

竹屋旅館 「美味しい」健康食がヒット

人を幸せにするフルコース料理

静岡のホテルが、糖尿病患者でも楽しめるフルコース料理を実現し、話題を呼んでいる。

1食のカロリーが700Kcal以下でありながら、美味しさも追求。

患者と家族と一緒に食べられる「幸せ食」の開発秘話を、竹屋旅館・竹内社長が語る。

竹屋旅館が運営する『ホテルクエスト清水』（静岡市清水区）は、糖尿病患者でも楽しめるフルコース「駿河湾レシピ」を提供し、人気を集めています。そのノウハウを活かした低糖スイーツ「いとをかし」は静岡伊勢丹でも販売し、15分で完売。伊勢丹新宿本店での販売も実現しました。

4代目である私は、銀行勤務を経て、2007年に竹屋旅館に入社。しかし当時、近隣に競合のビジネスホテルができたため、売上げは落ち込んでいま

竹内佑騎 (たけうち ゆうき)
竹屋旅館 代表取締役

た。

私は打開策を探るため、1日中、現場でお客様を見続けました。当ホテルの顧客層はビジネスパーソンが中心です。朝、チェックアウトして仕事に出かけるとき、一様に暗い顔をされていることに気がきました。

朝、ワクワクしながら起きてもらえ



るようにしたい。お客様にヒアリングし、朝食が楽しみになるメニューとして、カレーを考えました。コンセプトは、「ビジネスパーソンが二日酔いでも食べたくなる、お腹にやさしいカレー」。その企画はヒットし、社内の信頼を得ることができたのです。

私の原点にあるのは、お客様に喜んでもらうこと。それは、健康食の開発にもつながっています。

問われた「おもてなし」の意味

しかし、私はもともと、健康食に関心があったわけではありません。私が考えていた「おもてなし」とは、美味しい料理を提供することでした。

転機となったのは、2010年、地元の総合病院から「糖尿病患者向けにフルコースをつくってほしい」と依頼さ

れたことです。カロリーや糖質、塩分などを抑えながら、美味しいものを提供するのには至難の技。引き受けた手前、一度だけは協力しようと、何とかフルコースをつくりました。

食事会当日、衝撃を受けたことがあります。それは、普段、食事制限をされている方が制限なく食べられることの幸せ。食事会で患者の方は、涙を流して喜んでくれました。

それまで、「おもてなし」を目指しながら、お客様に涙を流して喜ばれたことはありませんでした。食事会を契機に、私の中で「おもてなし」の概念が変わったのです。食事制限のある方でも、美味しく食べられる料理をつくる。それが、これからの「おもてなし」だと考えました。

私たちが目指したのは、「健康食としては美味しい」ではなく、「通常食以上に美味しい」です。自分たちだけでは限界があるため、医療機関や食品メーカー、大学、生産者と連携し、調理技術や食材を徹底的に見直し、血糖値を抑える食材の組み合わせなどを研究しました。

料理長も大学に通い、栄養学を勉強し直しました。一般に料理人というと、職人肌で頑固なイメージもありますが、当ホテルの料理長は健康食づくりに積極的でした。それは、2010年の食事会で泣いて感動した場面を、一緒に見



2010年に開かれた糖尿病患者向けの食事会。そこでの経験が、健康食に力を注ぎきっかけになった



清水駅前に立地する「ホテルクエスト清水」。フルコースは、ホテル内のレストランで提供されている

ていたことが大きいと思います。細かく説明しなくても、「あのシーンをもう一度つくりたい」で目標を共有できました。

食材の開発は、地元の生産者とともに進めました。静岡は食材の宝庫であり、低カロリー・低糖質の食材も存在します。ただ、それは通常の調理法では美味しくならないため、日の目を見ていませんでした。私たちは食材を発掘し、新たな活用を模索しました。

また、清水は清水エスパルスのホームタウンでもあり、当ホテルはトップアスリート（サッカー日本代表、Jリーグクラブ）への食事提供を20年以上続けています。その栄養管理ノウハウも、健康食の開発に役立ちました。

そうした努力の結果、2年以上かけて完成したのが「駿河湾レシピ」です。前菜からデザートまでのフルコースで、カロリー700kcal、糖質40g、塩分3g以下。ペペロンチーノ1皿よりもヘルシーなフルコースを実現しました。

「喜びのヘルスケア」を目指す

しかし、完成した当初、糖尿病患者に一生懸命薦めたところ、「食事制限のないあなたに、私たちの辛さはわからない」と厳しいことを言われました。糖尿病患者にとって辛いのは、外出などの場で、自分には健康食が用意され、同席した人たちは別のメニューを食べ

ていることでした。その状況に苦痛を感じていたのです。

私は、営業のターゲットを患者本人ではなく家族にシフトしました。美味しい料理とともに、「誰もが」楽しい時間を過ごせることを大切にしました。その結果、多くのお客様が来てくださるようになりました。

「駿河湾レシピ」の価格はランチ3000円、ディナー4500円で、原価率は通常のフルコースよりも低い水準です。それはお客様のニーズが異なり、フォアグラのような高級食材よりも、低カロリーのお肉、糖質の低い野菜などが求められるからです。

今後は他業種とのコラボを進めていきたいと考えています。レシピを広く公開し、例えば外食産業が利用すれば、三世代で楽しめるファミリーレストランが実現しますし、ホテル・旅館のメニューに取り入れてヘルスツーリズムを企画するのも一案です。それによって、たくさんの人に「みんなで食べる喜び」を届けることができます。

これまで、「予防のヘルスケア」、「治療のヘルスケア」がある一方で、病気でも楽しめる「喜びのヘルスケア」はありませんでした。私たちが目指すのは、「喜びのヘルスケア」なのです。（談）

※2016年6月14日に開催された事業構想大学院大学、「Jサロン」の講演をもとに記事を作成。



「美味しく食べて健康になる」フルコース料理を実現。メニューは3ヵ月ごとに変えて、リピートにつなげている