



カトープレジャーグループ
代表取締役兼CEO 加藤友康さん

お客さまの喜びを 最大限に実現して あらゆる事業を 成功へと導く。

2014年に東京・丸の内内にオープンしたファインダイニング『HEINZ BECK』(ハインツ ベック)と、オールデイダイニング『sensi by Heinz Beck』(センシ バイ ハインツ ベック)。三ツ星シェフ ハインツ・ベック氏が自身の名を冠した世界初のレストランとして大きな話題を呼びました。プロデュースを手がけたのは「つるとんたん」など話題の店舗を手掛け躍進を続けるカトープレジャーグループ。代表取締役兼CEOの加藤友康氏にお話を伺いました。

INTERVIEW

System

事業の収益にまで責任を持つ
独自のトータルプロデュースシステム。



「総合的なレジャー事業開発の実現」を基幹コンセプトに、ホテル、旅館から公共リゾート、スパ、エンターテインメント、レストランまで、多岐にわたるレジャー事業のプロデュースを展開するカトープレジャーグループ。そのビジネスの最大の特徴は、マーケティングからコンセプトワーク、事業計画・プランニング、運営・オペレーションまでを一貫して行い、その事業の収益まで責任を持つという、独自の「トータルプロデュースシステム」にあります。中でも特に重視しているのが「オペレーション」。ホスピタリティあふれる接客によって「お客さまの喜び」を最大限に実現することを目指し、確かな収益という結果を生み出しています。

Keyword

キーワードは「ローカリゼーション」
その土地ならではの魅力を追求する。

『HEINZ BECK』でハインツ氏が身にまとっているのは、コシノジュンコ氏が日本の袴をイメージしてデザインしたユニフォーム。その背景にあるのが「ローカリゼーション」という考えです。ローマの三ツ星レストラン『ラ・ベルゴラ』をはじめ、ハインツ氏のレストランは世界各地にあります。それをそのまま再現するのではなく、日本のハインツベックならではの特色を打ち出すことを大切にしています。海外に出店するときも、海外の名店を日本で展開するときも、国内のあらゆる



事業においても、それぞれの地域・立地のニーズを的確に把握したうえで、その国その土地ならではの魅力を追求する。それがグループが手がける事業の繁盛の秘密でもあるのです。

Hospitality

五感で感じるすべてのものを
トータルに考えた店づくりを。

加藤氏がレストランをプロデュースする上で大切にしているのは、料理や器から、スタッフ、内装、インテリア、BGMまで、五感で感じられるすべてのものをトータルに考えること。「それらがコンセプトにぴったりとフィットした時に、新たな業態、他にはない良い店が生まれる」のだそうです。そこでしかできない体験が、レストランに足を運んでいただくと味わっていただく価値であり、それこそが「おもてなし」につながるものだと考えられているのです。



Uniform

スタッフのモチベーションを高め
接客の質を上げるユニフォーム。

同じビルにイノベティブイタリアンとモダンイタリアンというコンセプトの異なる2店を展開する『HEINZ BECK』では、それぞれのコンセプトに合わせてフロアごとに各6種類のユニフォームを用意するというこだわりぶりです。美しさと機能性を兼ね備えたユニフォームは、店のコンセプトを表現するだけでなく、スタッフのモチベーションを高めるにも役立ちます。「袖を通した瞬間にスッと背筋が伸び、着心地の良さが笑顔を生んで、接客の質が格段に上がります」と加藤氏。カトープレジャーグループのトータルプロデュースの一つの要素として、ユニフォームは重要な役割を果たしています。



- ① DREAMS COME TRUEの思いが詰まったイタリアンレストラン「Sumile OSAKA」
- ② シェフハインツ・ベックならではの伝統と革新が融合したイノベティブ料理でおもてなし「HEINZ BECK」
- ③ 本格フレンチをタバス(小皿料理)スタイルで楽しめる「SOUTH PARADISE」
- ④ 海外のお客様に対して日本のおもてなしの心を伝える「つるとんたん 羽田空港店」
- ⑤ 東京メトロ初となる改札内フードコート「Echika fit永田町」
- ⑥ 新しいうどんのスタイルを確立し、人気を誇る「つるとんたん」
- ⑦ 東京スカイツリーを正面に臨む、臨場感溢れるスカイラウンジ「天空LOUNGE TOP of TREE」
- ⑧ 手ぶらでバーベキューやキャンプが楽しめる「GRAX PREMIUM CAMP RESORT 京都 りん溪」

カトープレジャーグループ
<http://www.kpg.gr.jp/>

東京本社 〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷3-5-7 TEL.03-3746-0666 FAX.03-3479-0707
大阪本社 〒543-0051 大阪市天王寺区四天王寺2-1-9 TEL.06-6771-0111 FAX.06-6772-8128