

自然と調和する時間を、存分に楽しめるホテル。



国分に出かけた時に見つけたのが、すし魯くら。「地場産品応援の店」であるこの店では、旬の地魚を鹿児島市内の市場まで直接仕入れに行っているそうです。お薦めはランチメニューの「都」。厳選された12貫のにぎり細巻きを手軽に楽しむことができます。きらびやかなネタが並び、特に目を引くのが霧島サーモンです。なかなかお目にかかれない代物を食べられるのはうれしいですね。地場産品に力を入れる一方、珍しいものも食べてほしいと、東京出身の大将が豊洲から仕入れるガリや子持ち昆布もこの店ならではのメニューです。すしを引き立たせるしょうゆは甘口をベースに辛口、そして深みのあるだしがブレンドされていておいしいですよ。旬のネタを食べにぜひ訪れてみてください。



すし魯くら
 ●場所=国分中央3-11-21
 ●営業時間=午前11時30分～午後1時30分(午後1時LO)、午後5時30分～10時(午後9時LO)
 ●定休日=月曜(ランチは水・木・土日のみ営業)
 ☎=すし魯くら ☎(45)0250



株式会社ジャパンリゾートホテルオペレーションズ
 ザ・パルス霧島 料飲部調理
櫻井凌さん(29)
 佐賀県出身。グループ会社に令和5年入社。
 趣味は旅行。霧島町在住。

利用者の「行動をデザイン」し、新しいホテル体験の創造を企業理念の一つに掲げる(株)ジャパンリゾートホテルオペレーションズ。令和7年8月、同社は霧島の自然を存分に満喫できるホテル「ザ・パルス霧島」をオープンしました。「ネイチャーズ」をテーマにし、ロビーから雄大な霧島連山の大パノラマを望むことができる同ホテル。宿泊時はツツジなどの樹木を眺めながらゆったり入れる、リーズナブルな貸し切りの半露天風呂を利用できるほか、屋上から澄んだ空気の中に満点の星空を眺められるなど、自然を全身で感じる体験ができます。飲食で



「料理人はなかなか休めない職業なんです。そんな中、社員の生活を大切に考えてくれている点に魅力を感じて入社しました」と話すのは、同ホテルの料飲部で料理の腕を振るう、櫻井凌さん(29)です。「福利厚生の一環として、従業員は仕事終わりに大浴場を利用できます。しっかり休めることで余裕が生まれ、フレッシュな気持ちで仕事に向き合っていると感じます」と笑顔を見せます。

「料理でお客さまに喜んでもらい、『泊まって良かった』と言ってもらえる瞬間が何よりのやりがいです。これからも記憶に残る一皿を届けます」

は地産地消にも取り組み、客室や湯上がり所で提供する全てのお茶に、霧島茶を使用しています。

「社員の働きがいが、お客さまの満足度につながります」と話すのは、同ホテル管理部の松元里美さんです。「社員が働きやすいようにホテルのすぐ近くに家電付きの寮を構えるほか、有給休暇とは別に、小学生以下の子ども1人につき年5日の看護休暇を設けるなど、子育て世帯も働きやすい環境を整えています。また、勤務時間の管理を丁寧に行い、休みも可能な限りかなえられるようシフトを調整しています。社員の仕事とプライベートの両立を会社で支えたい」と熱を込めます。

ワーク・ライフ・ワーク vol.86

霧島市にはたくさんの企業があり、そこで多くの若者が生き生きと働いています。このコーナーでは、そんな企業や若者の暮らしを紹介します。第86回は、株式会社ジャパンリゾートホテルオペレーションズ ザ・パルス霧島の櫻井凌さん(29)です。就職を控える生徒や学生の皆さん、ぜひ霧島市で働き・暮らすという未来を描いてみませんか。

取材協力企業

株式会社ジャパンリゾートホテルオペレーションズ
ザ・パルス霧島
 霧島田口2703-5 ☎(56)0111
<https://www.thepulse-kirishima.com/>

会社概要
 代表者: 井上 理 創業: 令和6年11月
 従業員数(男/女): 85人(42人/43人) 平均年齢: 40歳 月平均残業時間: 12時間
 育児休業取得者数: 0人(令和7年度)※ホテルオープンのため。
 採用実績(新卒): 0人(令和7年度)※ホテルオープンのため。
 勤務時間: 8時間(シフト制)(年間休日107日)

市ホームページでこのコーナーのバックナンバーをご覧いただけます。