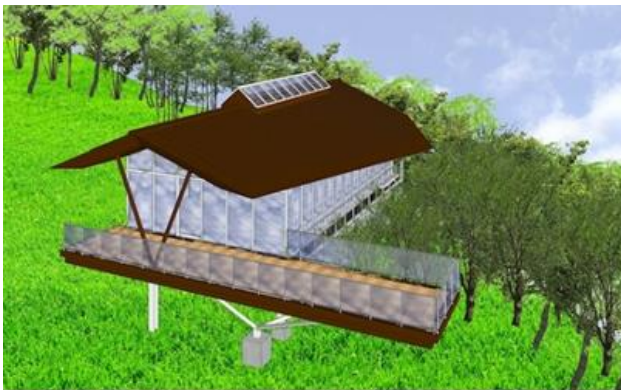


**プロフェッショナル人材による経営支援サービス「HiPro Biz」  
“飲食業界”のプロ人材が手掛けた高級寿司店が草津温泉スキー場にオープン  
～観光客の呼び戻しの一手にプロ人材を活用し、新たな魅力を創出～**

転職サービス「doda」などを提供するパーソルキャリア株式会社のプロフェッショナル人材の総合活用支援サービス「HiPro（ハイプロ）」 < <https://hipro-job.jp/> > が運営する、プロフェッショナル人材による経営支援サービス「HiPro Biz」 < <https://biz.hipro-job.jp/> > は、プロ人材活用を通して、企業が抱える課題解決を行っています。その中で、飲食業界のプロ人材が支援を行い、草津温泉スキー場に建設された展望レストラン（2023年12月23日オープン）の課題解決を行った事例をご紹介します。



展望レストランイメージ



提供商品イメージ

**草津温泉スキー場に観光客を呼び戻すために、飲食業界のプロ人材がレストラン開業に向けての課題解決を支援**

日本三大名湯のひとつ「草津温泉」を有する草津町の観光入込客数は、2018年の本白根山噴火、そして新型コロナの感染拡大を受け大きく減少しました。コロナが落ち着きを見せ始め、5類に移行したこともあり観光客は戻りつつありますが、いまだコロナ前の水準には達していないのが現状です。

そのような状況下で、本白根山噴火により面積が減少した草津温泉スキー場を運営する「草津観光公社」（草津町出資）は観光客を呼び戻すべく、同スキー場の通年型山岳リゾートへの転換を決定。具体的には、ゲレンデのある天狗山山頂に新たな展望レストランの建設、天狗山ゲレンデの麓から頂上までを結ぶ大型ゴンドラの導入を決めました。

「草津観光公社」は、改革を進めコロナの影響による売上減少を黒字化しています。しかしながら、展望レストラン建設にあたっては、飲食経営のノウハウが社内になく、コンセプトやメニュー決めなどの課題がありました。「草津観光公社」の抱える課題に対し「HiPro Biz」は、飲食業界における豊富な知見やノウハウを有するプロ人材 高野 夏彦氏ら複数名を紹介。プロ人材がプロジェクトに参画し、展望レストランの企画や開業支援、既存施設の改善などに至るまで、多岐にわたるサポートを行いました。

**プロ人材による取り組み内容**

- ・展望レストランのコンセプト立案
- ・展望レストランのメニュー、レシピ作成
- ・既存施設の視察、改善点の洗い出し
- ・道の駅のメニュー変更、変更に伴う現場指導

**プロ人材を活用した感想：株式会社 草津観光公社 代表取締役社長 兼 草津町町長 黒岩 信忠氏**

プロの人材を活用して何を解決したかったのか。一言でいえば新しいスキー場の魅力づくりです。満足度の高い施設やサービスを志向するお客様が増えてきて、それに応えていくには当社の人材だけでは力不足でした。草津町というブランドに見合った商品サービスを提供するためには、プロの技術・経験・知識が、どうしても必要だったのです。

プロ人材に支援をいただいて、営業意識レベルの差など、さまざまな課題が浮かび上がりました。利益を出している施設では、プロ人材の受け入れに反発する場面もありました。改善や反発が入り乱れる中、明らかに施設は活性化しました。観光を生業とする当社にとって最大の壁であるマンネリ化は、改善できたと思っています。昨今のアウトドアブームによって、スキー場は冬だけでなく夏にもお客様がいらっしゃいます。そこに草津温泉らしさ、草津温泉スキー場らしさを演出し、夏でも賑わう総合リゾートにしていきたいと考えています。

**本プロジェクトにかけた思い：プロ人材 高野 夏彦氏**

今回のプロジェクトは、「地域活性化」と「地域ブランド化」を大きなミッションとして捉えており、どのように一年を通して草津温泉ブランドの価値を高めるのか、私たちが得意な「食」分野でよりお客様にとって魅力のある、グルメでも話題になる観光地にできるのか、そのようなことを深く考え、挑みました。特に、私たちは「出来たてで抜群に美味しい商品をお客様にご提供する」ことをポリシーに、草津温泉でもお客様の満足度を高められる商品を開発し、ご提供したいと考えました。

今回のご要望は、「草津温泉スキー場の価値を高め、さらには草津温泉全体の価値も高められる、草津町のシンボルになるようなレストランを作る」こと。そして、通年型リゾートを目指すあたり、「グリーンシーズン期間中も集客が可能なレストランにする」ことでした。この二つを達成するためには、絶景を眺められる普通のレストランではいけないと考え、お客様の目的地になりうる業態の企画開発からスタートしました。また、海外から訪れるお客様に対して、レベルの高い「本物の日本食」をご提供することも念頭に検討し、「寿司」業態のご提案に至りました。



寿司業態の開発において、草津町までの「豊富な種類の魚の仕入れ」と現地スタッフの「握りの技術習得」が大きなハードルとなりましたが、仕入れは大手生鮮卸会社、握りの技術は寿司店を展開する老舗外食企業に協力を依頼し、実現しました。商品に関してですと、シーズン中はスキー場のお客様をお待たせしないよう、寿司の盛り合わせと並び物というスタイルにし、グリーンシーズン中はアラカルトでお好みの握り寿司をお召し上がりいただけるよう開発、シャリのグラムを10g以下と少なめに設定し、豊富な種類のネタをお楽しみいただけるよう、12貫の盛り合わせとしました。冷凍の魚をどのように高いクオリティーでご提供するのか、商品開発の過程で試行錯誤し、それぞれのネタに一手間を加え、細かい味の変化や見た目の美しさにもこだわりました。

今回の「鮭おおぜき」のオープンにより、スキー場に訪れるお客様に新鮮な驚きと、本物の日本食をご提供することにより、国内・海外を問わず話題を生み、お客様が増えること。一年を通して目的地・観光名所になるような、わざわざ訪れてみたいと思っただけのお店になり、草津町全体の活性化につながることを期待しております。

## プロ人材が開業を支援した「鮭おおぜき」概要

- ・店名：鮭おおぜき  
\*江戸時代の温泉番付の格付では、草津温泉が当時の最高位である大関（東大関）が定位置だったため、称号を引き継ぐ形で店名にしています。
- ・住所：〒377-1711 群馬県吾妻郡草津町大字草津字白根 国有林158林班 草津温泉スキー場内
- ・営業時間：日曜日～金曜日 9:30～16:00 (LO15:30)  
土曜日 9:30～20:30 (LO19:30)
- ・定休日：不定休

### <メニュー（一例）>

「採れたて、切りたて、出来たて」をコンセプトに、豊洲市場直送の魚や産地（漁港）直送の魚など日本の伝統料理をプレゼンします。



贅沢丼



マグロずし丼



うにいくら丼



握り 特上

## ■プロフェッショナル人材による経営支援サービス「HiPro Biz」について < <https://biz.hipro-job.jp/> >

「HiPro Biz」は、経営課題解決に取り組む企業向けに、高度な課題を解決できるプロフェッショナル人材と共に、課題解決を支援する経営支援サービスです。前身である「i-common」が2011年にサービス開始して以降、専門性を有したプロ人材の知見・ノウハウ・人脈を活用し、企業が抱えるさまざまな課題を解決してきました。これからも、多様な個人の力を結集させ、企業の「経営パートナー」として、課題の発見から解決まで一気通貫して支援することで、企業の成長に貢献します。

## ■プロフェッショナル人材の総合活用支援サービス「HiPro」について < <https://hipro-job.jp/> >

人生100年時代への突入、コロナ禍でリモートワークが普及・浸透したことなどにより、はたらき方や雇用のあり方が大きく変わってきています。企業を取り巻く環境も劇的に変化し、産業構造も変わりつつあります。こうした中、複雑なビジネス課題を解決するためには、企業と従業員の雇用契約だけでは対応しきれない状況も生まれています。こうした現状を変え、新しい人材活用（タレントシェアリング）を当たり前にするために誕生したのが、「HiPro（ハイプロ）」です。「HiPro」は「スキルを解放し、社会を多様にする。」をパーパスに、企業は課題解決に必要な人材と出会うことができ、個人は自分のスキルにあったプロジェクトを探ることができる、業界初のプロフェッショナル人材の総合活用支援サービスです。「HiPro」の展開により、これまでの経験とスキルを生かしながら自身の可能性を広げたい個人と、複雑化する課題に対応したい企業に選択肢を増やし、社会を多様にしていきます。

## ■パーソルキャリア株式会社について < <https://www.persol-career.co.jp/> >

パーソルキャリア株式会社は、－人々に「はたらく」を自分のものにする力を－をミッションとし、転職サービス「doda」やハイクラス転職サービス「doda X」を通じて人材紹介、求人広告、新卒採用支援などを提供しています。2022年5月にはプロフェッショナル人材の総合活用支援サービス「HiPro」を立ち上げ、副業・フリーランス領域にも本格参入。グループの総力をあげて、これまで以上に個人の「はたらく」にフォーカスした社会価値の創出に努め、社会課題に正面から向き合い、すべての「はたらく」が笑顔につながる社会の実現を目指します。

当社のミッションについて： [https://www.persol-career.co.jp/mission\\_value/detail/](https://www.persol-career.co.jp/mission_value/detail/)