

特集 ホテルが実現する地方創生

株式会社 LOCAL RESORTS



地域とともに未来を紡ぐ SHONAI HOTEL SUIDEN TERRASSE

価値を受け継ぎ、新たに創造する — スイデンテラスが描く、ローカルリゾートの形

山形県庄内地方にあるホテル〈スイデンテラス〉には、年間およそ5万人の宿泊客が訪れる。決して観光資源に恵まれているとはいえないこの土地に、なぜこれほど多くの人が足を運ぶのか。ここで働くスタッフの約7割は、UターンやIターン。生まれ育った場所に戻る人、新しい挑戦の場所としてこの土地を選んだ人。それそれが目的を持って庄内に暮らし、スイデンテラスで働いている。人も旅人も自然と集まるスイデンテラス —。

その理由を探るため、総支配人とスタッフに話を聞いた。

スイデンテラスから広がる、新しい地域観光

地域とともに未来を紡ぐ企業、それがLOCAL RESORTSだ。ホテルの開発と運営を柱に、地域資源を守りながら、その魅力を国内外へと発信している。原点となるのが、山形県庄内地方の〈スイデンテラス〉だ。地元生産者や酒蔵と連携し、自然や

四季、文化や暮らしを生かした“ここでしか味わえない体験”を提供することで既存の資源の高付加価値化に挑戦している。スタッフ自身もこの土地で暮らし、誇りを持って働く。こうした地域に根ざした挑戦が、新しい観光の形を生み出している。



株式会社 LOCAL RESORTS (ローカルリゾート)



山形県鶴岡市北京田字下鳥ノ巣23-1
代表取締役CEO 山中 大介
代表取締役COO 中 称生

株式会社 LOCAL RESORTS は、地域の資源に光を当て、その魅力をひらき、国内外へ発信する事業を展開している。山形県鶴岡市において〈晴耕雨読の時を過ごす、田んぼに浮かぶホテル〉をコンセプトとした「スイデンテラス」の新規開業より、企画・運営を手がけてきた。そして2025年9月8日には自社の新ホテルブランド「時地人 - JUJIN -」を発表するとともに、愛媛県伊予郡砥部町において「時地人 - JUJIN Matsuyama」をリブランドオープンした。LOCAL RESORTSは、各地の風土や文化に根ざした資源を生かしたホテルづくりを通じて、観光を起点とした新たな交流のかたちを創出している。



SHONAI HOTEL SUIDEN TERRASSE
山形県鶴岡市北京田字下鳥ノ巣23-1

時 ii 地 ii 人 ii
MATSUYAMA
時地人 - JUJIN Matsuyama
愛媛県伊予郡砥部町宮内 1622-7



地域と人をつなぐホテル、スイデンテラス

SUIDEN TERRASSE 総支配人 中 弥生さん
なか やよい
さん



全国のラグジュアリーホテルでホテリエとして、さまざまな経験を積む。東京・銀座では総支配人を経験。2021年より、スイデンテラスの総支配人に就任。2024年、株式会社LOCAL RESORTSの代表取締役に就任。



鯉川酒造での酒造りや、〈田んぼとお米のプロジェクト〉など、地域での取り組みに自ら足を運び、体験を重ねている。

備えた地域自体をブランドとして育てるこ^トです。一過性の話題で終わらせず、地域とともに丁寧に未来をつくる。それが LOCAL RESORTS のミッションであり、私たちが目指すホテルの姿です。

地域理解で育む力

ホテルが“メディア”としての強みを発揮するには、私たち自身が地域理解を深めることが大切です。社員の7割以上がU・Iターンのため、庄内実地研修で出羽三山や酒蔵・ワイナリーを訪ね、農業や漁業体験も行います。庄内には古くから出羽三山信仰が根付いており、人々の暮らしや価値観にもその精神が息づいています。地域への理解と信頼関係がホテル運営の土台となるとともに、庄内に暮らし、スイデンテラスで働くことの“自分なりの意味”を見つけるきっかけになればと考えています。

ここでしかできない学びの時間を

LOCAL RESORTSはスイデンテラスを原点に新しい土地でも地域と人をつなぐホテルを生み出していく。地域そのものの魅力を輝かせ、自然や人と触れ合う体験を通して、ホテル業界の知識やスキルだけでなく、ここでしか味わえない学びと気づきを重ね、ぜひ自分の可能性を広げてください。

当事者として地域に向き合う

「鶴岡に突然現れたホテル」が「地域とともに歩むホテルへと変わる」。その変化の原点は、地道な対話の積み重ねでした。私自身、縁のなかった山形でスイデンテラスに関わると決めた瞬間から覚悟は始まっていました。年間120日以上庄内に通い、生産者や酒蔵を一軒ずつ訪ね歩く日々。最初は“よそ者”でしたが何度も足を運ぶうちに、地域の方々が少しずつ心を開いてくださるようになりました。スタッフとともにその過程を当事者として体験できたことは、私にとっても大きな財産です。

“メディア”としてのホテルの役割

ホテルは滞在体験を通して地域の文化や人の想いを発信する“メディア”であり、共感の輪を広げる拠点でありたいと考えています。銀座でも庄内でもそれは変わりません。LOCAL RESORTSの役割は、すでにブランド化された観光地に入ることではなく、私たちが関わることで、元々魅力を

従業員の77%が山形出身！

Uターンをした従業員にインタビュー



遠田 知美さん／料飲部 レストランサービス

経歴：鶴岡市出身。東京の辻調理師専門学校を卒業後、都内でレストランやワインバー勤務。ソムリエとして経験を積み、山形にリターンしスイデンテラスへ入社。

Q.なぜ、県外から山形に戻ろうと思われましたか？

東京で働いていたところから、いつかは地元に戻りたいという気持ちは心のどこかにありました。両親の体調や仕事の節目が重なったことで、「今がその時かもしれない」と自然に感じたのがきっかけです。上京した当初は「地元には学べる環境が少ない」と思っていましたが、東京で多くの人と出会い、逆に山形の食や文化の魅力を教えてもらうことが何度もありました。外に出たからこそ見えてきた“ふるさとの良さ”を、今度は自分の言葉と仕事を通して伝えていきたい——そう思うようになりました。今は山形の魅力を、かつて県外で感じた視点と、今ここに暮らす者としての実感の両方から発信できることが何より嬉しいです。

Q.スイデンテラスに入社したからこそ得られた成長は？

ソムリエとして働く中で感じる一番の成長は、“地域と向き合う視点”が広がったことです。東京で扱っていた輸入ワインとは異なり、今は生産者の顔が見える地元ワインをお客様に届けています。自ら畑に足を運び、ブドウの収穫や仕込みの工程を体験し、完成したワインをお客様に提供する——その一連の流れを知ることで、伝える言葉に深みと説得力が増しました。地域の方々の情熱や努力に触れるたびに、ワインは“土地の物語”そのものだと実感します。生産者への尊敬と、庄内の自然がもたらす恵みへの理解が、今の私を支える大きな糧になっています。

Q.これからチャレンジしていくことを教えてください

スイデンテラスの魅力は、やりたいことを形にできる自由さだと思います。今後はホテルの枠を越えて、自分の手で“ものづくり”にも挑戦したいです。特に興味があるのはチーズづくり。地元の素材を生かして、ワインとともに楽しめる自社オリジナルのチーズを生み出すことが目標です。



地域 × 食



料理長
さとう よしだか
佐藤 義高さん



庄内の食材を自ら選び魅力を引き出す

若いメンバーには、とにかく“自分の目で見て、触って、感じてほしい”と思っています。魚を市場で選ぶことであれば、お客様の前で説明することもあります。そうやって庄内の食材と向き合いうちに、自然と料理人としての力もついていきます。食材の魅力を最大限に生かせるよう、一緒に成長していきたいです。

地産地消率が80%以上。食材を生かすこだわり

庄内は本当に食材が豊富で、正直、県外のものを使う理由がないほどです。季節ごとに美味しい食材がしっかりと揃っており、その時期に採れたものを一番シンプルに出すようにしています。冬は根菜、夏は岩ガキなど、庄内の四季に寄り添いながら、調味料も地元の米や醤油で塩麹や甘酒を仕込んでいます。調味料から地産地消にこだわることで、庄内の豊かな恵みと食文化の魅力を、まっすぐにお客様へ伝えたいと思っています。



宿泊部レセプション
おの でら りささん

地域 × 観光



庄内の魅力を伝えるために、自分が楽しむ

まずは自分が庄内を楽しむこと。それが一番大切だと思っています。滝や温泉、地元のごはん屋さんを巡って、自分の言葉でお客様におすすめできるようにしています。バックヤードには庄内のおすすめスポットを掲示することで、それぞれが庄内の魅力を発見する機会をつくるなど、メンバー同士で庄内の魅力を共有する仕組みもつくっています。

自然の力に惹かれて——庄内で見つけた癒しの時間

庄内に来てまず感じたのは、自然の力の大きさです。滝や湧き水など“水のある景色”は四季ごとに姿を変え、冬には滝が凍って氷瀑となり、まるで大自然の芸術のような美しさを見せてくれます。そして、庄内を語るうえで欠かせないのが出羽三山——羽黒山、月山、湯殿山です。三つの山を巡る「生まれ変わりの旅」は、歩くたびに心が洗われ、新たな気づきをもたらしてくれます。滝や山をめぐる時間が、私にとって一番の癒しです。

地域 × サステナブル



一般管理 川俣 聖子さん

循環する幸せ—地域とともに広がるサステナブルの輪

私たちが目指しているのは、“みんなが幸せになる循環”です。訪れる人だけでなく、ここで暮らし、働く私たちも幸せであること。その想いをもとに、野菜の皮や芯など通常は廃棄される部分を使ったオリジナルソルトや、繰り返し使える湯かごなど、身近なところから環境への配慮を続けています。庄内の自然や食の恵みを守りながら、未来につなげていく。そんな“サステナブルな日常”を、スイデンテラスから発信していきたいと思っています。



スタッフの想いが形になるホテル

ここでは一人ひとりのアイデアが、新しい取り組みにつながっていきます。環境に配慮したオリジナルの塩やスキンケアセットの開発、〈田んぼとお米のプロジェクト〉もその一つ。みんなで考え、挑戦しながら、庄内の自然とともに成長していく——そんなホテルであり続けたいです。



料飲部
にわか よういち
丹羽 陽一さん

地域 × 人

人がつなぐ、地域の力——“ともに歩む”関係づくり

庄内の魅力はやっぱり“人”だと思います。スイデンテラスはまだ開業して7年ですが、この土地には長い間受け継がれてきた文化や風土がある。だからこそ、私たちも地域の方々をリスペクトしながら、一緒に歩むことを大切にしています。〈田んぼとお米のプロジェクト〉も、農家さんの協力があってこそ実現しました。お客様、地域、生産者——人と人のつながりが、このホテルの一番の財産だと感じています。



地域とともに、考え、成長する

スイデンテラスで働く魅力は、いわゆるホテルサービスにとどまらないことです。地域の方々と話し、体験し、学びながら、自分たちで考えて形にしていく。そのプロセスこそが成長だと思います。庄内の魅力を、食材や観光資源だけではなく、私たち自身の言葉でも伝えていきたいです。