



Hotel Okura

PRESS RELEASE

2020年8月17日

株式会社 ホテルオークラ

ホテルオークラ

東京経営短期大学との産学連携

～海外ホテル従業員等の日本留学制度を2021年度より創設～

株式会社ホテルオークラ(本社:東京都港区、代表取締役社長:荻田 敏宏、以下当社)は、東京経営短期大学(所在地:千葉県市川市、学長:増田 哲也)と2020年8月に産学連携のための協定書を締結し、21年度より同大学に本格的な人材育成のための授業コースを新設する予定ですので、お知らせいたします。

また、当社はこれにあわせて東京経営短期大学との産学連携の他に、ホテルオークラ海外ホテルで働く和食調理人が東京マスタ学院調理師専門学校(所在地:東京都江戸川区、理事長:増田 節子)で学べる留学等、海外ホテルの人材育成を目的とした日本留学制度を創設いたします。

東京経営短期大学との産学連携

現在東京経営短期大学には、経営総合学科(①医療事務コース ②総合ビジネスコース ③会計税務コース)とこども教育学科があります。この度、2021年度より二年制のホスピタリティコース「観光ホスピタリティコース Supported by Hotel Okura」(定員40名)を新設いたします。

当社は、大学における同コース運営について授業内容・講師派遣等を通じ支援して参ります。またホテルオークラグループの各ホテルにおいて、同コース卒業生(卒業見込みの学生)を積極的に採用する予定です。

なお当社は、当該学費・関連諸費用の大半を負担し、海外のグループホテルの従業員および新規開業ホテルの採用予定者から毎年3名程度を同大学に留学させ、同コースを受講できるようにいたします。また、学生がより実践的な知識・スキルを習得するため、留学ビザ本来の活動を妨げない範囲で、旗艦ホテル「The Okura Tokyo」をはじめとする近隣の当社グループホテルでの業務従事の実機を提供する予定です。

東京マスタ学院調理師専門学校との連携

東京マスタ学院調理師専門学校は、少人数制による授業を主たる運営形式とする学校です。ホテルオークラは、ホテルオークラ海外ホテルで働く有望な若手調理スタッフに対し、当該学費・関連諸費用の大半を負担し、毎年3～5名程度を東京マスタ学院調理師専門学校に留学させ、日本での和食の調理・技術を習得させる予定です。将来の海外ホテル展開におけるオークラブランドの和食「山里」、ホテルニッコーブランドの和食「弁慶」において日本人総料理長を補佐し、中核になる調理人の育成を図ることを目的としています。

当社は、今後の開業予定ホテルを含め、国内で 53 ホテル、海外で 38 ホテル、合計 91 ホテルの運営等を行っており、2022 年までに、海外で 50 ホテルまで拡大する予定です。海外展開にあたっては、特定の国・地域で集中的に事業を展開することを基本戦略とし、現在、5 つの国・地域で、5 ホテルずつ開業する 5×5(ファイブバイファイブ)計画を推進しております。同海外展開においては、当社のグループホテルの特徴である「日本のおもてなしの心に根差したホスピタリティ」「本格的な日本料理の提供」を担う海外人材の育成が不可欠であり、向こう 10 年間で約 2 億円の資金を投じ、東京経営短期大学と東京マスダ学院調理師専門学校と提携したうえで海外ホテルの従業員の日本留学制度を整備することといたしました。

当社は、このような留学制度を通じ、海外と日本との文化交流促進の一助になればと考えております。

[東京経営短期大学について]

1992 年 4 月、千葉県市川市に開学した東京経営短期大学は、村田簿記学校をルーツに持ち、創立以来「有算者勝」(算あるは勝つ)を教育理念に掲げて簿記・会計分野の草分けとして歩んできました。実践的キャリア教育を重視し、現在も経営総合学科の学生の卒業時の簿記資格取得率は概ね 8 割に至っております。

2016 年より経営を引き継いだ学校法人創志学園は、同短期大学の他、全国で 4 年制大学、専門学校、高等学校等を設置運営している教育グループであり、国際交流分野においても、ニュージーランドやベトナム、ハワイ等に独自の教育機関や現地オフィスを置き、国際舞台で活躍できるグローバル人材の養成に顕著な活動実績を有しています。同短大は、2017 年には近隣地域からの保育者養成ニーズに応え、こども教育学科を設置。また、グローバルスタディセンター(留学生別科)には常時 50 名程の留学生が在籍し、アジアからだけでなく欧米からの留学生も積極的に受け入れています。海外の教育機関との教育連携も活発に行っており、とりわけ、スイスの名門ホテル学校「ローザンヌ・ホテルスクール」とは、本コースにおいて希望者を対象にした短期留学を計画しています。

[東京マスダ学院調理師専門学校について]

東京マスダ学院調理師専門学校は、1940 年に江戸川区新小岩の地に洋裁研究所としてスタートし、1961 年に学校法人マスダ学院を設立。1967 年に調理師学校を開設。1976 年に専門学校に昇格し、校名が東京マスダ学院調理師専門学校となる。生活の基礎となる「衣・食・住」の大切さを伝え、「先ず、与えよ」の建学精神を大切にし、技術の基本を学ぶとともに、時代の変化に対応できる人の育成にも重きを置いております。現在、東京マスダ学院調理師専門学校(所在地:東京都江戸川区平井)が学校法人マスダ学院の中心となっています。

[株式会社ホテルオークラについて]

株式会社ホテルオークラは1958年に設立、1962年にフラッグシップホテルである『ホテルオークラ東京』を開業しました。資本金30億円、「Best A.C.S.」(A:Accommodation、C:Cuisine、S:Service=最高の設備、最高の料理、最高のサービス)を企業理念とし、現在では、ホテル事業及びホテル関連事業会社の所有・管理、ホテル事業(開発・運営)に関するコンサルティング等、幅広く事業展開しています。

当社は、日本国内だけではなく海外の国々と質の高いグローバル・ネットワークを築いてきました。日本文化のきめ細やかな心くばりとヨーロッパやアメリカの機能性を融合させた「オークラ」のおもてなしは、世界中の皆様にくつろぎと快適な空間と時間を提供いたします。

現在、当グループにおいては、オークラ ホテルズ & リゾーツとして、オークラ ヘリテージ、オークラ プレステージ、ホテルオークラの3ブランド、ニッコー・ホテルズ・インターナショナルとして、グランドニッコー、ホテルニッコー、ニッコースタイルの3ブランド、これにホテルJALシティを加えた7ブランドを展開しており、子会社である株式会社オークラ ニッコー ホテルマネジメントにより、国内 52、海外 26 の合計 78 ホテル、総客室数 24,350 室を運営しています。

また、1962年に開業したホテルオークラ東京 本館を建替え、新たなフラッグシップホテル『The Okura Tokyo』を2019年9月に開業しました。

(2020年8月17日現在)

本件リリースに関するお問い合わせ先
株式会社ホテルオークラ 広報担当 荒井／鈴木
〒105-0001 東京都港区虎ノ門 3-6-2 第2 秋山ビル 2 階 TEL:03-6685-8994 FAX:03-6691-1158 E-mail: pr@hotelokura.co.jp