観光は平和へのパスポート
国連世界観光年宣言

JHSたより

令和３年４月30日（12,000部）発行
2021.4 Vol.71

学校法人日本ホテル学院
発行所／専門学校日本ホテルスクール
一般財団法人 日本ホテル教育センター
〒164-0003東京都中野区東中野３丁目15番14号 TEL.03-3360-8231(代)
https://www.jhs.ac.jp http://www.jec-jp.org/ FAX.03-3360-8584

コンピュータ活用のシミュレーションプログラム

楽しみながらゲーム感覚でホテル経営を学ぶ

世界で唯一のホテル経営シミュレーション（HMS）

教職員も１チームでHMSに参戦

1970年頃、日本にコンピュータを活用したシミュレーション教育技法が導入されました。当時の本校の母体、財団法人日本ホテル教育センターが、時流に併せてホテル業界の幹部育成用に独自に開発したのがＨＭＳ（Hotel Management Simulation ＝ホテル経営シミュレーション）で、世界で唯一のプログラムです。当時は大型のコンピュータ処理でしたが、コンピュータの発展と共に、数年ごとに機材、言語、データ等の変換を行い、小型PCで運用できるようにして現在に至っています。

本校では、二年間の集大成として、全員に４日間の集中講座に臨んでもらっています。４チーム（＝４社）を編成して、社長以下それぞれの役割を分担、経営者の立場で約50項目の意思決定を四半期ごとに４回繰り返し、競合する４社で１年間の経営結果を競い、その過程を振り返ることで、損益計算書や貸借対照表などの財務諸表を理解し、最終的に配当がどのくらいできるか、ホテル経営の全貌を模擬実験で理解しようとするものです。

実際には難しい内容ですが、意思決定を繰り返す過程で、議論を交わしながら、コンピュータに内蔵された架空のホテル業界が動きだすのを実感し、ゲーム感覚で楽しく、主体的にプログラムに参加できるのが、このシミュレーションの特色です。

本校の教育理念には「理論と実技の一体化」がありますが、理論は学べても経営の実務は体験できないものです。この理念を具体化する一つの教育技法でもあるのです。もう一つのプログラム HOP(Hotel Operation Program ＝ホテル運営プログラム）も同様なプログラムですが、損益計算書までの計数管理を基本とし、部門の責任者、中堅幹部に必要な要素を学ぶプログラムです。

長引くコロナ禍、万全対策で対面授業を増やす方向へ

校長　石塚　勉

昨年１月頃から、新型コロナ感染が、世界中を混乱と不安に陥れながら、日本でも感染が拡大し、2020年４月７日、緊急事態宣言が発出、更に2021年１月８日～３月21日第二次が発出され、かれこれ１年が経過しようとしています。この間、安全衛生に配慮しながら、人々の移動や外食に自粛要請、その結果、学校をはじめ多くの産業や人々の生活にも大きな影響が出ています。

幸いにも本校では、政府のコロナ対策ガイドラインに従ってきた結果、教職員、講師関係者の間では、感染者の報告はなく、また学生及び保護者の間にも、PCR検査陽性反応者が２件の報告だけで重症者はいませんでした。これもマスク着用、手洗いと消毒の励行、検温、ソーシアルディスタンスなど、関係者の皆さんが安全衛生に留意してくれた結果であると思います。

2020年度はZOOM授業の後、分散登校などで徐々に対面授業を多くしてきました。通年でZOOMと対面授業の割合は、およそ半々。ワクチンが行き届くまでは、コロナ収束もまだ時間を要すると思われます。今後は、学生本来の学校生活に戻すべく、対面授業比を多くする方向で考えています。感染防止へのガイドラインを遵守して安全衛生を継続するようご協力ください。

グループで意思決定する学生

意思決定の発表と振り返り、講師のコメントに聞き入る学生

“新規レストラン事業計画プレゼンテーション”を実施
～昼間部ホテル科・英語専攻科２年生　学びの集大成～

昼間部ホテル科・英語専攻科２年生は、レストランマネジメントの授業の総括として、新規レストランの事業計画を作成し、“新規レストラン事業を展開を目的とした架空の投資家”に向けてプレゼンテーションを行いました。このプレゼンテーションは、レストランマネジメントで学んだ知識は勿論のこと、これまでに体得したホテルマーケティング・ホテル会計・飲料解説・情報システムなど、複数の科目の知識をフル活用して課題に取り組む、正に学びの集大成と言えるものです。

コンセプトに合せてテーブルをコーディネート

メニューに様々な演出を凝らす

最も審査員の評価が高かった「crisantemo」のメンバー

プレゼンテーションは正に真剣勝負

記念撮影　評価の高かったチームの代表者、審査員の先生方と石塚校長

今回のテーマは『東京オリンピック・パラリンピックによるインバウンドに向けた集客ができる新規レストランの立ち上げ』で、必須条件は、『新型コロナウイルス感染症が世界的に拡大している現況に配慮して事業展開を考える』こと。

学生は22のチームに分かれ、チーム毎に講師が提示した候補地から開業地を選び、社長、総務経理、商品マネージャー、マーケティングマネージャー、広報など、個々の役割を分担し、最初にレストランの基本コンセプトを決めるところから始めました。それに合わせて、店舗のWEBページや店舗内図面動画の作成、ユニフォームのデザイン、ランチ・ディナーメニュー、ワインリストやビバレッジメニューなどを決めていきました。

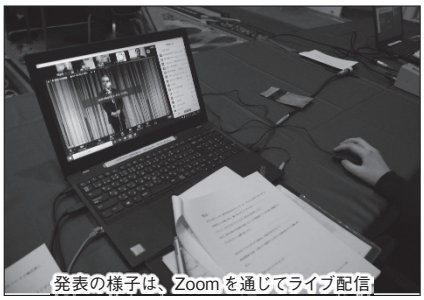
プレゼンテーション当日には、テーブルコーディネートやオリジナルドリンク、店舗を代表するオードブルやデザートを作製、披露しました。併せて、立地と営業時間、客層ターゲティング、基本コンセプト、内装、制服、メニュー、販売促進戦略、そして社会貢献活動などの項目を発表しました。

“第19回　ブライダルゼミ発表会”を実施
～ブライダル科の２年間の集大成～

昼間部・夜間部ブライダル科２年生によるブライダルゼミ発表会を1月18日（月）、リーガロイヤルホテル東京にて実施しました。19回目を迎える今年は、今まで学んできたことを生かし、事前に課されたテーマをもとに「架空の新郎・新婦に対して結婚式を提案」する形式で行い、４チームの学生が業界関係者の前で披露しました。

時間を掛けて練り上げた“こだわりのご提案”をプレゼンテーション

今年度は、新型コロナウイルス感染拡大を受け、「感染防止ガイドライン」に基づき、ホテル内の会場、控室に対しての収容率を20％程度に抑え、初となるオンライン中継で実施しました。オンラインを含め、約130名の業界関係者の方にご参加頂きました。


発表の様子は、Zoomを通じてライブ配信

業界の皆様による審査

今回学生に課せられた 課題は「もともと昨年2020年6月に挙式予定だった新郎新婦。新型コロナの影響で挙げられず延期をご決断。ゲストの皆さんにも安心して楽しんでもらうためには、いつ頃どのような形で挙げるべきか提案して頂きたい」という設定。学生たちは課題に対して、チーム毎に1つの方向性を見出し、プランナーの視点から新郎新婦お二人に対し企業として売上も考慮した現実的な結婚式を提案しました。

また、ブライダルゼミ発表会において、「卒業式袴展示会」の活動報告、および「レストランゼミ最優秀チーム」による発表も行いました。

会場ではコロナウイルス対策を徹底

公益法人
日本ブライダル文化振興協会
専務理事　野田様になる総評

総合賞／「Make you happy～心に残るひと時を」

昼間部　第2回ホスピタリティ実践プログラム

～　実習を通して学ぶ内容を実体験しました　～

事前指導を受ける学生

テーブルセッティング

基本となるグラス磨き

円卓の移動方法を学ぶ

昼間部１年生の第２回目となる企業実習に代わる、ホスピタリティ実践プログラムを実施しました。

ホテルメトロポリタン（池袋）の宴会場をお借りし、企業の方から演習授業に対する心構え、ホテルマンに相応しい身だしなみや宴会業務の概要の講義を受けました。

実習に代わる講座ということもあり、あいさつや返事、時間管理など厳しい指摘を受け、宴会業務では些細なケアレスミスも許されないことを胸に、学生たちは緊張感を持ち講義に臨みました。

また、山梨県河口湖にある富士ビューホテルを借り切り、施設全体を利用して演習授業を実施しました。

宿泊部門研修（ベルサービス、フロント業務、ハウスキーピングなど）、料飲部門研修（レストランサービス、宴会サービスなど）を、スタッフの皆様にご指導いただきました。

ディナーでは、学生同士で、サービス側と、それを受けるお客様側を体験し、双方の気持ちを理解する上で大変良い経験となりました。

レストランサービスを実践し体得する

フロントデスク研修

ベットメイキング体験

サービスとお客様役に
分かれての研修

客室への案内方法を学ぶ

夜間部　ホスピタリティ実践プログラム

～　２月16日（火）、17日（水）夜間部1年生宿泊体験を実施　～

ワインのサービス方法を学ぶ学生

フロント研修でチェックイン手続きを学習

夜間部１年生の「ホテル宿泊研修」をグランドプリンスホテル新高輪において実施しました。

レストラン研修では、お客様をお席にご案内するところから一連の流れを学び、宴会研修では、さまざまな会場セッティング方法を学びました。ベル・フロント研修ではお客様のお出迎えから、チェックイン手続きについて、客室研修では客室整備の基礎であるベットメイキングを体験しました。

夕食では、サービス側とサービスを受けるお客様側の両方を体験しました。双方の気持ちを理解したことで、今後のサービスで活かされることと思います。

また、宿泊したことで、プリンスホテルの徹底したコロナウイルス感染防止対策を学ぶことができました。

ディナーのテーブルセッティング

サービス側とお客様側の両方を体験する

ベットメイキング体験

イスを寸分たがわず、まっすぐに並べる

ワインのサービスも危なげありません

2020年度　第48期生　同窓会理事任命式

～新たに10名の同窓会理事が任命されました～

昼間部　同窓会理事

夜間部　同窓会理事

A	髙森 千怜
B	水谷ひかる
C	久保 治樹
D	永岡 さくら
E	井村 亮雅
F	杉山 みか
L	向 鞠華
G	平山 竜士
H	小林 のぞみ
I	須長 茉那

2020年度同窓会理事任命式を昼間部は12月14日（月）、夜間部は12月15日（火）に挙行しました。

同窓会理事は各クラス1名任命され、卒業後は同窓会と卒業クラスの仲間を繋ぐ大切な役割を担っていきます。2020年度は10名の理事が任命され、石塚勉校長より委嘱状が授与されました。

授与後、石塚校長より同窓会の活動内容（全体同窓会・JHS同窓大学・JHSソムリエクラブ・JHSゴルフクラブ）についての説明があり、「理事とはまとめ役、若くして任命されることは大変名誉なことであり、社会的には信用の証である」と激励のことばをいただきました。

2020年度　第48期生　卒業式典を挙行

～4月からは新社会人、皆様のご活躍をお祈りいたします～

厳粛な雰囲気の中での式典

式辞を述べる石塚 勉 校長

ソーシャルディスタンスを十分とって挙行

Aクラス代表
髙森　千怜 さん

Bクラス代表
水谷　ひかる さん

Cクラス代表
金内　茜 さん

Dクラス代表
横山　萌 さん

Eクラス代表
井村　亮雅 さん

Gクラス代表
宇田川　賢太 さん

Fクラス代表
杉山　みか さん

Hクラス代表
若狭　碧 さん

Lクラス代表
松村　莉乃 さん

Jクラス代表
横田　健太 さん

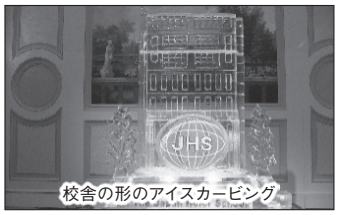
3月5日、2020年度第48期生の卒業式典が港区台場のグランドニッコー東京 台場おいて開催され、本校所定の課程を修了した昼夜間部合わせて377名の卒業生が旅立ちの日を迎えました。

コロナ禍の開催となった本年度の卒業式典は、式典時間を短縮し参加者を卒業生・学校関係者のみとし感染拡大防止に細心の注意を払いながらの挙行となりました。

教職員が見守る中、石塚 勉校長より各クラスの代表者に卒業証書が授与されました。

石塚校長は式辞で「卒業する皆さんには、仕事ができる人間になっていただきたい。専門学校で学ぶのは2年間と限られた期間ですが、これから社会に出たら常に学び続ける必要があります。学ぶ習慣を是非身につけていただきたい。また、同窓会を大いに活用してほしい。これまで13,000人を超える卒業生が各所で活躍をしています。近年では総支配人を務める卒業生も増えてきており、皆さんもそのネットワークを十分に活用していただきたい」と述べられました。

昼間部最優秀学生賞
藤島　千紘 さん



校舎の形のアイスカービング

友人達と思い出の一枚

夜間部最優秀学生賞
西川　花菜 さん

～ＪＨＳ同窓会たより～

ホテル・レストラン業界で活躍する卒業生

“第９回全日本最優秀ソムリエコンクール　第２位”
森本美雪さん（2006 年度卒・コンラッド東京勤務）

コンラッド東京勤務に勤務する森本美雪さん（2007 年卒）が、昨年８月に開催された“第９回全日本最優秀ソムリエコンクール”で第２位という素晴らしい成績を収めました。森本さんは、今年 オーストラリア・メルボルンで行われる第５回 A.S.I アジア・オセアニア最優秀ソムリエコンクールに日本代表として出場します。

第２位の記念メダルと賞状と共に

～コンクールに対する思い～

2014 年に初出場した際は無我夢中でした。2017 年は優勝したいという気持ちが強かったのですが、４位という結果になり正直落ち込みました。立ち直るのに少し時間がかかりましたが、次に出場した“ポルトガルワインコンクール”に優勝することができて、気持ちが吹っ切れました。

その後、自分を見つめなおす時間が必要と感じて、オーストラリア、ニュージーランドのホテルとレストランで各１年間経験を積みました。

日本とのサービススタイルの違い、お客様との接客スタイル、コミュニケーションの重要性などたくさん学ぶことができました。応援してくれた会社に対し今も感謝しています。

～後輩へのメッセージ～

サービスがしたいという気持ちが根底にないとだめです。

ソムリエはサービスマンのカテゴリーのひとつなので、レストランに配属されたら、まず目の前にある仕事をしっかりとやることが大切です。

レストランで働き始めると「料理運び」や「洗い場」「グラス磨き」など直接お客様に接する事が無い業務がありますが、どんな業務にも意味がある事を忘れずに、コツコツとサービスマンの基礎を３年は積んでください。

第４回 J.S.A. ブラインドテイスティングコンテスト優勝
大塚美咲先生（2006 年度卒・JHS 非常勤講師）

全国７会場、365 人の応募者の中から 12 人が進んだ“一般社団法人日本ソムリエ協会主催のコンテスト”の決勝で、大塚美咲先生が見事優勝に輝きました。

大塚さんは本校の非常勤講師として後輩の指導に当たっています

第１回大会での準優勝はあと少しだったという悔しさもあり、この３年間は自分を信じて練習を重ねてきました。結果を出すまであきらめず続けたことで自分自身の気持ちにひと区切りができた思いです。今後はこの経験を活かして、これからワインを学びたい人のためにワイン教育の分野でサポートをしていきたいです。

～後輩へのメッセージ～

若いうちに資格や検定に積極的に挑戦して、自分の武器となるものを作ってほしいと思います。

10 年前、私がソムリエバッジをつけて働き始めた頃、お客様からの質問にその場で答えられないという情けない場面が多々あり、より一層勉強しました。「このバッジに恥じないようなサービスがしたい」と思い続けたことで、自らをブラッシュアップすることが出来て、以前より幅広いお客様のご要望に答えることが出来るようになりました。

最近は、夢をもって頑張っている学生が多く、在学中に J.S.A. ワイン検定を受験する学生が増えてきたことも嬉しく思います。過去６年間でブロンズ資格 60 名、難しいシルバーでも４年間に 18 名の合格者が在校生から出ているので、これからも力を入れてサポートしていきたいと思います。

～ＪＨＳ同窓会事務局からのお知らせ～

本校は、1971 年創立から今年 50 周年を迎えます。２年前から 11 月に全体同窓会を含めた記念行事の開催を予定しておりましたが、コロナ禍の影響により、1000 名規模の演集会も自粛せざるを得ない状況にあります。残念ながら、11 月予定の全体同窓会、７月予定の同窓会理事会を中止することをお知らせします。

また、これに伴い、同窓会の諸活動：JHS 同窓大学、JHS ゴルフクラブ、JHS ソムリエクラブ、JHS ホテルレストランサービスクラブの会合も、しばらく見合わせる方向にありますが、コロナウィルス感染の収束状況を勘案して、自粛ムードが和らぎ、開催の目処が可能になれば、皆さんにお知らせしますので、状況をご理解の上、お待ちください。

■「同窓会」に関するお問い合わせ
下田憲司　TEL:03-3360-8231　川上忠道　TEL:03-3362-5001
石塚　崇　TEL:03-3360-4631

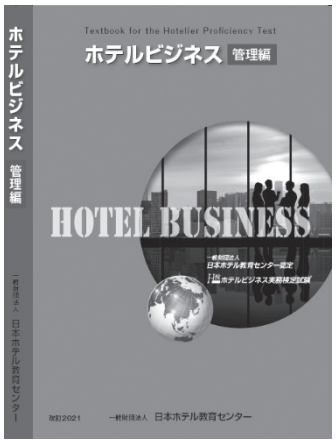
お陰様で50年
専門学校日本ホテルスクールは 2021 年に設立50周年を迎えます。

財団ニュース

H検準拠テキスト「ホテルビジネス－基礎編・管理編」改訂版発行

当財団が主催する「ホテルビジネス実務検定試験（H検）」は、1999年の開始以来20有余年が経過し、2020年度で受験者は合計6万人を突破する見込みです。この度、H検の準拠テキストとして活用頂いている「ホテルビジネス - 基礎編 -」並びに「同　－管理編 -」が改訂され、3月から販売致します。ＪＨＳ卒業生も多くの方が宿泊業界に就業し活躍されておりますが、ご自身のスキルアップ等自己啓発の一環として、H検の受験レベルアップ等の学び直しに利用されてみてはいかがでしょうか。

今回の「基礎編」の改訂主眼としては、第１章の「ホテルの基礎」の第１節「観光産業の概要」について、国際・国内観光の2019年度までの動向・傾向を中心に執筆し、「ＳＤＧ's」や「ニューノーマル」等の語句も追加しております。但し、基礎編においては、コロナ禍による影響及び今後の見通しについては詳細に触れていない。その他第２章以降、3～5章の「料飲部門の業務」・「宴会部門の業務」・「調理部門の業務」においては、料飲サービス方法や用語等の修正、また7・10章の「総務・人事部門の業務」・「経理・会計部門の業務」においては、特に法改正などの関連した内容の修正や図表等の差し替え・修正などを実施しております。



本体価格（税別）各5,000円

※当財団発行の各種テキストのご購入はＨＰからどうぞ！　https://www.jec-jp.org/text/

ホテルビジネス実務検定試験

H検 ホテルビジネス実務検定試験

第１回：2021年11月25日（木）
第２回：2022年３月５日（土）

和食検定

和食検定

第１回：2021年10月28日（木）
第２回：2022年２月19日（土）

H検定直前対策セミナー

第１回検定対策セミナー
2021年10月30日（土）
・ベーシック２級対策セミナー
10：00～13：00
・ベーシック１級対策セミナー
14：00～17：00

和食検定対策講座＆説明会

第１回検定対策講座
札幌：2021年７月１日（木）
東京：2021年７月14日（水）
大阪：2021年７月７日（水）
福岡：2021年７月６日（火）

■詳細は当財団ホームページにてご確認ください。
H検定：https://www.jec-jp.org/hken/
和食検定：https://www.washokukentei.jp/index.php

2021年、一般財団法人日本ホテル教育センターは創立45周年を迎えます。

編集責任者：石塚勉
編集担当：下田憲司
連絡先：03-3360-8231　shimoda@jhs.ac.jp