

HOTEL LOCATIONS

# ホテル展開

阪急阪神第一ホテルグループとして、  
大阪・東京を中心に直営ホテルを運営するとともに、  
日本全国に多くのチェーンホテルを展開しています。

## 近畿

直営ホテル



- ① レム新大阪
- ② ホテル阪急  
インターナショナル
- ③ 大阪新阪急ホテル  
(2025年1月閉館予定)
- ④ 新阪急ホテルアネックス
- ⑤ ホテル阪急レスパイア大阪
- ⑥ ホテル阪急グランレスパイア大阪  
(2024年度下期開業予定)
- ⑦ ホテル阪神大阪
- ⑧ ホテル阪神アネックス大阪
- ⑨ 千里阪急ホテル  
(2025年度下期閉館予定)
- ⑩ レムプラス神戸三宮
- ⑪ 宝塚ホテル
- ⑫ 京都新阪急ホテル



## 東京

直営ホテル

- ① 第一ホテル東京
- ② レムプラス銀座
- ③ レム東京京橋
- ④ レム日比谷
- ⑤ レム秋葉原
- ⑥ レム六本木

# HOTEL LOCATIONS

## 会社概要

会社名 株式会社阪急阪神ホテルズ  
Hankyu Hanshin Hotels Co., Ltd  
登記上本店 大阪市北区芝田1丁目16番1号  
本社事務所 〒530-8310 大阪市北区芝田1丁目1番35号  
TEL :06-6372-5476 FAX :06-6372-5234  
資本金 100,000千円  
株式 発行済株式数 10,000株

設立年月日 2023年(令和5年)11月1日  
決算期 3月  
代表者 代表取締役社長 小泉 秀俊  
株主 阪急阪神不動産(株)

(2024年5月現在)

募集要項は採用サイトまたは求人票をご確認下さい。  
<https://www.hankyu-hotel.com/recruit/>



# HANKYU HANSHIN HOTELS RECRUITING BOOK



阪急阪神ホテルズとは

企業理念

## 「心豊かな社会の実現に向けて」

私たちは、常に変革に取り組み、「安心・快適」、そして「夢・感動」をお届けすることで、心豊かな社会の実現に貢献します。

基本方針

**Hospitality** 顧客感動 —— お客さまの心にひびくおもてなし

**Humanity** 従業員満足 —— 従業員の人間性と個性のはぐくみ

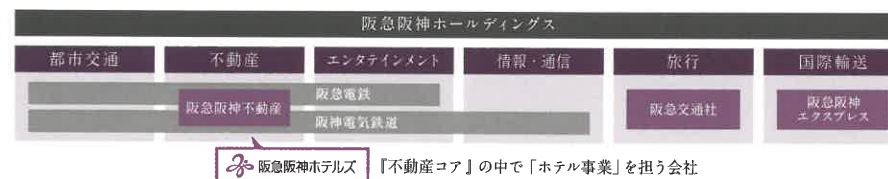
**Honesty** 企業倫理 —— 誠実な企業市民としての取り組み

**Harmony** 社会貢献 —— 地域社会との調和とふれあい

## グループとの関わり

阪急阪神ホテルズは、阪急阪神ホールディングスのもと、コア事業を担う中核会社としてグループ全体の有機的な成長に貢献しています。

コア事業推進体制 ～ 5つの中核会社と6つのコア事業領域 ～



## 阪急阪神ホテルズの “価値観”

### 満足、そして感動 (Delight) へ

阪急阪神ホテルズはこれまで、特権階級に向けた高級ホテルからビジネスパーソンが楽しめる都市型ホテル、そして「眠り」に特化したホテルやインバウンドを迎えるホテルと、時代ごとに新たな価値を生み出してきました。そこには常に、単にニーズをくみ取るだけでなく、上質なサービスや設備でお客さまの信頼にお応えし、常に選ばれるホテルを目指すという想いがありました。そしてこの想いは、世代を超えてスタッフ一人ひとりに受け継がれています。

SATISFACTION AND DELIGHT



COOK

## 調理職の仕事

### 職種説明

西洋、日本、中国、製菓・製パンのジャンルを選択。調理は各ジャンルのレストランやビュッフェの店舗、宴会場でのパーティー調理を担当します。

### 西洋調理



K.N

2018年入社  
高校卒

#### 主な仕事内容

フレンチレストランでの調理。主に冷製料理を担当しています。アミューズ、オードブル、デザートなど期待以上の料理を提供出来るように心掛けています。

#### 仕事の原動力

何か困った事があればすぐに相談できる環境で、職場の先輩方も優しいのでとても働きやすい環境です。また、お客さまより感謝の言葉を頂いた時や繁忙期が終わった時の達成感が原動力となっています。

### 日本調理



S.M

2015年入社  
専門学校卒

#### 主な仕事内容

主に食材の味付けなどを行う「煮方」を担当しています。宴会場ではお客様の目の前で料理をする機会もありますし、婚礼の料理、ビュッフェなど、多様な場面で日本料理を提供しています。

#### 阪急阪神ホテルズ ならではの感じたこと

直営ホテルが多いところで。人事異動や繁忙期に他のホテルへ手伝いに行く機会などに、様々な業務に携わることができると同時に、たくさんの方のスタッフとコミュニケーションをとることができるので、人とのつながりを多くもつことができます。

### 中国調理



O.R

2017年入社  
専門学校卒

#### 主な仕事内容

レストランで食材の下ごしらえから、盛り付けまでいわゆる「調理」業務全般を担当しています。他にも食材の在庫管理や、社内システムを利用した発注もを行っています。

#### 阪急阪神ホテルズ ならではの感じたこと

幅広い年代のスタッフが働いているところです。経験やスキルの豊富な方から教わったり、目の前で調理している様子を見ることができるので、新たな技術や知識に触れる機会が多いと思います。

### 製菓・製パン



H.M

2017年入社  
高校卒

#### 主な仕事内容

ホテル内の宴会、レストラン、売店などのデザート、パンなどの製造を行っています。具体的な業務内容は製菓では、生菓子の仕上げ、製パンでは焼成を担当しています。

#### 興味を 持ったきっかけは？

親戚が当社で働いていて自分もお兄さんみたいになりたいと思いい、興味を持ちました。また、売店のシンプルかつ高級感ある商品に魅了されたのも興味を持った理由です。



HOTEL SERVICES

## ホテルサービス職の仕事

### 職種説明

入社後初めは最前線でお客さまへおもてなしをおこないます。その後はコースごとに異動の頻度や範囲が異なります。フロント、レストランサービス、宴会サービス、セールス、企画、ホテル開発、人事、経理など様々な仕事があります。

### 宿泊

#### 主な仕事内容

ホテルに宿泊されるお客様のチェックインとチェックアウトを行っています。仕事内容は予約確認・リクエスト対応など多岐にわたり、他にも館内外のご案内をおこなうこともあります。

信頼関係を築くために心掛けていること

お客様と信頼関係を築くために、お客様に合った話し方を意識しています。初めてご宿泊されるお客様には丁寧な説明を心掛け、不明点が無いか確認を行うようにしています。



H.H

2021年入社  
大学卒

### レストラン

#### 主な仕事内容

レストランの接客担当として、お客様のお出迎えからお見送りまで担当しています。ソムリエの資格を取得したため、お客様の好みや料理に合わせたワインを提案・提供したり、勤務する店舗のワインリストの更新なども上長と共に担当しています。

信頼関係を築くために心掛けていること

ゲスト以上にホスト側のお客様の気持ちを汲んだサービスをすることです。例えば、接待の席では提供順を守り、会話の邪魔をせず和やかな雰囲気づくりに専念することで、「信用できるお店だな」と信頼を得ることが出来ると考えています。



T.M

2015年入社  
専門学校卒

### 宴会

#### 主な仕事内容

宴会場での接客を担当しています。宴席で使用するイスやテーブルを準備から、結婚式では新郎新婦の立ち居振る舞いや歩き方、式の進行における全てにおいて、我々宴会スタッフがエスコートするなど多岐にわたります。

阪急阪神ホテルズ  
ならではの感じたこと

ホテル業界の宴会部門の中では比較的正社員数が多く、様々な経験を持つ社員同士刺激し合いながら、多くのことを学ぶことができるため、自身の成長につなげることができていると思います。



Y.R

2014年入社  
高校卒

### 企画

#### 主な仕事内容

レストラン店舗の季節メニューや新商品の販売に向けて、様々な部署と連携をとって進めています。また、広報業務も担当しているため、TV局などのメディアを訪問しPRする仕事もしています。

「やりがい」を感じた瞬間はどんな時？

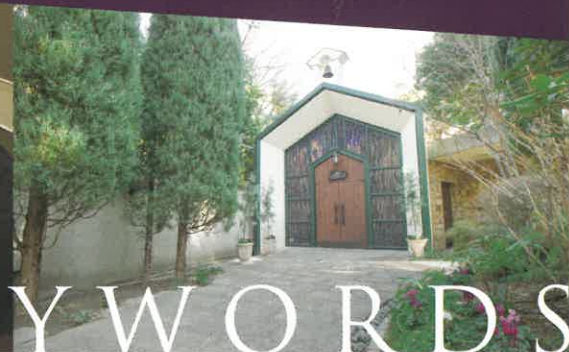
自分が企画したフェアや、みんなで一緒に考えたメニューが実際に販売される瞬間にいつもやりがいを感じています。お客様に喜ばれているのを見たり聞いたりのこともとても嬉しいです。



T.N

2020年入社  
大学卒

## KEYWORDS



## KEYWORDS

キーワードで知る

### 阪急阪神ホテルズの特長

#### 01 多彩なホテル

様々な目的で利用される  
お客さまに出会い、  
幅広い経験ができる

- ラグジュアリーからアッパービジネス、都市型から地域密着型まで様々なホテルを運営

#### 02 グループ力

大きなグループに所属を  
しているからこそ、安心して働ける

- 安定した経営基盤
- 不動産事業との連携による好立地なホテル展開
- グループ各社と連携した商品開発
- 沿線価値向上
- グループならではの福利厚生

#### 03 研修制度・ 自己啓発支援制度

研修や自己啓発支援制度を使って  
知識やスキル向上できる

- 等級や職種別の充実した研修(2週間の新入社員研修、入社1年後研修、マーケティング研修、調理検定など)
- 資格取得支援制度 当社指定約50種類の資格取得時、受験料負担(スペシャリストコースは難易度の高い資格合格時合格祝いあり)
- 約40種類の通信教育を受講終了で全額補助

#### 04 安心して働ける環境

心身の健康を考え、  
ライフイベントがあっても安心して働ける

- 育児や介護のための時短制度 育児では子どもが小6まで、3.75-7時間の範囲で時短勤務が可能
- 未消化の年休を別途最大50日まで貯めることができ、子どもの看護や行事で使用可能
- 健康経営の取り組みとして禁煙推進など多数取り組みあり

詳しく見る



SPECIALIST

## ＜ スペシャリストコース ＞

職域(宿泊、料飲、調理、管理など)を  
ある程度固定して必要な知識・スキルを獲得し、  
特定の職域における専門性を追求し、  
ホテルオペレーションや管理業務等のスペシャリストを目指す

入社後、  
コース変更可



※SコースからMコースはコース転換試験あり

MANAGEMENT

## ＜ マネジメントコース ＞

広範なジョブローテーションによる  
職種横断的な経験を通して、  
ホテル経営や組織マネジメントの知識・スキルを身に付け、  
経営幹部を目指す

### キャリア一例

#### ■ ホテルサービス職



#### ■ 調理職



認定  
スペシャリスト

スペシャリストコース  
の中で、専門領域に  
特化し高度な知識・  
スキルをもって高い  
パフォーマンスを発  
揮する者を認定する

### キャリア一例



入社後の教育と  
成長支援体制

01

#### 業務経験・OJT

職場の業務経験や上司／同僚などとの  
関わりにより成長を促す

02

#### 研修(等級・職種別)

- 2週間の新入社員研修、入社1年後研修
- ロジカルシンキング、リーダーシップ、マーケティング研修など

03

#### 自己啓発支援制度

- 当社指定約50種類の資格取得時、受験料負担
- 難易度の高い資格取得時、合格祝金支給(スペシャリストコースのみ)

- 英会話研修、クレーム対応研修、ソムリエ講習会など
- 調理検定(1、3、5、10年次)

- 当社指定約40種類の通信教育受講終了時受講料負担