

企業理念・100億宣言に向けた経営者メッセージ



本社：定山溪第一寶亭留翠山亭

○本社所在地：

札幌市南区定山溪温泉西3-105

○事業概要：北海道内に11の旅館と8つの飲食店を展開。

○常時使用する従業員：249名（2024年4月期）

○現在の売上高：38.8億円（2024年4月期）

○法人番号：8430001024154

○Web：
<https://jyozankei-daiichi.co.jp>



代表取締役
布村 英俊

「楽しい時間」を創ること

1957年に創業した「定山溪オーホテル」。この屋号にある「一」の文字にはお客様にとって一番の宿を目指したい、という創業者の願いが込められています。宿の好みは千差万別。いわば嗜好品です。だからこそ、誰かにとっての一番を目指して「ここにしかない、楽しい時間・体験を創造する」ことを大切にしながら、独自性のある商品企画～運営まで自社で行なっています。今後も調理場の環境整備や従業員のマンパワー削減に投資していきながらビジョン達成を目指します。

売上高100億円実現の目標と課題

実現目標

2035年度の売上高達成に向け、セントラルキッチン新設による効率化と製造数の大幅増を図る。また、北海道内地方自治体への積極的な新規参入や、惣菜事業への新規参入で100億円への成長を目指す。

課題

北海道の地方では特に過疎化に伴う労働人口の減少、及び従業員の高齢化に伴う時流を掴んだ企画開発人材や高度な商品提供（サービスや調理）を行う人材の不足。また、それによる独自性のある商品提供が札幌圏を離れると急激に困難になること。

売上高100億円実現に向けた具体的措置

目指す成長手段

- 1 セントラルキッチンの新設によって現場業務を軽減し、余剰労働力で商品の付加価値を高め、宿泊単価アップを目指す。
- 2 セントラルキッチンの新設によって、北海道内地方自治体への積極的な新規参入で、地域経済の活性化と市場シェアの拡大を目指す。
- 3 セントラルキッチンの新設で一部オートメーション化を図り、生産性を高めることで余剰ラインを活用。惣菜事業への新規参入を果たしながら、スーパーマーケットの惣菜よりも高品質なもので、デパ地下の惣菜よりは身近な価格という新しいポジショニングの惣菜店展開を目指す。

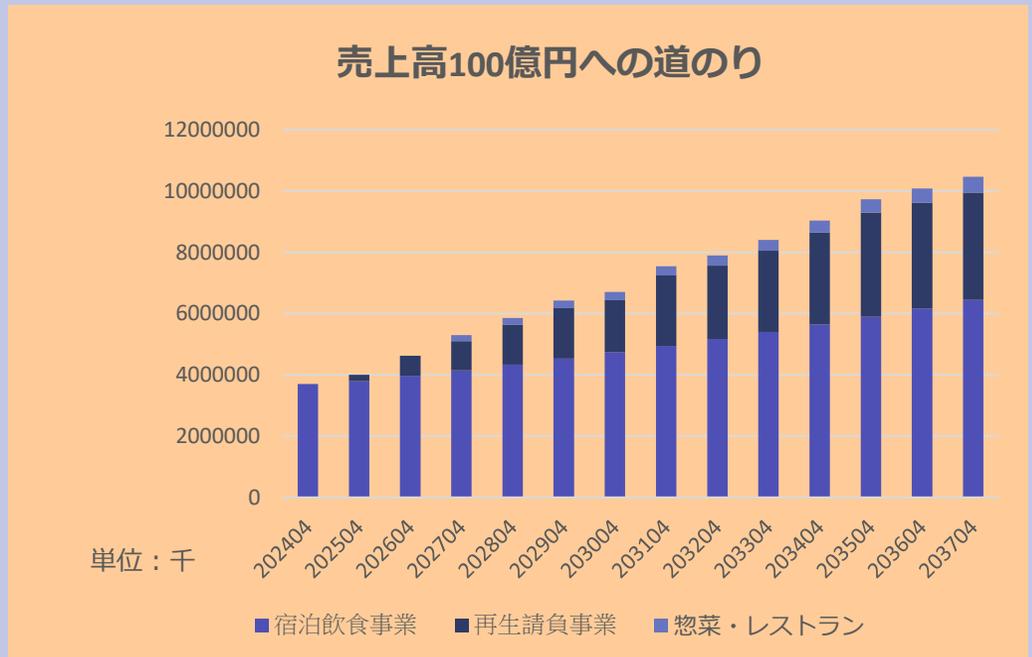
実施体制

- ・プロジェクトチームの立ち上げ
- ・総料理長がセントラルキッチンで調理指導やレシピ開発を行い、各施設との連携を図る。
- ・また、総料理長が惣菜開発を担当することで、**第一寶亭留**の和食の味を惣菜として食卓でも提供する。

※本宣言は企業自身はその責任において売上高100億円を目指して、自社の取組を進める旨を宣言するものです

売上高100億円実現の目標と施策

2035年度の売上高100億円達成に向け、主力である宿泊飲食事業を軸に再生請負事業、惣菜レストラン事業いずれも成長軌道に乗せていく。



【宿泊飲食事業】
調理部門のマンパワー圧縮やコスト削減によって創出される余力を既存コース料理のグレードアップや新たなメニュー開発に振り向けていく。これによって、より付加価値のある高単価宿泊料金（年平均4.5%の単価上昇）の設定も可能となり、それらの販促を以って売上拡大を図っていく。

【再生請負事業】
地方自治体の宿泊・温浴施設の指定管理請負事業については現行の1施設から2026年度から2030年度までの間に2年に1施設のペースで増やしていく。また、定山溪温泉エリアにて、すでに廃業した旅館等を買取り済であり、順次リニューアルオープンしていく予定。1施設3億～10億の売上を見込む。

【惣菜レストラン事業】
既存及び新規施設や新たに展開する惣菜店の売上げをコミットして2027年度以降は年間2千万円規模の売上高増を想定する。セントラルキッチン稼働以降は、作業の効率化による大幅なコストダウンが図られてグループ全体の労働生産性を大きく向上させることが可能になる。