



株式会社はいむるぶし

〒907-1221 沖縄県八重山郡竹富町小浜 2930-1

0980-85-3111

[hmb-soumu@haimurubushi.co.jp](mailto:hmb-soumu@haimurubushi.co.jp)  
<https://www.haimurubushi.co.jp>



南十字星が見える島には、  
あなたの可能性が拡がっています。



Haimurubushi  
Kohamajima

# 地域と共に、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」は地域と共に、  
自然と共に生きる日本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。



## 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。



## OUR STORY

「何をしても幸せ、何もしなくても幸せ」をコンセプトに  
2025年7月にリニューアルオープン。  
今までのはいむるぶしの魅力をさらに進化させ、  
小浜島の美しい自然と風景をより感じられる滞在空間、  
リゾートスタイルを彩る食やウェルネスなどの  
エクスペリエンスを多数ご用意しております。



## OMOTENASHI

「はいむるぶし」の敷地は40万m<sup>2</sup>、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。  
「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。

「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」とお迎えします。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。仕事に対しての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。



note



公式HPの採用情報

紹介動画

公式note

リゾートだからこそ成長できる環境があり、  
はいむるぶしだからこそ得られる環境がある。

総支配人

山口 直宏

「私たちは、お客様、働く仲間など関係するすべての人々が幸せに満ち溢れた、『アジアの離島を代表するビーチリゾート』を創造します。」これは、はいむるぶしが掲げるビジョンです。だからこそ、私たちは地域の方々との共生を大切にし、互いに信頼関係を築いてきました。しかし、私たちにとって「リゾートで働く」とは、単に南の島でサービスを提供することではありません。それは—“自分と向き合い、人生を豊かにする時間”を過ごすということです。ここには、都市のような喧騒も競争も、物欲に追われる日々もありません。あるのは、透き通る海と満天の星空、そしてお客様と心を通わせるひととき。そんな環境で働くと、「自分は何が好きなんだろう」「どんな人生を歩みたいんだろう」と、素の自分に立ち返る瞬間が訪れます。リゾートホテルの仕事は、実はとても“幅広い”ものです。お客様のチェックインからお食事、アクティビティ、お見送りまで—ホテル全体で一つの体験をつくり上げます。部門を越えたチームワークや地域とのつながりを通じて、一人ひとりがマルチな視点と判断力を育てていくことができます。それが、はいむるぶしで得られる最大の成長機会です。そして私たちが大切にしている言葉に、「旅ぬかろい」という小浜島の方言があります。“旅人の幸せと安全を祈る”という意味で、島の人々が昔から大切にしてきた心の在り方です。はいむるぶしは、この想いを受け継ぎ、お客様や仲間、地域社会のすべてが幸せであることを願いながら日々の仕事に向き合っています。はいむるぶしで働くことは、キャリアの“目的地”ではなく、自分を磨き、豊かにしていく“旅の途中”的なものです。自分に何が向いているかわからなければ、一緒に働く人を幸せにしたいと考えてみてほしいです。仕事も、暮らしま、すべてがつながっていく。そんな生き方があることを、私たちはこの小浜島から伝えたいです。



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。幅広い仕事を経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。

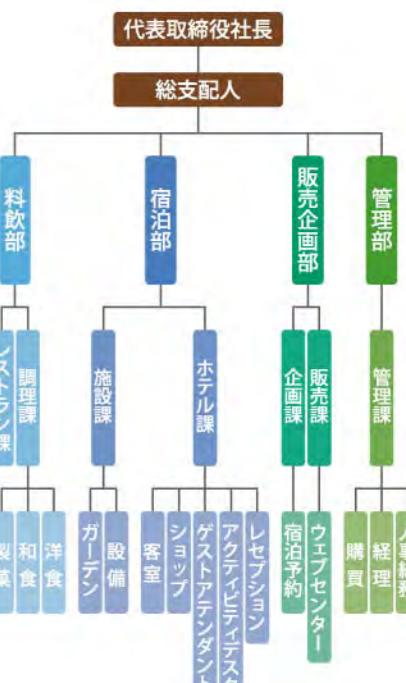
#### 階層別研修。

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。

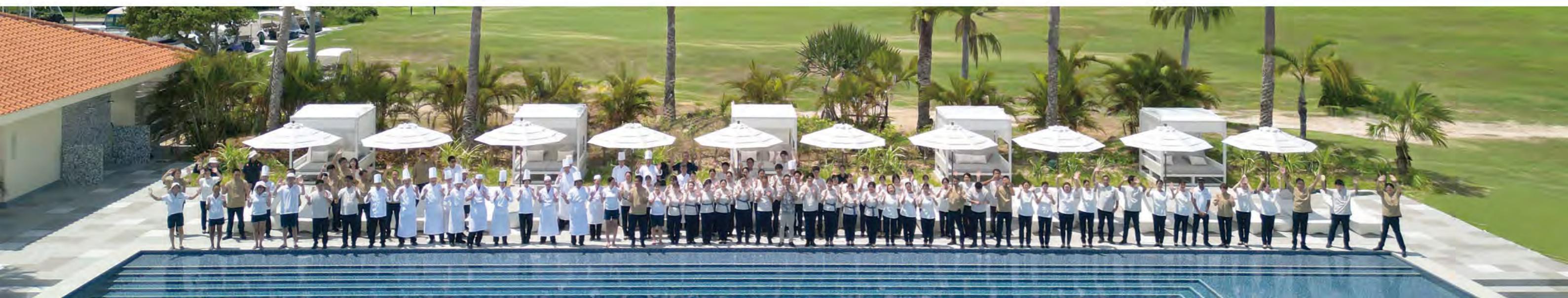
#### 新しい研修を積極的に取り入れる。

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。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・エビデンス研修」。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





RESTAURANT



島の温かさを体现し、

お客様に最高の滞在を提供したい。

### 料飲部 レストラン課 松川 葵

福岡県出身。求人情報に載っていた「非日常的で美しいリゾートの風景」に心を惹かれ、「一つのことに特化せず、多様な業務を通じて幅広いスキルを身につけてみたい」という自身の目標が達成できると感じ、入社を決意。



### 経験と知識を広げる!スペシャリストではなく「知っている人」になる成長キャリア

一つの部署に特化せず、フロントやレストランなど多様な業務を通じて幅広いスキルを身につけることが可能です。お客様の様々な質問に応え、「この人に聞けば何でも分かる」と信頼されるプロフェッショナルを目指せます。

### 心を許せる同期と自然の力。リゾートでのびのび働く「ポジティブ成長論」

入社前は人見知りでしたが、接客を通じてネガティブな性格を克服し、ポジティブに変わることができました。同期との強い絆と、美しい自然環境（朝活、星空）が心のリラックスを支え、自らの成長を後押ししてくれます。

### 「お客様が気づいていないニーズ」を引き出す!はいむるぶし流アットホーム接客術

はいむるぶしでは、アットホームでリラックスした雰囲気の接客が歓迎されます。お客様との会話を楽しみ、潜在的なニーズを引き出して行動に移す力が重要です。形式ばらない接客で、お客様の心に残る体験を提供できます。

### 島時間でオフも充実。都会ではできない「自分と向き合う朝活」のススメ

圧倒的な自然の中で、心身ともにリフレッシュできるのが小浜島の魅力です。早朝のビーチ散歩や満天の星空鑑賞は、都会では味わえない貴重な経験。心に余裕が生まれ、自分とじっくり向き合い、やりたいことに集中できる豊かな生活環境があります。



RECEPTION



### 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きっかけ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の決め手。



### 松川さんの1日のお仕事の流れ

■ 14:00 出勤・準備  
1時間の準備時間。レストランの備品を整えたり、アレルギー情報を確認したり、お客様のおかずやケーキ、お花などをチェック。

■ 15:00 休憩  
1時間の休憩。自炊したものを食べたり、同期と会話をしたりしてリラックス。

■ 16:00 ディナー準備  
準備の続き。テーブルセッティングや拭き上げ作業など。

■ 16:40 業務確認  
その日のディナーで出す料理の内容を全員で確認する。

■ 終業まで  
接客・サービス  
ディナータイムの接客業務。テーブルのセッティングやパッキング（皿下げ）業務を行う。

■ Dayoff  
休日  
石垣島に同期と休みを合わせて、遊びに行ったり、朝早く起きて朝日を見ながらビーチを散歩しています。

### 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きっかけ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の決め手。

### 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・お部屋へのご案内・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した。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、覚えることが多いですが、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プライスレスで、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が、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。

### 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継ぎ。

■ Dayoff  
休日  
石垣島にランチと買い物に出かけ。帰る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。



RECEPTION

独自のブランドの源泉を探求し、  
さらにその価値を発展させたい。／



ホテル課 マネージャー  
**平田 祐輔**

埼玉県出身。ホテルが不便な立地にありながら旅行サイトでいつも上位にある「魅力の源泉」を知りたいという探求心、そして、ホテル名が場所よりも先に語られる独自のブランディングに強く惹かれたため、入社を決意しました。



ゼロから仕組みを作る面白さ!経験を活かせるホテル運営のマネジメント

約50年の歴史を持つホテルでありながら、オペレーションや仕組みを変えていける環境があります。これまで他社で培ってきた宿泊・清掃・管理の幅広い経験や知識を活かし、チームで新しい価値を創り出すやりがいがあります。

ホテル名が場所を超えるブランド力。はいむるぶしの魅力の源泉を追求

なぜはいむるぶしは、不利な立地にもかかわらず、多くのゲストを集められるのか。その独自のブランディングとサービスの秘密を探求できます。「はいむるぶしに行きたい」と選ばれる、ブランドの中核を担うポジションで活躍できます。

温かみのあるサービスを追求。お客様の安心を支える離島リゾートの責任

気候やスタッフの「温かさ」が当ホテルの大きな魅力です。ゲストのライフラインとなる離島リゾートならではの特別な責任を持ち、送迎から緊急対応までお客様に寄り添います。温かみのあるサービスを実践したい方に最適です。

働きながら人生を豊かに。家族の時間が増える小浜島の健康的ライフ

都会とは異なり、仕事後に家族と過ごす時間が増えるなど、人生を豊かにできる環境です。夜は静かで星が美しく、健康的でシンプルな生活が送れます。三井不動産グループの安定した基盤の中で、新たなキャリアに挑戦できます。

平田さんの  
1日のお仕事の流れ

■9:00  
出勤・情報収集  
日報、売上、ゲスト情報等を確認。各部門の共有事項をチェック。

■10:30  
朝礼とデスクワーク  
各課の朝礼に参加し、情報共有、デスクワーク。

■12:00 昼食  
休憩時間。自宅に戻り昼食をとることもあります。

■13:00  
現場状況の確認・サポート  
現場スタッフが集中できるよう、フロントライン業務の代行も行う。

■終業まで  
デスクワーク(メイン)  
ゲストアンケート分析、オペレーション改善の仕組み作り。

Dayoff  
休日  
家で Netflix鑑賞。  
レンタカーで石垣島へ  
買い出しやランチへ。  
今後はダイビングも  
予定。

小浜島や八重山の生産者と連携し、  
食文化の魅力を発信したい。／



調理課 スーシェフ  
**杉本 裕太**

東京都出身。学生時代からの沖縄の食文化への興味と、一般料理店とは全く異なるホテルの多様な料理や厳格な衛生管理に魅力を感じていました。宿泊した際に食べた料理に感銘を受け、入社を決意しました。



和食も洋食も!幅広い知識を習得できるハイブリッド料理人への道

通常、専門料理店では得られない和食・洋食・ペストリー(製菓)の幅広い知識を同時に学べます。特定のジャンルに固執せず、多岐にわたるスキルを習得したい、成長意欲の高い方に最適な環境です。

「好き」を仕事に!料理への探求心をとことん反映できる職場環境

料理、沖縄の食文化、自然など、自分の「好き」や興味をメニューやサービスに反映させやすい環境です。若手のうちから試作やメニュー開発に挑戦でき、モチベーションを高く保ちながら成長を続けられます。

地域と食を再生!地元の農家や漁師と共に創るサステナブルな料理

廃棄されがちな地元の間引き野菜や未利用食材を活用し、地域再生に貢献する料理に挑戦。農家や漁師との繋がりも深く、島の豊かな食文化を学び、未来につなげたいという志を持った方に開かれた環境です。

働きやすさを追求した環境で、自己成長のための時間を確保

リニューアルにより休憩時間が整理され、自分のための勉強時間を確保しやすい環境が整っています。有給も取得しやすく、外部の料理やスキルを学ぶ時間に充てるなど、計画的にキャリアを積めます。

杉本さんの  
1日のお仕事の流れ

■11:00  
出勤・情報収集  
スタッフの出勤確認と、本日のシフト、営業情報をチェック。

■11:30  
ランチ準備・味見  
ランチの味見や最終準備。会場まで移動しミーティングを実施。

■15:00 休憩  
1時間の休憩。自炊で食事、SNS視聴などでリフレッシュ。

■16:00  
朝昼夜すべての仕込み  
夕食を含め、翌日の分も含めたすべての仕込み作業を行う。

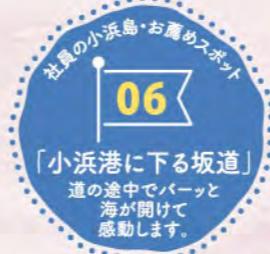
■終業まで  
管理・改善業務  
メニュー試作、労務管理、衛生管理など管理業務を行う。

Dayoff  
休日  
農家を巡り地元の食材を学んだり、石垣島のツーリングでリフレッシュしています。

Q 小浜島って、どんな島ですか？

A

人口は約750名、面積7.82km<sup>2</sup>、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」を見る事ができます。



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、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、何をして過ごしていますか？

A

お買い物が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。

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！



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。

## KOHAMAJIMA 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、瑠璃色の海にう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 小浜島にきて、何がいちばん変わりましたか？

A

うまく会社や小浜島にとけこめるか不安です。

A  
心配ありません。ほとんどの社員が寮生活。定期的に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。

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、おばあの笑顔など、心が解放される時間が増えました。