

# 全国の小規模旅館をサポートする 包括的な経営支援と コンサルティングサービスを提供

地方都市にある小規模旅館のほとんどが家族経営だ。「子息が老朽化した建物を引き継ぎ、金融機関から融資を受けてリニューアルしても改装することが主たる目的となってしまう、利益を出すための売上計画やコンセプトがおおざりになっている」と福原社長は言う。

また、「宿の魅力や付加価値が増すわけではなく、それでは単に改装しただけ。改装費を宿泊料に転嫁しても予約は増えず、キャッシュ・フローが回らず、返済できなくなり倒産するという小規模旅館が、これから顕在化してくるだろう」と指摘する。

そこでリバティーでは、小規模旅館が自前で完結させていた集客や料理の仕込み、会計や清掃といったルーティン業務を分業化できれば、若い世代も旅館業に魅力を感じてくれるのではないかと考えた。

その1つが完全成功報酬型の「すけさんWebサポートサービス」だ。膨大な時間と労力を要する集客要素の見直し、効果的な宿泊プランの立案・作成・管理、オフィシャルサイトの運用サポート、客室在庫管理代行、365日予約チェックを行う日次サポートなどを提供している。

今年には日本全国の小規模旅館をネットワーク化し、旅館業全体の効率化と成長を促す。

次は料理のオペレーションに着手する。昨年からは福原社長が足繁く通っているのが、沖縄県八重山諸島の石垣島だ。島にあるほとんどの宿では夕食を提供していない。石垣島を訪れた観光客の多くは、島の数少ない居酒屋やコンビニに行くしかない。しかも、日本各地の観光地で夕食難民という問題が生じている。そこに支援の手を差し伸べていく。



福原良馬 社長

福原社長も自社運営する4施設の総責任者となり、厨房に入って料理に関するあらゆるオペレーションを行ってきたからこそ、身に染みてその過酷さが分かる。夕食がなければ稼働率が低下しキャッシュ・フローが回らなくなる。こうした問題に対応するため、リバティーでは自社運営する宿泊施設でさまざまな実証実験を行い、そこで得た知見やノウハウを全国の小規模旅館にフィードバックする。現在、掛川市にあるリバティーリゾート大東温泉をセントラルキッチンにして、そこからシェフのいない河津町のAmis Droles（アミ・ドローラ）に料理を冷凍配送している。仕込みや調理の手間がいらなくなったため、料理の盛り付けはスタッフが言い、しかも短時間で済む。仕入値も平準化できるため、小規模旅館でも上質な食材を使った夕食が提供できる。このスキームをリバティーのクライアントへ提供する。しかも、前菜からメインディッシュ、デザートに至るまで数十種類から選べるため、旅館の特色を生かした料理が提供できる。「私どもにしか小規模旅館は救えないと自負しています。あくまでもITは小規模旅館をサポートする1つのツールであり、それだけでは救済できない。日本の旅館文化を絶やさないためにも、これからは救えるだけの武器を持ち続けていきながら、包括的な経営支援とコンサルティングを提供していきたい」。

## (株)リバティー

静岡市駿河区稲川3-2-23 TEL.054-281-3931  
<https://libetty-system.co.jp/>

■取締役社長／福原良馬

■事業内容／ソフトウェア事業、Web事業、サポート事業、旅行事業、旅館経営、デジタルコンテンツ事業