



1 リニューアルオープンに向け、ワイエスフード株の社員一同で準備。
2 温泉成分が浴室の壁に張り付き、掃除も一苦労。3 レストラン「筑豊ラーメン山小屋」も開店に向けて調理器具やお皿などを一新。4 開業当日、久しぶりの入浴に常連客の頬が緩む。

ずっと、そしてもっと愛される——。そんな場所へ

持ち前の「経営力」で潜在力を最大限生かす

「また、この温泉に浸かれてよかつた」と満面の笑みを浮かべるお客様の顔が今でも忘れられません」と目を細めるのは「ほうじょう温泉ふじ湯の里」と「特産館ふくちの郷」の指定管理者を務めるワイエスフード株式会社の代表取締役社長・緒方正憲さん。「福智連峰が一望できる景観、全国的にも珍しい中性の温泉質、地元産の新鮮野菜などを安価で買える特産館など、リニューアル前から魅力的な要素がたくさんあった」と2施設の潜在能力を高く評価します。その上で「魅力を生かしさらに愛される施設にするためには経営がとても重要」と語る緒方社長。今や日本全国、そして海外へと事業を展開しているワイエスフード株の「経営力」



「食」と「温泉」との相乗効果で集客目指す

その一環として「ふじ湯の里」の入館料を無料にし、ゲームコーナーとキッズルームを新たに設置。「足湯や休憩室、さまざまなコーナーなど、浴場以外は無料で利用できます。利益を出す以前に、まずこの施設に来てもらうこと



↑リニューアルオープン初日、先着百人の来場者へ記念品を手渡す緒方社長。

を最大限に生かしていきたいと力を込めています。

を大切にしたい」と話す緒方社長。また、レストランとして、まさに看板である「筑豊ラーメン山小屋」がオープン。「食」と「温泉」の魅力掛け合わせた相乗効果による集客に期待が高まります。

貴重な地域資源として可能性は無限大——

「新型コロナウイルスの状況を確認しながら、駐車場や旧宴会場などの空きスペースを活用したイベントや教室も開催していきたい」と語る緒方社長。海外事業展開の経験を生かしたインバウンド観光にも将来的に力を入れ「ふじ湯グローバル化」も視野に入れていきたいと、これからの未来を見据えます。今回新たな経営者を迎える、大きなかじを切った

「ほうじょう温泉ふじ湯の里」と「特産館ふくちの郷」がリニューアルオープン——。

今年、清夏は、
心身ほころぶ
至福のさとへ。

6月から新たに指定管理者を務めるワイエスフード株による営業が開始された「ふじ湯の里」と「ふくちの郷」。今回は、新しく生まれ変わった2施設の魅力を余すことなく紹介。この特集を読み終えた後は、ぜひご自身でその魅力を体感ください——



初耳 FUJIYU Point

メタケイ酸が多いにも関わらず泉質は全国的にも珍しい「中性」の温泉

ふじ湯の里の温泉には、肌の新陳代謝を促す効果をもつ「メタケイ酸」が多く含まれているにもかかわらず、全国でも珍しいと言われる「中性」の泉質で、お肌に優しい泉質であることが調査で判明しました。そこで、この泉質を生かした特産品を作ろうと現在「化粧水」の開発が進められています。年内には、ふじ湯の里土産や町ふるさと納税の返礼品としてラインナップされる予定です。

Visitor's Interview

やっぱり「ふじ湯」が大好き!

リニューアルオープンに向けてふじ湯の里が休館していた期間、別の温泉施設に通っていましたが、最初にふじ湯の里に入浴したときから愛してやまない泉質が忘れられず「早くふじ湯につかりたい」と渴望していました。営業が再開され本当にうれしいです。これからも毎日ふじ湯の里を訪れ、入浴したいと思います。



北九州市から毎日通う 山本 健三さん
仮設時からの常連