



南十字星が見える島には、
あなたの可能性が広がっています。

株式会社はいむるぶし

〒907-1292 沖縄県八重山郡竹富町小浜 2930
0980-85-3111
hmb-soumu@haimurubushi.co.jp
<https://www.haimurubushi.co.jp>



はいむるぶし
Kohamajima

地域と共存、自然と共生した 日本のリゾートホテルの先駆け。

「はいむるぶし」は地域と共存共栄、
自然と共生した日本のリゾートホテルの先駆けとして1979年にオープン。
まだ余暇を楽しむという概念がなかった時代から、
豊かな自然の中で心を解放させる、新しいライフスタイルを提案してきました。

「あなたに、会いに来たよ」と、
全国からお客様が帰ってこられます。

お客様の目的の一つは顔なじみのスタッフと再会すること。レセプションでは笑顔で「お帰りなさい」とお迎えます。お客様との距離の近さが、はいむるぶしの特徴の一つ。スタッフ全員がお客様との会話を楽しみ、時には一緒に穴場のスポットでダイビングをしたり、星空を眺めたりすることも。私たちが日ごろ感じている小浜島の美しさをお伝えし、同じ体験・感動を共有することで、素晴らしい滞在をプロデュースしていきます。私たちが営んでいるのはサービス業ではなく、おもてなし業です。サービス<service>とは「奉仕する」、「仕える」という意味を含む言葉。主従の関係ではなく、お客様と対等の関係で、スタッフ

人ひとりが主体的に「どうしたらお客様に喜んでいただけるのか」を考え、行動していくのが、私たちのスタイル。マニュアルでは提供できない「おもてなし」の集合体が、「はいむるぶし」なのです。開業当時から勤務しているベテランスタッフもいれば、10代のスタッフもいます。はいむるぶしや小浜島に寄せる思いは多種多様。仕事に対する取り組みでは多くのことを学ぶことができます。当社は、社歴や年齢に関係なく手をあげた人にチャンスを与えていきますので、若いうちからダイナミックなプロジェクトに携わることも可能。仕事の枠を定めず、いろんなことにチャレンジしてください。



LOCATION

東京から沖縄本島まで約1,600km。
八重山諸島は、沖縄本島からさらに南に400km、
北緯24度線、ハワイ諸島と同緯度に位置します。
小浜島は八重山諸島のほぼ中央に位置し、
世界有数のサンゴ礁に囲まれた島。
コバルトブルーの美しい海、真っ白な砂浜、
亜熱帯の豊かな自然が広がる、まさに楽園です。



NUCHIGUSUI

2011年には沖縄の言葉で「命の薬」という意味の
「ぬちぐすい」リゾートをコンセプトにリニューアルを行いました。
「ぬちぐすい」とは、心地よい波音や鳥の声を耳にしたとき、
心に深くしみる美しい風景と出会ったとき、
美味しい料理を口にしたときに使う沖縄の言葉。
癒やしや喜びで、心がほどける感覚をあらわしています。



OMOTENASHI

「はいむるぶし」の敷地は40万㎡、そのすべてが国立公園内、
沖縄本島では失われつつある手つかずの自然が残されています。
八重山地方の伝統・文化・自然を活かした滞在空間、
地元の食材を使った体に優しい料理、
そしてスタッフの笑顔でのおもてなしが、
「はいむるぶし」でしか提供できない特別な時間を作りあげています。



会社案内動画



仕事・職場・仲間紹介動画

note



公式note

常に新しい価値を世の中に提案する。
それが「はいむるぶし」のDNAです。



代表取締役社長
渥美 真次

「豊かな八重山の海と空に囲まれ、島ならではのゆったりとした時間を過ごす。そんな新しいライフスタイルを提案したい」。私が大切にしているのは「基本を大切に」と「一步前へ」の2つ。「基本」とはホテルの基本である安全、整理整頓、清掃清潔、挨拶などを徹底すること。「一步前へ」は現状に満足するのではなく、社員も、会社も常に成長していくことです。例えば社員160名すべてのスタッフが何か一つ新しいことを発信していけば、会社として160の新しい試みが実現したことになります。基本を大切にしながら、全員が一步前に進んでいくことで、進化を続けていけるのです。スタッフ一人ひとりが欠かせない存在です。



お陰様で、はいむるぶしは口コミサイトでもトップクラスのランキング。西表島の世界自然遺産登録などで、八重山全体の観光客数が増える中、さらに客室稼働率、ADR（売上÷利用客室数）などの指標を高め、スタッフの満足度でも八重山でNo.1、そして沖縄でNo.1になることを目指しています。ホテル業界は、例えば小浜島のようなリゾート地で生活したり、普段は出会えないVIPや政治家をおもてなししたりなど特別な経験ができる業界。何よりも、多くのお客様と出会うことで、いろんな価値観に触れ、視野を広げることができます。あなたの可能性はいむるぶしで拡げませんか。

社員一人ひとりに寄り添い、個性や能力を
最大限に引き出していく人事制度・教育制度。

評価制度

基準が明確な成長支援制度の導入。

会社が期待するあるべき姿、身に付けるべき技術や知識の基準を職種別・階級別に細かく設定。何をどうすれば評価されるのかが明確になっており、3年後、5年後、10年後をイメージすることができます。

キャリアプラン

幅広い仕事を担当し、自らキャリアをデザイン。

年1回の自己申告書により、社員一人ひとりの「やってみたい」など、志向や気持ちの変化をいち早くキャッチし、キャリアデザインをバックアップしています。レセプション、レストラン、予約受付、管理などの他にも、設備、ガーデンなど幅広い職種を経験することが可能。幅広い仕事を体験し総合的なホテル経営のスキルを身に付けていく道、一つの仕事で専門性を高めていく道。あなたの志向にあわせたキャリアの作り方ができます。

研修制度

入社後は接客部門をローテーションで学ぶ。

導入研修は社会人に求められるビジネスマナー・心構えなどを学び、各部門長から部署の紹介や仕事内容についての説明を受けます。その後、接客部門の各セクションをローテーションで経験。適正にあわせて配属ポジションを決定します。

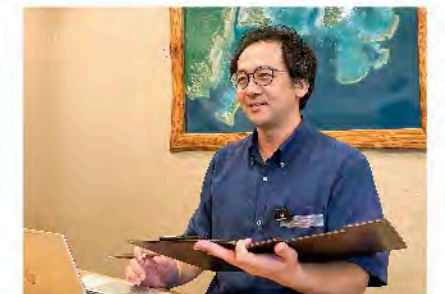
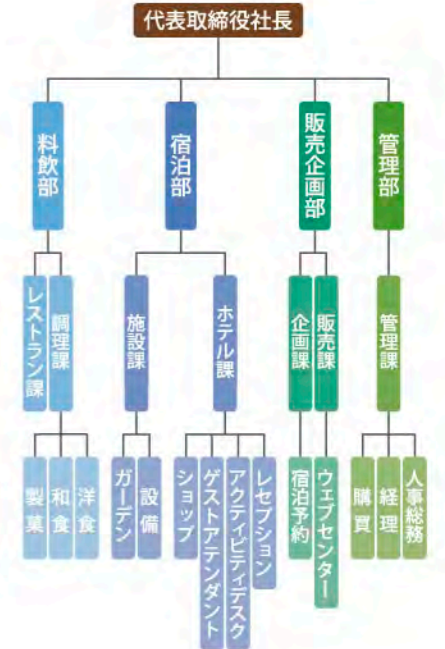
階層別研修。

入社後5年をめどに、まず主任を目指していただきます。主任昇格にあわせて考課者研修、マネジメント研修を実施。メンバーのモチベーションを高めるスキルを学びます。

新しい研修を積極的に取り入れる。

常に進化していくため、時代に合った研修を積極的に取り入れるようにしています。e-learningはもちろん、外部講師を招いた若手スタッフ向けの「ステップアップ研修」やリーダー・管理職向けの「チームビルディング研修」、「コーチング研修」。すべてのスタッフが活躍できる環境づくりのための「コンプライアンス・ハラスメント研修」や無意識の思い込みに気づく「アンコンシャスバイアス研修」。食の安全を提供するための「アレルギー・エビデン研修」。お客様の安全確保のための「AEDを使用した心肺蘇生研修」。年間を通して様々な研修を体系的に学ぶことができる環境を整えています。スタッフが学びたいと思ったときに学べる環境をこれからも作っていきます。

はいむるぶしの組織



顧客満足度とともに従業員満足度の高いホテルを目指しています。採用担当・松永





COOKING

ここでしか食べることができない
沖縄料理をお客様に提供したい。



RECEPTION

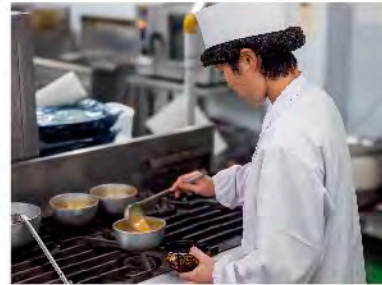
お帰りなさいと、また言いたい。
リピートに繋がるおもてなしを。



料飲部 調理課

佐々木 七海

秋田県出身。高校の調理科を卒業後、飲食店や旅館にて和食調理を経験。ダイビングの経験はなかったものの、好奇心からダイビングショップで勤務。趣味を満喫すること、沖縄の魅力を伝えることを目的に、小浜島への移住を選択。



佐々木さんの1日のお仕事の流れ

9:30 出勤

食材や調理器具を整えながら1日の業務を書き出して、チェックリストを作成。

10:20 朝礼

当日の宿泊人数やアレルギーなど、お客様の情報を調理課の朝礼で確認。

11:00 仕込み

ラウンジで提供するフンスプーンや他の食材の仕込みとコース料理の準備。

14:00 休憩

寮に戻り自炊。お気に入りのYouTubeを見ながら、後半の業務をイメージ。

16:00 コース準備

コース料理をスムーズに提供するために自身の担当を整える。時間があればサポート。

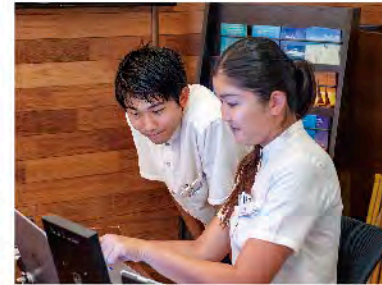
Dayoff 休日

小浜小中学校の体育館を借りて、水曜日と日曜日にバスケットボールをすることが楽しみになっています。

宿泊部 ホテル課

大谷 悠太

茨城県出身。ホテルマンになりたいと思ったキッカは中学の修学旅行で宿泊したホテルでの体験が印象的だったこと。大学の旅行で、離島のリゾートホテルに興味を持ったこと、暖かい気候や三井不動産グループの安心感などが入社を決めた。



大谷さんの1日のお仕事の流れ

10:30 出勤

当日チェックアウトされるお客様の対応。午後にチェックインされるお客様情報の確認。

13:30 レセプション

チェックインされるお客様の対応。お部屋までのご案内。アクティビティの受付対応。

16:00 休憩

従業員食堂で栄養バランスを考えながら食事。スマホを見たり、ゲームをして過ごす。

18:00 レセプション

レセプションカウンターにて滞在中のお客様からのお問合せ対応やスタッフのサポート。

20:30 退勤

当日のイレギュラーや翌日チェックイン・チェックアウトされるお客様情報の引き継ぎ。

Dayoff 休日

石垣島にランチと買い出しに。帰りのフェリーの時間まで散歩。面白い食材が買えたら、仲間と宴会。

さまざまなことを学べる環境が魅力。

はいむるぶしは和食も洋食も同じ厨房。和食調理スタッフとして勤務していますが、ソース作りに興味を持つことがあれば洋食スタッフのところに、スイーツに興味を持てばパティシエのところにいき、教えてもらうこともありました。縦割ではないので、様々なことを学ぶことができるのが、この調理場の魅力です。

働きやすい職場は自分の行動で作りだす。

東京でのギスギスした人間関係や長時間労働などの勤務経験から、同じような職場環境にならないように、意識して行動していました。具体的には、チームみんなが思いやりをもって業務にあたるよう率先して声をかけ、困っていることがあれば手を差し伸べるようにしています。人間関係は良好で、魅力的な職場です。

一気に成長を感じることができてうれしい。

一つのレストランだけではなく、提供しているすべてのレストランの調理に関わるため、必然的に多くのことを学び、経験することができる職場です。そのため、「成長速度が速い」というのが私にとってのやりがいです。また、発案したメニューが採用され、お客様の評価が高かったときは、やってよかったと思う瞬間です。

プライベートも仕事も全力で楽しみたい。

プライベートは気の合う仲間とバスケットボールや大好きなダイビングに行ったりしています。ダイビングライセンスのアドバンスを取得してからは、ダイビングを楽しむ幅が一気に広がり、八重山の海を満喫できています。プライベートが充実していないと良い仕事ができないので、今後も全力で両方を楽しみたいと思います。

温かみのある接客を。憧れのホテルマンとして充実した毎日。

レセプション（チェックイン・チェックアウト・お部屋のご案内・ナイト業務）、アクティビティ（ツアー予約対応）、レンタルカート場、ショップなど、業務は多岐に渡ります。早番・遅番などシフトも様々ですが、忙しい中でも、常に温かみのある接客を心掛けており、憧れであったホテルマンとして、毎日が充実しています。

動き出しを早く。事前準備の出来がお客様へのご提案を左右する。

チェックインの前に、全てのお客様の情報を念入りに確認しています。そうすることで、ニーズに合わせたご提案ができます。例えば、過去の滞在履歴や予約状況まで確認しておけば、嗜好もある程度わかるようになります。急なイレギュラーがあった際も、どのようなお客様かを把握していることで、動き出しが迅速になります。

誰よりも学び、体験することで、オリジナルの言葉で伝えたい。

レセプションはホテルのことをすべて知っていることが前提と思っていますので、覚えることも多いですが、全てはお客様の満足度に繋がると考えています。自身の体験を活かした“おもてなし”をすることで、1年間で10回もリピートしていただいたお客様もいます。今後も様々なことにチャレンジして、成長したいと思います。

充実した離島での生活はストレスで、意外とお金が貯まる!?

綺麗な海が近くにあるので、よく散歩をして、リフレッシュしています。お金をかけなくても、自分の好きなことができる環境があります。食べることが好きで、石垣島でランチをしたり、食材を買って自炊をしています。私の場合、それほど物欲はないので、あまり大きな声では言えませんが、お金はどんどん貯まっています。



RESTAURANT

自らアクションを起こすことで、
成長のチャンスが生まれる。

Open Cafe
&
Bar



PLANNING

お客様に寄り添う仕事も、島の暮らしも、
どちらも大切にしたい。



料飲部 レストラン課 酒井 玲音

千葉県出身。在学中にインターンシップを2週間経験。はじめは、知らない土地での暮らしに不安を感じていたが、地元とは全く違う小浜島の自然環境の素晴らしさやスタッフの温かさ、ホテルの仕事にやりがいを感じたため、入社を決断。



サービスのマナーやワインなどレストランは学びの宝庫。

各レストラン会場・オープンカフェ&バーでの接客、ドリンク作り、在庫管理、発注など幅広い業務を任されています。ホテルの専門学校を卒業していないため、レストランマナーについての知識がなく不安でしたが、先輩社員が丁寧に寄り添って教えてくれたので、学ぶことが楽しくなっていたことを覚えています。

レストランでの体験が旅の思い出の主役になるように。

スピード重視の時もありますが、中でも丁寧に業務を行うように心がけています。現状のやり方で本当に問題がないかをゼロベースで考え、後輩や次に業務を行うスタッフがやりやすいように改善を行うようにしています。チームのこの積み重ねが、レストランの高いホスピタリティを生んでいると思っています。

情報を共有し、お客様にはチームが面となって接する。

お客様と接する時間がどの部署よりも長いと感じていたことや、飲食店のアルバイト経験を少しでも活かしたいという思いから、レストランの配属を希望。お客様のアニバーサリーやアレルギー情報などを全体で共有し、チーム一丸となって動くこの職場が自分には合っていると思います。毎日得られる達成感がやりがいです。

小浜島の暮らしは、最高にエキサイティングで面白い。

プライベートは気の合う仲間とカヤックに乗って釣りをすることが多いです。海までは、寮から徒歩1分。カヤックに乗らなくても、堤防ではイカが釣れ、気軽に釣りを楽しむことができます。最近では、先輩社員に教えてもらいながらサーフィンにもチャレンジしています。仕事もプライベートも飽きることなく忙しいです。

酒井さんの 1日のお仕事の流れ

■10:00 出勤
チェックリストの項目に従って、オープンカフェ&バーの立ち上げ業務を行う。

■11:30 接客
オープンカフェ&バーにて接客。カフェで提供する軽食のオーダー受けと商品の提供。

■14:00 休憩
ボリューム満点の従業員食堂利用後、非悪感からジムでトレーニング。その後、昼寝。

■17:00 開店準備
ひとつの会場のリーダーとしてお客様情報の確認や指示を出しながら、開店準備。

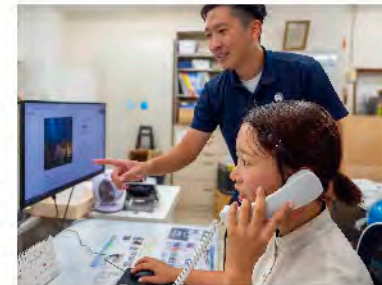
■21:30 閉店・翌日準備
全体を把握しながら閉店作業と翌日開店準備。その後、メール確認、発注業務。

Dayoff
休日

石垣島に食材や生活雑貨を求め、客船で買い出しに行っています。行けない場合は島内の前本商店を利用。

販売企画部 企画課 杉永 悠々

東京都出身。中学までは親の転勤もあり、全国各地の都市部で過ごす。旅行と地方創生に興味を持ち、東洋大学観光学部へ。ふるさとワーキングホリデーに参加し、地方での住み込みバイトを経験。沖縄の離島暮らしに憧れ、就職を決意。



予約・企画担当の範囲を超え、コンシェルジュ的役割を担う。

所属する企画課の業務は、宿泊予約の管理、宿泊前のメールや電話での問い合わせ対応、期間特別サービスの企画、プロポーズの提案など、多岐に渡ります。現場が100%以上の万全な体制でお客様をお迎えできるように、チーム内はもちろん、部署間のコミュニケーションを大切にすることを心がけて業務を行っています。

はいむるぶしの魅力は、どこまでもお客様に寄り添うこと。

お客様の顔が見えない電話対応では、滞在前の不安な気持ちを払拭できるように丁寧に話を聞き、寄り添うことを意識しています。また、お客様のわずかな言葉からでも潜在的なニーズを引き出し、なぜそう思われるのか？背景や理由などを深掘りします。その上で、情報をわかりやすく整理し、関係部署へ伝えるようにしています。

プロポーズ成功後の達成感と、口コミ評価に関われる魅力。

人生の様々な場面に立ち会うことができます。プロポーズ手配は、絶対に失敗が許されません。変更も多く、最後まで気が抜けませんが、御礼の言葉をいただくと、この仕事をやっていて良かったと心から感じます。口コミも担当しており、お客様のアフターケア+更なる魅力発信まで出来るのが、今の仕事の最大の魅力です。

期待通りの生活。豊かな島の暮らしが、今の自分に合っている。

自然豊かな環境で、悠々自適に暮らしたいと思い、小浜島に来ました。島の人の温かさにもたくさん触れることができている。AmazonやFire TV Stickを使えば、買い物や映画も楽しめます。多少の不便が心の豊かさにつながります。仕事とプライベートとのバランスが大切ですので、とても満足しています。

杉永さんの 1日のお仕事の流れ

■9:00 出勤
メールチェック。各予約経路から入る宿泊予約をホテルシステムのメンテナンス。

■10:00 朝礼
全体朝礼と部署内での朝礼。メンバーの業務確認、VIPや取引先の来客等を確認。

■12:00 休憩
休憩は90分。従業員食堂にて美味しいランチを食べ、しっかり休んでいます。

■16:00
ビーチシャトルバス送迎
企画課は1日2回担当。それぞれの業務の進捗を確認しながら、シャトルバスを運転。

■18:00 退勤
メールチェック。ホテル品貨維持のため、翌日作業に入ることがあるので、内容を確認。

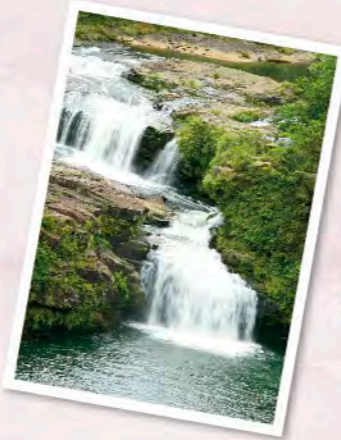
Dayoff
休日

石垣島へ買い出しやドライブに出かけます。数カ月に1回は、八重山から出て、都会の刺激を受けています。

Q
小浜島って、
どんな
島ですか？

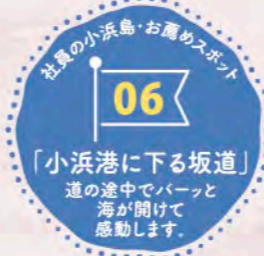
A

人口は約750名、
面積7.82km²、周囲16.57kmの
冬から初夏にかけて
水平線の近くに「南十字星」を
見ることができます。



05

社員の小浜島・お薦めスポット
「石長田海岸」
マングローブ林の景色が
お薦め、ピクニックにも
最適。



06
社員の小浜島・お薦めスポット
「小浜港に下る坂道」
道の途中でパーッと
海が開けて
感動します。

Q
やっぱり
沖縄出身の人が
多いんですか？



A

意外に思われるかもしれませんが、
はいむるぶしのスタッフの
80%が県外出身者。
北海道、東京、神奈川、
愛知、大阪、兵庫、福岡など
全国から集まっています。



Q
休みの日は、
何をして過して
いますか？

A

お買い物か趣味を楽しんでいる社員が
多いです。島内の散歩やサイクリング、
ダイビング、スノーケル、カヤック、
カヌー、カイトサーフィン、釣り、写真、
ゴルフ、天体観測、ヨガ、三線、
エイサーなどが楽しめます。小浜島に
住んだら自然と趣味が増えます。

小浜島の暮らしFAQ

石垣空港からバスで石垣港へ。
高速船で約30分、瑠璃色の海に浮かぶ小浜島に到着です。
爽やかな風が吹き抜けるサトウキビ畑、
亜熱帯特有の植物、美しい花々、赤瓦の屋根の上のシーサー、
今まで見たことがない風景が広がっています。
小浜島で働き、暮らすことを楽しんでください。

Q
寮は
ありますか？

A

ホテルから徒歩5分のところに
社員寮があります。
もちろん個室で
電化製品や布団も完備。
家族をお持ちの方には
借上社宅を貸与(敷金等は不要)。



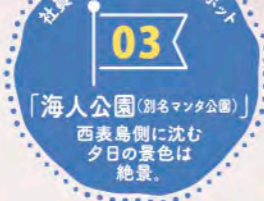
04

社員の小浜島・お薦めスポット
「ヨナラ水道」
ジーティー(ロウニンアジ)という
大物が釣れます。
島と島を回遊するマンタの
通り道です。

Q
生活費は
どのくらい
かかりますか？

A

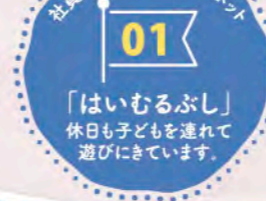
食費は毎日2食を従業員食堂を
利用した場合(昼食・夕食350円)で、
月約2万1,700円。
寮費は月額8,500円~12,500円
(Wi-fi、水道光熱費無料)。
コンビニもないので、ムダ使いをしなくなり、
おこづかいが増えたという社員も！



03
社員の小浜島・お薦めスポット
「海人公園(別名マツタ公園)」
西表島側に沈む
夕日の景色は
絶景。

02

社員の小浜島・お薦めスポット
「コーラルビーチ」
静かで美しい
穴場のビーチ。



01
社員の小浜島・お薦めスポット
「はいむるぶし」
休日も子どもを連れて
遊びにきています。

Q
買い物は
どこですれば
いいですか？

A

社員のほとんどは休みの日を利用して、
石垣島の商業施設でお買い物。
荷物は店舗から直接、高速船に
積んでもらえ、小浜島でピックアップ。
他にもネットショッピングを
利用したり、主な日用雑貨は
島の商店で揃います。



Q
小浜島に来て、
何がいちばん
変わりましたか？

A

通勤途中で見た夕日の美しさ、
朝日のすがすがしさ、
移り変わる海の色、風の爽やかさ、
地元のおじい、おばあのお顔など、
心が解放される時間が増えました。



01
社員の小浜島・お薦めスポット
「はいむるぶし」
休日も子どもを連れて
遊びにきています。



A
心配ありません。ほとんどの社員が寮生活。
定期的にはスタッフバーを開催！
はいむるぶしのスタッフなら誰でも
参加でき、すぐに仲良くなれます。
バドミントン、SUP、ゴルフ、エイサー隊、
三線などクラブ活動も盛んです。

Q
うまく会社や
小浜島に
とけこめるか
不安です。

A

通勤途中で見た夕日の美しさ、
朝日のすがすがしさ、
移り変わる海の色、風の爽やかさ、
地元のおじい、おばあのお顔など、
心が解放される時間が増えました。

