



【長野】体験ツアーガイド 元オリンピック選手創業/地域創生を目指す体験型インバウンド事業の推進をお任せします ※英語必須

日本の誇るべき田舎の魅力を一緒に世界へ発信しませんか？

募集職種

採用企業名

株式会社Zen Resorts

求人ID

1101850

勤務形態

正社員

勤務地

長野県, 木曾郡南木曾町

給与

300万円 ~ 経験考慮の上、応相談

更新日

2021年05月10日 01:00

応募必要条件

職務経験

3年以上

キャリアレベル

中途経験者レベル

英語レベル

ビジネス会話レベル

日本語レベル

流暢

最終学歴

高等学校卒

現在のビザ

日本での就労許可が必要です

募集要項

“本物の日本”が残されている長野県・木曾地方で、アメリカやヨーロッパなどから訪れる外国人観光客を、英語で“おもてなし”するお仕事です。

・メディアで話題の体験型ホテル「Zenagi」

◆私たちは、日本の田舎にあえてラグジュアリー・リゾートを作ることで、日本再興／地方再生に挑んでいる会社です。第一弾プロジェクトとして、長野県の消滅可能性都市である南木曾町に、体験型のラグジュアリーホテル「Zenagi」とレストラン「□△」をオープンさせています。（ホテルは2019年4月、レストランは今年6月にオープン）

ホテル：<https://zen-resorts.com/>

レストラン：<https://marusankakushikaku-restaurant.com/>

今後2030年までに、日本各地に20箇所以上の日本再興／地方再生の拠点施設を作っていく予定です。

【業務内容】

「地方再生のためのストーリーテラー」を探しています

あなたの英語力を活かして、日本の価値を世界に発信しませんか？

わたしたちは、ホテルマンやガイドではなく、ストーリーテラーです

Zenagiのスタッフは、皆がストーリーテラーです。

例えば、バトラーがお客様をお部屋にお部屋に案内する時も、部屋の機能を紹介するのではなく、古民家や家具に詰まっている“物語”をお話ししています。

お料理をサーブする時も、生産者がどのような“思い”でそれを育てているのか、森や川がどのような“思い”で守られているのかをお話しします。

体験ツアーのガイドも同じです。平安時代から続く「木地師」たちが住む隠れ里にお連れした際には“伝統文化”について語り、農村で和紙漉きやお茶摘みの体験をしてもらう時には“日本人の暮らし”について語ります。アルプスの天然水が流れる秘境の渓谷地帯へお連れした時は、“自然との共生”や“日本の自然”について語ります。

わたしたちの役割は、地域に眠っている資源を再発見して、それを深く学び、お客様にストーリーテリングすることにこそあります。

わたしたちはストーリーテラーであり、ある種のエンターテイナーでもあります。

◆世界のハイエンドを相手に、“特別な体験”をオーダーメイドで演出しています

Zenagiには、世界中のハイエンドのお客様が、“特別な体験”を求めて訪れます。7割はアメリカやヨーロッパ、オセアニア、東アジアなどの海外から、3割が日本のお客様です。

わたしたちは、それぞれのゲストの要望に合わせて、「あなただけの特別な体験」をオーダーメイドで作りに上げています。ひとつとして、同じ旅はありません。

スタッフは、ホテルを飛び出せばお客様に満足してもらうための“お宝”を探し回り、いつもお客様を喜ばせる演出のことを考えています。

人を喜ばせることが好きな方にとって、ピッタリな仕事です。

～体験ガイド業務内容～

- 滞在中の体験ツアー内容の企画・ご提案
- 事前準備準備（スケジュール調整や備品の準備等）
- 当日のツアー同行
- 備品整備、清掃など

【勤務地】

古民家ラグジュアリー・リゾート「Zenagi」

- 住所：〒399-5303 長野県木曾郡南木曾町田立222
- 最寄り駅：JR東海 中央本線 田立駅から徒歩15分
- マイカー通勤：可

◆勤務先となる「Zenagi」は、長野県の消滅可能性都市にある日本初の「体験型のラグジュアリーホテル／レストラン」です。

人口約4000人、長野県で一番人口の少ない町であり、消滅可能性都市と呼ばれる南木曾町（なぎそまち）にZenagiがあります。

Zenagiは、ただのホテルではありません。

土地の魅力を深く知ってもらうための“特別な体験”ができる施設となっています。

宿泊する建物も、江戸時代の歴史的な古民家を木曾のアートとクラフトの粋を集めて改修しており、まるで美術館に泊まるような体験を味わうことができます。

食事は、森から届けられる天然のキノコや山菜、熊やイノシシや鹿などのジビエ、里山で作られる完全無農薬の野菜、アルプスの天然水で育まれた川魚など、“アルプスの天然食材”を活かしたものになっており、食を通して土地の豊かさを感じる1つの体験となっています。

また、宿泊するゲストの方には全員、木曾地方の伝統文化や暮らし、自然を探検する「Expedition」（探検ツアー）に参加していただきます。

【勤務時間】

- 6:00～22:00の間でシフト制（1カ月の変形労働制による）
- 時間外労働：有

【勤務体系】

- 正社員
- 試用期間：有（3ヵ月）
- 月給制
- 昇給：有（年1回 業績による）
- 賞与：有（業績による）
- 固定残業代：あり（給与に含む）
- 休日・休暇：月8～9日、+季節休暇

【年収】

300万円～480万円

【福利厚生】

- 各種保険完備（厚生年金、健康保険、労災保険）
- 交通費：上限1万円まで支給

- ・制服一部付与

スキル・資格

【必須条件】

- ・ガイド経験が5年以上：ネイチャーガイドだけでなく、街や山等専門は問いません。歴史や魅力を伝えるストーリーテラーとなれる方であれば歓迎します。人力車経験者も活躍しています！
- ・ビジネス英語：インバウンド事業のためお客様の7割が海外の方です。英語を活用できるチャンスは大いにあります。その他外国語スキルも歓迎します。
- ・普通自動車免許
- ・ホテルのコンセプトを理解し、体現できる方

【求める人物像】

- ・英語力を活かして地方再生がしたい
- ・お客様のリクエストに柔軟に対応できる方
- ・ケガを喜ばせる事、もてなす事がなによりも好きな方
- ・田舎暮らし、自然に囲まれた環境で働きたい方
- ・地域とのコミュニケーションができる方
- ・信州が好き、地元信州の魅力をもっともっと知ってもらいたい方
- ・日本の文化、伝統、自然が好き
- ・自然派、アウトドアやスポーツが好きな方

会社説明

日本の田舎をラグジュアリーリゾートに変え、地方再生に挑む仕事です。

MISSION

日本の田舎を、ウェルネスリゾートに変える
 田舎には“本物の日本”が残されている
 日本人は、その価値を見失いかけている
 歴史や文化や自然を再発見し「物語」を紡ぎ
 世界に向けて発信する
 地方再生を果たす

【業務内容】

- ・地方再生事業
- ・観光開発事業
- ・宿泊/飲食/体験型施設の企画、設計デザイン、運営
- ・体験プログラムの企画、開発、運営
- ・観光イベントの企画、運営
- ・人材育成
- ・研修事業

体験型ホテル「Zenagi」

いま、世界から注目を浴びる中山道の宿場町「妻籠宿」。そこから車ですぐの美しい農村に、2019年4月にオープンしたばかりの"体験型ホテル"「Zenagi」

・地方再生のためのホテルで働く

江戸時代に建てられた巨大な古民家を改修し、木曾のクラフトとアートの粋を集めた、全3室のみの「ブティック・ホテル」

和食と洋食のミシュラン星付シェフがプロデュースし、地元食材をふんだんに使った「南木曾スローフード」を提供しています。さらに、地元の歴史や伝統を伝える文化体験や、オリンピック選手が開発したアウトドア体験など、お客様に必ず「体験ツアー」を味わっていただくのが最大の特徴です。

・世界と日本をつなげる仕事

お客様の80%が、アメリカやヨーロッパからのインバウンド観光客。それも、富裕層と呼ばれるハイエンドの方々です。日本の歴史や文化をリスペクトし、深く知るためにZenagiを訪れてくださいます。

・スタッフ全員が「ストーリーテラー」

Zenagiでは東京や京都などの都市型のホテルとは違う、「日本の農村でしか味わえない“特別な体験”」をお客様に提供しています。また、通常のホテルとは違い、スタッフ一人一人が「ストーリーテラー」（語り部）として、ゲストに地域に紐づいた歴史や文化や自然の"物語"を英語でお話していただきます。

仕事場はホテルの中だけではなく、お客様を連れて木曾地方全体を案内していただきます。

・ここにしかない「スローフード」を作る

料理も、木曾でしかZenagiでしか食べられない「究極のスローフード」を目指しています。

木曾は知られざる天然食材の宝庫です。春には多種多様な「山菜」が、秋には松茸などの「キノコ」が森から届けられます。ジビエのレベルも日本屈指。豊かな森で生きる「熊」や「イノシシ」の肉の旨味は、他の肉とは比べようがありません。さらに、山の中にもかかわらず魚が豊富。アルプスの天然水で育てた「信州サーモン」「雪鱒」「日本ナマズ」は、まさにここでしか食べられない味です。

- ミシュラン・スターとの共演

料理をプロデュースするのは、和と洋のミシュラン・スターシェフたち。

銀座「うち山」の内山英仁氏と、イタリア・シチリアの「ByeByeBlues」のパトリツィア・ベネディクト氏。さらに、総料理長の福岡栄二は、東京の一流ホテルで30年間にわたり和食の真髄に迫ってきた板前だ。

レストラン部門では、こうした凄腕のシェフたちと切磋琢磨しながら、日々新しい料理を創造していく。