



COMPANY PROFILE
会社案内



ゆのくに天祥 採用サイト
www.yunokuni.jp/recruit/

採用に関するお問い合わせ先
〒922-0298
石川県加賀市山代温泉 19-49-1
TEL:0761-77-1234
採用窓口:管理部 総務課
E-mail: recruit@yunokuni.jp

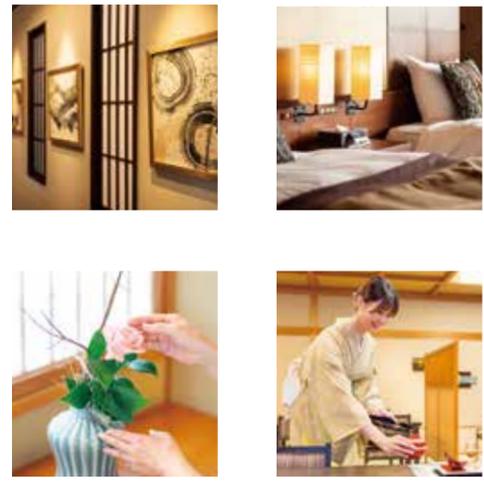


らしさを



北陸 加賀 山代温泉
ゆのくに天祥
www.yunokuni.jp

北陸 加賀 山代温泉
ゆのくに天祥





ガーデンホール

ゆのくに天祥に
あなたらしさをプラス
をしよう！

そぞろ歩きが楽しめる街なみや、豊かで質のよい温泉が肌を美しく潤してくれる美人の湯。お気に入りの場所や新しい観光名所をあなたの言葉で伝えてみませんか。お客様の笑顔あふれる、ゆのくに天祥であなたらしさをプラス！



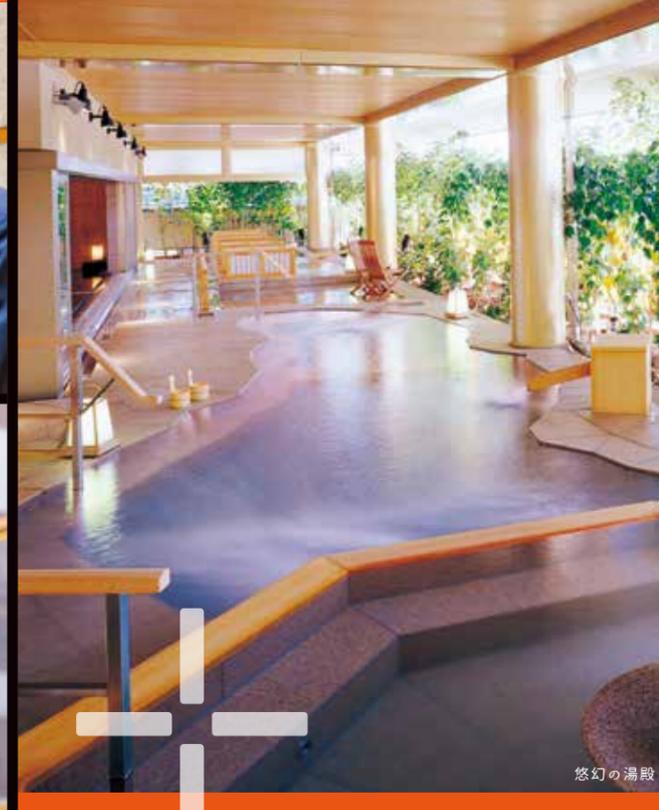
滝見の湯屋



ガーデンプール



アトリウムラウンジ



悠幻の湯殿



加賀伝統工芸村 ゆのくにの森

お客様を笑顔にすることが私どもの仕事です。

温泉旅館の温もりを大切に、いつも笑顔で親切、丁寧なサービスに努めています。おもてなしは、すべてのお客様にマニュアル的に同じサービスをするものではなく、より自分らしくお客様のことを考え接していくものだと思います。また、おもてなしは施設とは違い目に見えるものではありませんが、だからこそお客様の心や記憶に深く残るものです。私たちもお客様のご満足やお言葉をいただくことでやりがいを感じ、自身の成長に繋げていくことができます。今後アクセスの向上によりお客様の利用拡大が予想される中、さらなる発展に向け、皆様の新しい力を心待ちにしています。

代表取締役社長 新滝 英樹

自分らしさを おもてなしに。

営業部
情報センター課（予約係）

Question

お客様に求めるものは何ですか？



Answer

山代温泉のファンになってもらいたい。

当館が最初にお客様と出会う予約係。特に電話でのやりとりは声何よりの決め手です。わたしの声で宿の印象が変わるといってはプレッシャーですが、わからないところは常に仲間や上司にうかがいながら当館のファンになっていただけるよう、日々山代の街の情報収集に努めています。女性ならではのスイーツ情報はおまかせください。

わたしのプラス

私の祖母が以前、ゆのくに天祥でいきいきと働いていて私も同じ職場に勤めたいと思い入社しました。尊敬できる先輩方の優しさに感謝しながら自身が成長できる職場です。

サービス部
フロント課

Question

自身が常に考えていることは何ですか？



Answer

最高の思い出づくりのために。

お客様のチェックイン、チェックアウトが主な仕事ですが、他の部署から応援が必要な時には、会議場の設営や喫茶の補助、二次会のヘルプなどにも携わります。旅館の顔となる部署でもあるので、常に笑顔でお客様をお迎えし、山代温泉での滞在が忘れがたいものとなるよう全力でサポート。また会いに来たよと再来館されるのが何よりのご褒美です。

わたしのプラス

私自身が宿泊した時に最高のおもてなしを受け、感動したことが入社のも動機です。お客様のご意見や感想を直接聞くことができ「よかったよ」の一言がとてもうれしいです。



Answer

暖かい気持ちを通うひとときを演出

美味しい料理の提供や風呂のおすすめ、近場の観光地などを研究し、お客様がご到着されてからお帰りになるまでの要望一つひとつにお応えしています。お部屋の片付けをした時には、ありがとうとお褒めの言葉がアンケートに記されていて嬉しかったです。滞在いただいたお客様を笑顔にするような接客を目指しています。

わたしのプラス

お客様から「あなたでよかった」と言ってもらえる「おもてなし」を目指してがんばっています。お客様の笑顔と優しい先輩方に恵まれて日々、楽しく働いています。



やりがいを感じられると思っただけです。

複数の旅行専門誌などで表彰されているプロのおもてなしにあなたらしさをプラス。研修制度で基本の「型」を学び、実務にあたりながら習得。立ち回後はあなたならではの接客でお客様からの「ありがとう」をめざします。私達と一緒にお客様に喜ばれるゆのくに天祥をつくっていきましょう。

サービス部
業務課（客室係）

Question

一番自信をもって接していることは何ですか？



先輩社員のおもてなしに憧れて

調理部
調理課

Question

料理に懸ける情熱はどんなことですか？



Answer

石川の美味しいものを食べていただきたい。

四季折々の厳選された石川県の海・山の幸。地元の季節の野菜が入った加賀野菜煮や鴨肉、すだれ麩など煮込み、とろみをつけた治部煮、旬の刺身や野菜、山菜、豊かな具材で溢れそうな鍋など、料理が1年を彩る花を咲かせます。夕食、朝食ともに地元の味噌・醤油を使用しており、自慢の味噌汁はぜひ召し上がっていただきたいです。

わたしのプラス

料理長をはじめ、みんなで地元・加賀料理を食べに行つてこの地特有の料理を知ることから始めています。お客様と同じようにわたしたちも楽しく学んでいます。



石川の美味しいものを食べていただきたい



