



新潟・下越

えにしりの里 松風の宿

国際佐渡観光ホテル 八幡館

当館は、昭和26年8月に、佐渡の中央部、佐和田地区八幡にて営業を開始しました。当初は、19室80名の収容人数でありましたが、昭和63年に本館を新築し、108室430名の収容人数となり、現在に至っております。

開業以来、昭和天皇を始めこれまでに多くの皇室の方や、著名人をお迎えしております。佐渡ヶ島の迎賓館的な役割を担っております。

当館自慢の温泉につきましては、昭和53年に、地下1000mより、効能豊かな48度のお湯が毎時1屯湧出し、現在も多くのお客様に喜ばれています。柔らかな泉質は島内屈指と好評いただいております。

客室は、松林の奥に佇む静けさが、日常の喧騒を遠ざけ、落ち着きある空間を醸しております。皇室縁の貴賓室を始め、二間続きのゆとりある「本館客室」、そして歴史ある旅館の趣を残す「松風苑」等お客様のご要望に合わせたお部屋をご用意しております。

お食事は、海の幸を中心とした旬の佐渡産の食材でお客様をおもてなしいたします。佐渡産こしひかりは、



新潟県内でもトップクラスの評価をいただきます。お食事とお食事にともなう佐渡島内5酒蔵の地酒を取り揃えております。それぞれの蔵元の特徴を色濃く主張し、独自の味わいを持っています。お食事との相性をご体感いただきたく思います。

地下1階には、「夜食処「おけさ横丁」」をご用意しております。佐渡の田舎料理に地酒の味。ご宴会後やお休みの前に、ホッと疲れを癒すひとときをお過ごしください。

売店では、お土産をご用意しております。当館オリジナルの温泉饅頭・餃子・しゅうまい、そして、佐渡ならではの焼き物を展示販売しております。旅の思い出としてご利用いただければ幸いです。

ご婚礼、ご宴会、忘年会、歓送迎会、講演会等ご要望に応じた会場を各種ご用意しております。

当館は、「佐渡グリーン認証制度三ツ星」をいち早く獲得し、来館されるお客様の安全・安心を最優先と考へ、信頼される宿をめざすよう心掛けています。

最後になりますが、ユーザ協会会員皆様のご利用を心よりお待ちしております。



国際佐渡観光ホテル株式会社

〒952-1311 佐渡市八幡2043番地
TEL.0259-57-2141 FAX.0259-57-2144

<http://www.yahatakan.com>

中越・上越

お客様のご気持ちに寄り添うおもてなしを

料亭かも川館(有限会社鴨川館)

当館は、終戦直後に長岡市表町でバラック建ての魚屋からスタートしました。その後、高度経済成長の波に乗り、料亭かも川本館、料亭かも川別館の二店舗を営業し、創業七十余年を数え、現在に至ります。

この二店舗体制を、近い将来一店舗にすべく、昨年から計画を立てておりました。社会情勢の変化、人々の生活様式の変化、人口減少問題等々現在の日本における様々な問題を考えた場合に、このままの仕様のスタイルが続けられるはずもなく、当館としましては、今後を見据え、革新的な挑戦をさせていただこうと考えておりました。ここに来て今年の春からの新型コロナウイルスの蔓延により、全国の飲食店をはじめとする様々な業界での影響は、皆様の知るところです。有り難いことに、現在は徐々にではありますが、お客様のご利用も増えてきております。が、昨今の各種報道でもありますように、コロナ禍前の社会には戻らない様相を呈しております。

当館は現在別館を休業しており、料亭かも川本館一店舗のみで営業をいたしております。

個室七部屋のこじんまりとした建物ですので、企業様のご接待やご家族のお祝い、ご法事の食事会等で、完全個室で、三密を避け、お庭を見ながら、ごゆっくりとお過ごしください。

もちろん新型コロナウイルス感染症対策にも、



中越・上越

お客様のご気持ちに

寄り添うおもてなしを

料亭かも川館(有限会社鴨川館)

当館は、終戦直後に長岡市表町でバラック建ての魚屋からスタートしました。その後、高度経済成長の波に乗り、料亭かも川本館、料亭かも川別館の二店舗を営業し、創業七十余年を数え、現在に至ります。

この二店舗体制を、近い将来一店舗にすべく、昨年から計画を立てておりました。社会情勢の変化、人々の生活様式の変化、人口減少問題等々現在の日本における様々な問題を考えた場合に、このままの仕様のスタイルが続けられるはずもなく、当館としましては、今後を見据え、革新的な挑戦をさせていただこうと考えておりました。ここに来て今年の春からの新型コロナウイルスの蔓延により、全国の飲食店をはじめとする様々な業界での影響は、皆様の知るところです。有り難いことに、現在は徐々にではありますが、お客様のご利用も増えてきております。が、昨今の各種報道でもありますように、コロナ禍前の社会には戻らない様相を呈しております。

当館は現在別館を休業しており、料亭かも川本館一店舗のみで営業をいたしております。

個室七部屋のこじんまりとした建物ですので、企業様のご接待やご家族のお祝い、ご法事の食事会等で、完全個室で、三密を避け、お庭を見ながら、ごゆっくりとお過ごしください。

もちろん新型コロナウイルス感染症対策にも、



しつかりと対応させていただきます。コロナ禍により社会が大きく変わりましたが、当館といたしましては、お客様に変わらぬおもてなしの心は、今まで以上にしっかりと持ち続けております。また、お料理に関しても、伝統の日本料理の中に、郷土長岡の趣を取り入れ、その時期の旬の食材を厳選し、手間を惜しまずに仕込んでおります。

今年度はミシュラン新潟二〇二〇特別版にも掲載され、社員一同、身の引き締まる思いです。

今後は、様々なチャレンジもしていく予定です。まずは、料亭の「出汁」を使った「DASHI」ヌードルを商品化しました。当館のお座敷にてお召し上がりいただけます。その後じっくり煮込むことにより、コクがありながらも、すっきりとした味わいの出汁(スープ)になっております。化学調味料、旨味調味料無添加です。

時代の変化に合わせて、会社、社員が変革することにより、お客様のニーズをつかみ、今後五十年、百年と存続していきけるように社員一丸となって、仕事をさせていただきます。

今後とも会社発展のために、ユーザ協会様のたくさんさんのメニューを活用させていただきます。



有限会社 鴨川館

料亭かも川本館 〒940-0064 長岡市殿町2-3-5
TEL.0258-33-0638
料亭かも川別館 〒940-0088 長岡市柏町2-8-25
TEL.0258-35-2341

<http://www.kamogawakan.com>

耳より情報

もしもし検定4級の概要

試験実施主体：公益財団法人日本電信電話ユーザ協会
援：日本商工会議所
検定試験方法：筆記検定試験
試験の内容：マークシート方式の筆記試験
出題の範囲：3級教育課程と同レベルとする。

- ・教養ある社会人として欠かせない人格的マナー
- ・話し言葉・聴くこと・話すこと・気遣うこと
- ・敬語と言葉遣いの基本
- ・発声・発音の基本
- ・電話と対面コミュニケーションの違い
- ・様々なコミュニケーションツールと電話メディアの特徴
- ・個人情報保護法(概要)
- ・電話対応の基礎
- ・電話の受け方かけ方、取り次ぎ、伝言

領域別出題数：ビジネスマナー6問、日本語7問、法的知識2問、コミュニケーションツール2問、電話対応3問 合計20問
申込先等：長野支部026-223-8619 新潟支部025-211-8381
詳しくはユーザ協会ホームページをご覧ください。
検定試験日：毎月第1水曜日(但し、1月・5月は第2水曜日)



もしもし検定 4級(入門級) 電話対応技能検定

日本商工会議所 後援

もしもし検定4級って?

電話対応エキスパートを目指す層の拡大を図るため、企業及び受験者の負担を軽減し、参画しやすい、マークシート方式の筆記試験のみで選考を行うエントリークラスのもしもし検定です。試験時間も実技無しの40分で完了し、検定料も1,000円(税別)にて受験することができ、ビジネス電話対応に必要なコミュニケーションの基礎知識を有する事ができます。

もしもし検定4級合格者は「おトクがいっぱい!

- 3級合格への道がグッと近くなります。
- 3級受験のための必須研修の一部が免除!
- 3級受験の際の筆記試験が免除!

「もしもし検定」過去問にチャレンジ!!

問題 出典：電話応対技能検定 公式問題集3・4級 発行：日本経済新聞出版社

日本語の会話の中には、あいまい語が多く使われます。以下の4つの文例のうち、あいまい語が使われていないものを1つ選びなさい。

1. 「多分1日にはお渡しできると思います」
2. 「やはり直接ご覧いただいたほうがよろしいかと思います」
3. 「おそらく社長はA案で行けと言うでしょうね」
4. 「この件については、大半の者は知っていたはずですよ」