

法人会員紹介

くまもと新世紀株式会社（ホテル日航熊本）

〒860-8536 熊本県熊本市中央区上通町2番1号 TEL:096-211-1111

当ホテルは2002年5月31日、熊本の街の中心(県内屈指の新聞社の本社跡地/複合ビル内)に誕生しました。百貨店やオフィス街と隣接し、官公庁へも徒歩圏内という絶好のロケーションにあります。

ロビーは「木」の質感を活かしたぬくもりある空間で「火の国」を象徴する暖炉、そして今や国民的キャラクター「くまモン」がお客様をお迎えいたします。



191室ある客室からは、東に阿蘇の稜線を望み、西に熊本城を仰ぎ見る絶好の眺望。復旧へ向かうその姿は、まさに熊本県民の希望、復興のシンボルです。

レストランはnikko hotelsブランドの和洋中「弁慶」「レ・セブリティ」「桃李」が顔を揃え、朝食はホテル独自店舗「アソシェッド」、その他ラウンジ、ショップと多彩なラインアップで、季節感、熊本らしさを表現したお料理を、お客様それぞれのシーンにあわせてお楽しみいただけます。

宴会場は広さ1,500㎡、最大1,500名収容可能な、地域最大級の大宴会場「阿蘇」をはじめ、中宴会場「天草」ほか多数会場を有し、最新の演出設備で大規模なMICE、ウエディング、パーティーなど幅広くご利用いただけます。



企業理念は『従業員の幸福を追求し、お客様の満足度を高めることで、日本有数のシティホテルを目指します。ホテル文化の発信と地域社会への貢献に努め、「さらに素敵なホテル」「お客様に愛されるホテル」へと進化し続けます。』

当ホテルではHRSをはじめ料飲関連団体、その他接遇全般における語学、おもてなし、観光などのホテルに関わる多くの資格についても補助制度を設け、チャレンジしやすい環境づくりとサポートに力を入れております。特に料理人、サービス、ソムリエの育成に注力しており、これまでに社内外コンテストへの参加、招聘シェフ、グループホテルをはじめ、自社イベントを精力的に実施し、お客様満足とFBの魅力発信、スタッフの意欲向上に努めてまいりました。

これまでもレストランサービス技能士を多く有し(現在HRS1級レストランサービス技能士14名)、その結集の機会として開催されたHRS設立50周年記念晩餐会(2016年2月)への参加をきっかけに、翌年ホテル15周年記念イベントとして「THE九州晩餐会」を主催出来ましたことは、今尚、鮮烈な記憶として残り、数多くのお客様から続編を望む声をいただいております。



当ホテルは、今年2022年5月31日に開業満20周年を迎えます。大きな節目を機に、一企業として本格的にSDGsに取り組んでまいります。大切にしたい3つの軸、スタッフ、地域、そして地球への思いやり。スタッフの働きがい、意欲喚起を促し、新しい社風を全員で目指していきます。また、地域生産者との連携による食の循環、ホテル専用農場の実現による自家製野菜の提供、未来の子どもたちへの食育活動へ取り組みなど、あらゆる活動を推進していきたいと考えています。

4月には全客室リニューアルが完了し、国内外からのお客様をお迎えするための「和」「熊本らしさ」をフロア全体で表現し、滞在をとおして九州・熊本の趣を感じていただける新空間へ生まれ変わります。企業コンセプトである“ときめくホテル”は常に「おもてなしの心」と「技」を磨き、10年後、20年後もすべてのお客様に愛され、熊本の中心地で選ばれ続けるホテルとなれるよう、これからもスタッフ一丸となって、地域社会の発展に貢献してまいりたいと存じます。

日本ホテル・レストランサービス技能協会、関係の皆様のご発展を心よりご祈念申し上げます。

