

企業概要  
CORPORATE PROFILE

# 01

## CORPORATE PROFILE

ホスピタリティを基礎としたフードサービスビジネス。  
私たちのめざす生活者視点の市場環境は、  
さらなるビジネスチャンス拡大の可能性を見せています。

自然環境や健康への意識高まる現代において、食生活の充実が生活者の最大の関心事です。従って食品市場をはじめ、サービス分野に至るまでの総合的なフードビジネスは、確実にそのシェアを伸ばしている注目すべき分野です。

エイチ・ワイ・ホスピタリティ・エンタープライズ株式会社およびグランド・メゾン ホテルズ アンド リゾーツ株式会社はともに食を中心としたライフスタイル全般に渡る情報を提供し、多くの方々に「心からくつろいで、充実感、満足感を憶えられる食空間」を提供するために付加価値の高い商品とサービスをお届けすることを趣意としています。

それも単なる商品販売やサービス提供にとどまらず、ひとえに「ホスピタリティ」を第一に考え、商品・サービスを通じて生活者との密接なコミュニケーションを図ること、そしてそのコミュニケーションを絆として、信頼を獲得することを信条にかかげています。

社名に象徴するように、人と人との有機的な関係を大切に、食生活という時間と食環境という空間の心地よい関係の創造、つまりは<間>をプロデュースする企業として、信頼される事業活動を積極的に展開します。

高付加価値・高品質商品・サービスの提供とは、「人々が本当に望む商品やサービスはどのような価値を持たねばならないのか」、「本当に人々の役に立つ商品・情報とは何だろうか・・・」等々、常に生活者の立場に立って、情報や商品の提供を心がけるところから始まります。私たちが具現化する次代を見据えた事業は必ずや「信頼のブランド」となることを約束します。

充実した食生活を提案するライフスタイルブランドを立ち上げるため、スタッフ一同、高い目標と希望に向かって進んでいきます。どうか、皆様方からの熱いご支援、厳しいご指導を賜りますようお願い申し上げます。

## 山口 浩

エイチ・ワイ・ホスピタリティ・エンタープライズ株式会社 代表取締役  
グランド・メゾン ホテルズ アンド リゾーツ株式会社 代表取締役  
神戸北野ホテル総支配人・総料理長

# 02

## CORPORATE PROFILE

エイチ・ワイ・ホスピタリティ・エンタープライズ株式会社と  
グランド・メゾン ホテルズ アンド リゾーツ株式会社。  
人と人との心からのコミュニケーションを考え、快適な食環境のプロデ  
ュースを目指し、これからのフードサービスビジネスをリードします。

変革期を迎えるこれからのフードビジネスには大きな可能性が秘められています。  
しかし、今後の可能性と発展への要は、多様化する生活者のニーズにいかに機敏に対応できるか  
にかかっています。

私たちは、日頃からの生活者との深いコミュニケーションを生かし、生活者により近い視点でフ  
ードサービスビジネスの現場をサポートし、応援したいと考えます。

アドミニストレーションやオペレーションなど供給側の問題点をひとつひとつ解決しながら、生  
活者のもとへ常に充実した状態で供給できる商品サービスを実践します。  
この生活者に近い視点こそ、今後のフードサービスビジネスの発展につながる基礎であり、日常  
実践を行っている私たちの大きな特性、強みでもあります。

## エイチ・ワイ・ホスピタリティ・エンタープライズ株式会社と グランド・メゾン ホテルズ アンド リゾーツ株式会社の主要な事業内容 及び位置づけ

エイチ・ワイ・ホスピタリティ・エンタープライズ株式会社は、山口浩の能力を最大限に生かした個性的なフードサービス提案を行う企業です。

「神戸北野ホテル」がオーベルジュとして成功を収めているのはひとえに山口が統括する同社の実践的能力が機能しているからと言えるでしょう。

グランド・メゾン ホテルズ アンド リゾーツ株式会社は、あべのハルカス近鉄本店 14 階に 2013 年オープンした全く新しいスタイルのフレンチレストラン「エ・オクベルナール・ロワゾー・スイニャテュール」など、さらに展開を広げるホテル&レストラン運営を主体とした企業です。

食の基本、おいしい料理の提供は当然のこと、食品から空間の提案まで、まさにフードライフスタイル全般をプロデュース。また、培ってきた経験を元に、ブランドライセンスといったマーケティングコンサルタントにまで発展しています。

### <主要な事業活動>

#### ■フードサービス企画運営事業

レストラン、カフェなどの飲食店経営に関する企画から運営まで。

ホテルや大型飲食関係ショップの企画立案、アドミニストレーション、オペレーション全般。

食関連物販ショップの企画運営。食品飲料の輸入・販売。

イベント、パーティーなどのサービス部門企画運営やケータリングサービス。

顧客サービス及び教育の一環としてのスクール&カルチャー事業等。

日常の実践活動から次々と生まれてくる要求を解決していく中から新たな事業展開が必然的に形成されてくるのです。

#### ■ブランドライセンス事業

都市型オーベルジュ「神戸北野ホテル」メインダイニングのフレンチレストラン「a j (アッシュ)」、ダイニング「igr ε k (イグレック)」に見られるようにそれらすべてがブランドです。それぞれがオリジナリティあふれる個性を持ち、満足行くサービスを提供することにより、顧客から信頼を得られ、好イメージのブランドが生まれるのです。

私たちが企画する商品とサービスはその一つひとつが強い「ブランド」として、新たなビジネスチャンスを確実に生み出していくのです。

#### ■マーケティング・コンサルティング事業

的確なアドミニストレーション、オペレーションによる確かな経営基盤、現場の目から生まれてくる真のコミュニケーションによるホスピタリティ、そして生活者とより深い信頼関係を結ぶという私たち独自の手法は、単に商品供給にとどまらずライフスタイル全般に関わることとなり、それらすべての領域に渡って精通し、幅広いマーケティング・コンサルティング事業を可能にします。

# 04

## CORPORATE PROFILE

### 企業概要

商号	エイチ・ワイ・ホスピタリティ・エンタープライズ株式会社
所在地	神戸市中央区山本通3丁目14番15号 TEL：078-272-1909
設立	1999年11月15日

商号	グランド・メゾン ホテルズアンドリゾーツ株式会社
所在地	大阪市阿倍野区阿倍野筋一丁目1番43号 TEL：078-241-1909
設立	2007年11月

#### ■ 主要な事業

- ・ホテル事業経営・運営
- ・マーケティング・コンサルティング&ブランドライセンス
- ・フランス産ワイン輸入販売
- ・フードサービス企画運営
- ・レストラン事業経営・運営
- ・スクール&カルチャー事業
- ・ケータリング事業

#### ■ 主要な運営事業

##### ホテル運営

都市型オーベルジュ 神戸北野ホテル

##### レストラン運営

テアトル ル・ボア

エ・オ<ベルナール・ロワゾー・スイニャテュール>

##### ケータリング事業

主要取引実績（順不同敬称略）

エルメス、フェンディ、カルティエ、バカラ、ティファニー、フェラガモ、ヤマギワ、イヴ・サンローラン、アルフレックス、コム・デ・ギャルソン、コシノ・ヒロコ、ジョルジオ・アルマーニ、ベルルッティ、ホアキン・ベラオ、ショパール、他

##### マーケティングコンサルティング ブランドライセンス

主要取引実績（順不同敬称略）

株式会社ロック・フィールド、エルメス・コリア、京都タワーホテル、京都センチュリーホテル、琵琶湖ホテル、プライムリゾート賢島他

# 05

## CORPORATE PROFILE

### 神戸北野ホテル全体概要

#### 都市型オーベルジュ「神戸北野ホテル」

2000年6月、日本で初めての都市環境におけるオーベルジュとしてデビューした神戸北野ホテルは、現在順調に固まりつつあるその基礎から、新しい飲食サービスへの挑戦を続けています。山口浩（エイチ・ワイ・ホスピタリティ・エンタープライズ株式会社代表取締役）が総支配人・総料理長として、そのコンセプト立案から企画、全体運営までの一切を取り仕切ってきた結果、山口浩がその根幹に掲げる「ホスピタリティの精神」「オンリーワンの精神」をすべてのスタッフが真摯に受け止め、それぞれの立場で実践し、ホテルサービス業の神髄を目指し、高い意識を掲げています。

名称・・・・・・・・神戸北野ホテル

〒650-0003 神戸市中央区山本通3丁目3番20号

T E L 078-271-3711 F A X 078-271-3700

<http://www.kobe-kitanohotel.co.jp/>

総支配人・総料理長・・山口 浩

運営受託・・・・・・・・エイチ・ワイ・ホスピタリティ・エンタープライズ株式会社  
代表取締役 山口 浩

敷地面積・・・・・・・・1, 318㎡ (約400坪)

構造・規模・・・・・・・・鉄筋コンクリート/地下2階、地上5階、塔屋1階  
駐車場/20台収容 延床面積/3, 907㎡  
客室/30室

施設概要・・・・・・・・宴会設備/中庭・パティオ及びレストラン  
結婚式挙式/ガーデンウエディング及びレストランでの披露宴  
料飲施設/フレンチレストラン アッシュ  
ダイニング イグレック  
物販施設/ホテルブティック

#### 基本料金一覧（税・サービス料込）

客室	室数	平均面積	価格
ダブル	3	約25㎡	¥30,030
デラックス・ダブル	3	約34㎡	¥34,650
ツイン	15	約29㎡～約34㎡	¥32,340
デラックス・ツイン	2	約37㎡	¥36,960
プレジデンシャル・ツイン	7	約40㎡～約48㎡	¥48,510

## 06

### CORPORATE PROFILE

#### テアトル ル・ボア概要

神戸北野ホテルで幅広い年齢層のお客様から愛されている洋食メニュー“神戸ビストロ洋食”を提供するレストラン。目指すのは本物の味を知る大人が心から満足できる味。レシピから素材選びまでホテルクオリティを追求しながら、心が豊かな気持ちになれる洋食メニューを提供しています。

#### ■テアトル ル・ボア

客席数 / 80 席

劇場内というパブリック空間ならではのオープンスタイルのレストランです。

〒663-8204 兵庫県西宮市高松町2番22号 兵庫県立芸術文化センター内

TEL : 0798-62-1909 FAX : 0798-69-1909

<http://www.igrektheatre.jp/>

営業時間 : 11 : 00 ~ 21 : 00 (ラストオーダー) 定休日 : 月曜日

## 07

### CORPORATE PROFILE

#### エ・オくベルナール・ロワゾー・スイニャテュール > 概要

新しい時代の感性に耳を傾け、常にベルナール・ロワゾー氏へのオマージュを抱きながら、二十四節気七十二候に生まれた日本人が持つ文化的で繊細な美意識と感性を常に意識しながらフランス料理の卓越したテクニックを駆使して生み出される料理は、新たな世界を創造します。「21世紀のフランス料理界の扉を開けた」といわれるフレンチの重鎮ベルナール・ロワゾー氏。

彼に師事し、神戸北野ホテル総支配人・総料理長を務める山口浩は伝説のシェフのエスプリを後世に継承してゆきます。

ベルナール・ロワゾー・スイニャテュールという名を冠することを許されたこのレストランでは、四季の自然を通して語りかけてくる素材に、様々な新しいアイデアから生まれる技術をほんの少し操ることで、山口浩の新しい世界を展開します。

“唯一無二のレストラン”での時間と空間をお楽しみください。

店名由来は、「Éloge de l' ombre」(エロージュ・ドウ・ロオンブル)

【日本語訳：陰影礼賛 (いんえいらいさん)】の頭文字。

#### ■エ・オくベルナール・ロワゾー・スイニャテュール >

〒545-0052 大阪市阿倍野区阿倍野筋 1-1-43 あべのハルカス近鉄本店あべのハルカスダイニング 14F

TEL : 06-6654-6446

◎ 営業時間 : 11 : 00 ~ 14 : 30、17 : 30 ~ 21 : 30

◎ 定休日 : 無休 (あべのハルカス近鉄本店の休業日に準ずる)

## 山口浩プロフィール

1960年兵庫県生まれ。

大阪のホテルで修行後、渡仏、パリの有名レストランを経て、フランス料理界で最も偉大な料理人の一人で、21世紀のフランス料理の扉を開けたと絶賛される「ラ・コート・ドール」

(現ルレ・ベルナル・ロワゾー)総料理長ベルナル・ロワゾー氏に師事。フランス料理界に新風を巻き起こした「水のフレンチ」を学ぶ。その後、「ラ・コート・ドール神戸」開業にあたり帰国し、シェフに就任。

2000年より神戸北野ホテル 運営会社代表取締役社長として、また総支配人・総料理長として、企画運営全般に携わる。

2008年フランス料理の料理人として神戸マイスターの一人に選ばれる。2010年シュヴァリエ・デュ・タートヴァン叙任。また2010年フランス発祥の非営利ホテル組織である、ルレ・エ・シャトー加盟(2011年ガイドより掲載)、2011年ルレ・エ・シャトー グランシェフを授称した。

2015年全世界においてシャンパンの普及に貢献した人に贈られるシャンパーニュ騎士団よりシュヴァリエ(騎士)叙任。

2015年11月、日本の「食」や食材、「食文化」とその魅力に誇りとこだわりを持つ生産者や食品企業等と「協働」した様々な取り組みが評価され、平成27年度(第6回)農林水産省料理人顕彰制度「料理マスターズ」ブロンズ賞を受賞。

2016年11月、フランス共和国政府より農事功労章シュヴァリエ勲章受章。

フランスの農業、食文化、フランス料理の育成および発展に、貢献した功績をフランス国政府が称えるため1883年に創設された勲章です。日本におけるフランスの食文化は、戦前はずっとより東京オリンピック、大阪万国博覧会開催を契機にして本格的に根つき、今日まで発展し現在に至るもので、近年10年間で70名が受章している。

2017年11月、我が国最高水準のきわめて優れた技能を有し、産業の発展などに寄与した技能者を厚生労働大臣が表彰する「卓越した技能者(現代の名工)」、技能水準の向上に貢献して、その功績が顕著な人物を兵庫県知事が表彰する「兵庫県 技能顕功賞」を受賞。2018年「平成30年度秋の黄綬褒章」を受章。2020年第11回農林水産省料理人顕彰制度「料理マスターズ」シルバー賞を受賞。2022年「フランス料理アカデミー」入会を承認される。

現在、サステナビリティ・シーフード・ジャパン・ビジョンを世界にむけての発表を継続しながら兵庫県下の複数の漁業協同組合よりサスティナブル・シーフード・アンバサダーとして委嘱を受け、神戸市との連携協定を締結。これからの日本でのサステナビリティ活動のリーダー的存在として役割を担いながら、2025年日本国際博覧会において日本の食文化を世界に発信してゆく準備を着実に進めており、日本における海外富裕層の観光誘致も見据えている。

