



吉田 絹江さん
三重県鳥羽市
吉田屋 和光



をもつてJKK
全旅連・女性経営者の会
コラム&レポート
Vol.189

私の地元三重県は縦に長く、日本の真ん中あたりの海に面した地

の豊富な地域で、食をなくすことが逆行していると思う。たかもしれませんが、時代を見据えた主人である社長の決断に、後悔したことは一度もありません。

切り替えた当初は、

核家族やお一人様が

お客様が定着せず、旅館も多く、不安な日々もありましたが、人材不足、食材高騰などの悩みはなく、クレームも一切ありません。私の旅館は鳥羽駅前なので、徒歩で飲食店へも行ける距離ということ

もありません。客様もたいへん多くなりました。

増え、1泊2食が当たり前の旅館のあり方も時代とともに変化してきました。

世の中の様々な出来事に対応しつつ、無理のない経営を続けていき

いと考えております。

“ない”づくしで時代に対応

三重県鳥羽市、吉田屋 和光の吉田絹江と申します。

JKKでは、会務系

副会長2期目を務めて

おります。JKKに

は、かれこれ10年くら

いになるでしょうか…

会員数も増え、たくさ

んの仲間がでまし

す。た。同業者の集まりは、参考になることがたくさんあり、良い縁をいただくこともあり、この会に入つて良かったと思っております。

域で、名前の通り伊勢エビが有名で、アワビや牡蠣などの海の幸も豊かで、高級な松阪牛もあり、食にはたいへん恵まれた地域です。

良き時代を経て10年ほど前に、鳥羽では初めて泊食分離を実行した旅館です。厨房を廃止し、仲居もなし、布団敷き係もなし、何もかもカットしました。食

私の旅館は、鳥羽で