置いているかどうかも店選びの重要なポイントに」

札幌100マイル編集長の  
オサナイミカさんに聞く  
「食やお酒にこだわる人」の  
おもてなし



札幌100マイル編集長  
コミュニケーションデザイナー  
オサナイ ミカさん

札幌や北海道の食の情報発信に携わるオサナイさんは、相手がこだわりのある人ほど「自分のためにこのお店を選んだ」と感動させることが重要だと話す。「一皿の料理に詰まっていたりる人の思いや物語…安全・安心について、エソシカなど北海道ならではの食材、お酒の造り手の話を伝えましょう」  
ただし、何から何まで道産品をすすめるのは考えものという。「今や全国・世界から食材が入りできる時代です。道産品を含め、素晴らしい食材のセレクトは、よりおいしく提供してくれる料理人に任せるのがいいと思います。それが本当のおもてなしの心なので」

### 達人のアテンドコース

16:00 お土産のおすすめを聞かれた…

「北海道らしい物がそろった『HUGマート』や『きたキッチン』は、買い物をするだけで楽しいです。そのほかにお家用なら、北海道の小麦を使った札幌のパンはおすすめです!時間のない方には、オリジナルの調味料などを売っている飲食店を会食に選ぶといいのでは」

18:00 食べるのが好きな相手に、  
とにかく楽しんでほしい

「カウンター席に座ってみると、食材や料理をする手元が見え、料理人の話も聞けるので、興味がある人には楽しいと思います。時に仕事の話や離れた方が、良い関係を築けますよね」



カウンターから個室まで、TPOに合わせて楽しめるイタリアン。

リストランテ  
カプリカプリ  
札幌市中央区南1条東2丁目13  
TEL: 011-222-5656  
定休日: 水・第2火曜

20:00 2軒目へ移動。  
相手に女性がいる時に  
気を付けることは

「冬場にブーツを履いているのに席が小上がり、お手洗いがお店の外でフロア共有…などは、道外の女性は困ってしまうかもしれません。女性の居心地の良さを重視しましょう」



札幌100マイル  
札幌や北海道のおでかけ情報をシェアするブログサイト。  
<http://sapporo.100miles.jp/>