



# 特徴と魅力あふれる 8 番目の オフィシャルホテル 「食」を軸とした高い総合力で 独自の成長戦略を描く

リーベル ホテル アット ユニバーサル・スタジオ・ジャパン  
株式会社武蔵野 ホテル事業部長 兼 舞浜エリア統括責任者  
**加藤 收 氏 / Osamu Kato**

当ホテルは 2019 年 11 月、ユニバーサル・スタジオ・ジャパン 8 番目のオフィシャルホテルとして開業いたしました。オフィシャルホテルの中では最大の客室数（760 室）、開放感のある屋外テラス、14 階宿泊者限定の屋外スペース、一般車両とは別に大型バスが 39 台駐車可能な広い駐車場など、ほかにはない特徴が多数ございます。館内の滞在時間が長いお客さまが多くいらっしゃる点も、テーマパーク周辺のホテルとしてはめずらしいところです。人気を支える特徴の一つが、ホテル 3F に設けた「REVERSIDE SPA（リバーサイドスパ）」です。地下 1000 m からくみ上げた天然温泉の露天風呂のほか、サウナや炭酸風呂（女性風呂限定）などの設備も充実。宿泊者は無料でご利用いただけますし、日帰りのお客さまも大変多くお越しいただいております。

本体である(株)武蔵野（以下当社）が食品会社ということもあり、開業以来「食」には特に注力し取り組んでまいりました。例えば 1F レストランでは、石窯を使用した特注の炭火焼成機を設置しています。

以前「鳥取県産食材生産者応援フェア」を行なったさいには、希少な鳥取県産黒毛和牛「鳥取いなば万葉牛」のうまみを最大限引き出したステーキを提供し、大変な好評をいただきました。

テイクアウトメニューの開発には、新型コロナウイルス感染症の拡大直後から着

手しました。昨年 5 月ごろからはドライブスルーによる食事の提供が話題となり、当ホテルの認知度向上にもつながってまいりました。そしてコロナの影響が長期化する中でテイクアウトの需要が増加したこともあり、現在では時期やターゲットに合わせて価格や内容を都度変更しています。

具体的には、2 月、3 月は学生の方のご利用が増えることから、ボリュームを持たせてご友人皆さままで楽しみながら召し上がっていただける内容にしました。

また、世界一のタイトルを持つジェラート職人、柴野大造氏監修によるジェラートのテイクアウト販売を昨年 3 月より開始。ジェラート目的の行列ができるなど、大変な反響をいただいております。

途切れることない仕掛けや取り組みが実を結び、SPA や食事のみを目的とするお客さまも多数ご来館いただけるようになりました。昨年 5 月、ユニバーサル・スタジオ・ジャパンや周辺のオフィシャルホテルがクローズしている期間であっても、1 日もホテルを閉めることなく営業が続けられたことは、当エリアにあって周辺環境に依存しない集客ができてきている結果であったと、私たちの大きな自信にもなっています。

当ホテルでは昨年 2 月に公式 LINE アカウントを設けましたが、導入開始から 1 年で友だちの数が 3 万 2 千人となりました。数の多さはマーケティングやプロモ-

ーションの成果だとうれしく思っておりますが、これからは SNS とホームページを連動させ、ホームページでの情報発信力・集客力を強化していきます。また当社が運営する舞浜エリア、沖縄エリアのホテルとの連携が図れるようなプログラムなども、構築していきたいと考えております。

今後、大阪経済のさらなる発展の契機となるイベントや事業が計画されていますが、この桜島駅周辺のエリアは非常に密接な関係にあります。水上交通の整備も考えられますし、JR 新大阪駅からの直通列車運行計画など、アクセス面での大きな変化はこれまで以上にさまざまなチャンスをもたらしてくれるものと期待しています。その中で高単価戦略に取り組み、ホテルの価値、また当社におけるホテル事業の意義を、一層向上させていきたいと思っております。



日帰りでも利用可能な 3 階の「リバーサイドスパ」は、近隣住民も含め高い人気を博している。

〒554-0031 大阪府大阪市此花区桜島 1 丁目 1-35  
(URL) <https://hotel-liber.jp/>