

令和8年度実施

令和7年度補正
地域における受入環境整備促進事業補助金

観光地・観光産業における省力化投資補助事業

事例集

国土交通省
観光庁

令和8年度実施

令和7年度補正
地域における受入環境整備促進事業補助金

観光地・観光産業における
省力化投資補助事業

事例集
INDEX



業務のお悩み別 事例ガイド

事例ガイドの使い方 …… 03

業務のお悩み別 事例ガイド …… 04

省力化投資補助事業 事例

事例 01-08　2024年度 実施事例 …… 06
全8件

事例 09-23　2025年度 実施事例 …… 14
全15件

人手不足と省力化に関する資料(観光庁データ引用)

資料 A　宿泊業の人手不足はどこで起きているのか(現状把握) …… 29

資料 B　なぜ人材が定着しないのか(離職の背景) …… 30

資料 C　従業員が求める働きやすい職場とは …… 31

資料 D　省力化へのステップ(課題から改善へ) …… 32

資料 E　課題別に見る省力化ソリューションの具体例 …… 33

業務のお悩み別 事例ガイド

自施設に近いお悩みから、参考になるソリューションや事例を探すことができます。次ページ（P.04）より、業務カテゴリーを起点に、お悩みや改善したいことに沿ってご覧ください。

事例ガイドの使い方

例　フロント業務で「チェックイン時の行列」に困っている場合

業務カテゴリー	お悩み	ソリューション	事例
フロント業務	記帳・本人確認・受付処理に時間がかかり、待ち時間が発生している	自動チェックイン機	事例 01　伊香保温泉 福一

まず、業務カテゴリーを選ぶ

5つの業務カテゴリーから、気になる業務を選んで該当のページへお進みください



フロント業務

自動チェックイン機
POSレジ など

P.04



バックサポート

インカム・無線通信機
監視カメラ など

P.04



食事の準備・配膳

スチームコンベクションオーブン
配膳ロボット など

P.05



清掃業務

清掃ロボット
清掃管理システム など

P.05



予約・デスク業務

PMS（ホテル管理システム）
チャットボット など

P.05

業務のお悩み別 事例ガイド 1/2

業務カテゴリー	お悩み	ソリューション	事例
フロント業務	記帳・本人確認・受付処理に時間がかかり、待ち時間が発生している	自動チェックイン機	事例 01 伊香保温泉 福一
	案内の更新や、定型的な問い合わせへの対応に時間がかかっている	施設内情報表示システム	事例 12 青山やまと
	外国語での案内や問い合わせ対応に時間がかかっている	翻訳・通訳システム	事例 18 ホテルふじ
	売店や飲食の売上登録・会計処理に時間がかかっている	POSレジ	事例 17 フルーツパーク富士屋ホテル
			事例 20 ホテル椿館
			事例 23 ホテルグリーンタワー幕張
	宿泊者情報を紙で回収し、転記・保管している	電子宿帳システム	事例 01 伊香保温泉 福一
			事例 21 新祖谷温泉 ホテルかずら橋
バックサポート	離れたスタッフへの連絡・確認のために移動や待ち時間が発生している	インカム・無線通信機	事例 02 松江アーバンホテル1号館
			事例 13 伊豆北川温泉 望水
			事例 21 新祖谷温泉 ホテルかずら橋
	館内の混雑や利用状況の確認に人手がかかっている	監視カメラ	事例 08 サウナ ウェルビー福岡
			事例 13 伊豆北川温泉 望水
	夜間の警備や見回り作業に人手がかかっている	監視カメラ	事例 09 篝火の湯 緑水亭
	温度確認のために現場へ移動し、記録している	温度管理システム	事例 10 天童温泉 松伯亭 あづま荘
	内線の取次や不在時対応に時間がかかっている	ビジネス電話システム	事例 13 伊豆北川温泉 望水
	勤怠・シフト・年末調整などを紙や表計算で処理している	労務管理システム	事例 15 ホテルニューオータニ博多
	備品や飲料の在庫確認・記録・発注に時間がかかっている	在庫管理システム	事例 22 舌切雀のお宿 ホテル磯部ガーデン

※本資料における各種施設名称につきましては、表記の都合上、一部を省略して記載しています

業務カテゴリー	お悩み	ソリューション	事例
食事の準備・配膳	アレルギー対応等の個別対応が多く、調理人の負荷が大きい	スチームコンベクションオーブン	事例 04 信州・野沢温泉 旅館さかや
			事例 11 湯坊いちらく
	注文の聞き取り・伝票記入・厨房への伝達に時間がかかっている	オーダーシステム	事例 06 旅館 湯乃家
			事例 14 有馬山叢 御所別墅
			事例 19 萃sui-諏訪湖
	食材の保存期間が短く、仕込みや発注の頻度が高い	冷凍庫	事例 10 天童温泉 松伯亭 あづま荘
			事例 16 旅館あけぼの
	料理や食器の運搬に人手と移動時間がかかっている	配膳ロボット	事例 06 旅館 湯乃家
清掃業務	広い床面の清掃に時間と身体的負担がかかっている	清掃ロボット	事例 05 白玉の湯 華鳳
	客室の清掃状況の確認・指示・完了報告に時間がかかっている	清掃管理システム	事例 22 舌切雀のお宿 ホテル磯部ガーデン
予約・デスク業務	予約・客室・顧客情報が分散し、確認や転記に時間がかかっている	PMS(ホテル管理システム)	事例 03 小京都の湯 みくまホテル
			事例 23 ホテルグリーンタワー幕張
	定型的な問い合わせへの回答に時間がかかっている	チャットボット	事例 07 UNPLAN KAGURAZAKA
			事例 08 サウナ ウェルビー福岡
	需要予測や料金設定を担当者の経験に頼っている	レベニューマネジメント	事例 14 有馬山叢 御所別墅
	売上情報の集計や会計システムへの転記に時間がかかっている	会計ソフト	事例 23 ホテルグリーンタワー幕張

※本資料における各種施設名称につきましては、表記の都合上、一部を省略して記載しています

事例
01

自動チェックイン機・電子宿帳システムで、業務効率化とサービスを両立

～伊香保温泉 福一様の取組事例～

カテゴリー フロント業務

施設情報	施設名	伊香保温泉 福一	客室	91室	創業年数	440年





課題の背景

- フロント専任スタッフのデータ入力が負担となっている
- 業務効率はあげたいけれど、サービスの質は下げたくない

導入ソリューション

自動チェックイン機

チェックイン機能、精算や会計機能を保持する。専用のタブレットや機器または宿泊者のスマートフォン等で顧客が自動でチェックインを行えるようになる。

電子宿帳システム

専用のタブレット等を使用して、宿泊台帳の情報を電子的に記録・連携・管理ができる。それらの情報を印字できる機器およびシステムを有する。

課題	期待する効果	
チェックインとチェックアウトは手動での対応のため、宿泊のピーク時には待ち時間が発生し、スタッフの負担も大きい。	人員配置の最適化により、接客業務やほかの作業にスタッフを配置できるようになる。	
チェックインは紙ベース。 配席表などの紙資料は印刷後の変更に対応ができず、ご案内の際に情報の差異がある。	ご案内時の差異をなくすことと、ペーパーレス化による業務の効率化。スマートな案内は、顧客満足度の向上につながる。	

導入による効果

1. フロント業務は1日で、6～7時間の作業負担の削減につながった。
2. 事業実施前の想定(1ヶ月に1.5人削減)を超える効果を感じられている。

事業者の声

1. これまで行っていた住所の検索や漢字の間違い訂正、データの再確認にかかるストレスが軽減されました。
2. 特に会計部門では「動きやすくなった」「自分たちでまかなう作業が減ったので、楽になった」という声があります。
3. いつも連続して業務が立て込んでいましたので「すこし時間が空いた」という、精神的なゆとりも生まれています。

事例
02

インカム・無線通信機を使って業務連絡。部署間の連携がスムーズに

～松江アーバンホテル1号館様 の取組事例～

カテゴリー バックサポート

施設情報

施設名 松江アーバンホテル1号館　客室 70室　創業年 1981年





課題の背景

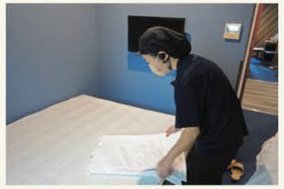
- 人材を募集しても集まりにくい現状があり、採用活動に時間がかかっている

導入ソリューション

インカム・無線通信機

複数の階層やすこし離れた場所でも情報共有が可能となり、業務を中断することなく館内でのコミュニケーションが取れることで、業務効率の向上を実現。

インカム・無線通信機は、Bluetooth接続で作業中にコードが邪魔にならず、清掃中などでも使用しやすい。見た目もすっきりしていて、つけ心地もよい。

課題	期待する効果	
各客室の状況確認に内線電話を使用しており、スタッフが都度移動して連絡する必要があり、負担が大きい。	インカム・無線通信機を導入することで、リアルタイムでの連絡が可能になり、清掃スタッフの体力的負担が軽減される。	
清掃スタッフとフロントが連携する際、内線でのやり取りに時間がかかり、折り返しを待つ時間も必要。	部署間の連絡や確認がスムーズになり、業務全体の効率が向上。スタッフの精神的な負担も軽減される。	

導入による効果

1. フロント業務が円滑になり、部署間の連携がよりスムーズになった。
2. 状況をリアルタイムで確認できるようになり不明点やストレスが軽減された。

事業者の声

1. 「こんな使い方ができるね」「この業務にも使えそう」と、現場スタッフが自ら思考をめぐらせています。
2. 駐車場のご案内にもインカムは役立っていまして、近隣にあるグループ店とお客さまが混同されていないか、すぐに確認できるようになりました。
3. 清掃スタッフだけでなく、レストランとも状況を共有でき非常に便利です。スタッフがフレキシブルに動けるようになりました。

事例
03

新しいホテル管理システムの導入で、部署間の連携がスムーズに

～小京都の湯 みくまホテル様の取組事例～

カテゴリー 予約・デスク業務

施設情報

施設名 小京都の湯 みくまホテル　客室 43室　創業年 1951年





課題の背景

- 予約情報を紙で管理し、情報共有に多くの時間がかかっていたため、業務負担を軽減したい。

導入ソリューション

PMS（ホテル管理システム）

- 予約・顧客情報をデジタルで一元管理。
- 厨房には壁掛けモニターを設置し、情報の視認性と共有性を高めた。
- 既存の顧客データをスムーズに新システムへ移行できたことも導入の決め手となった。

課題	期待する効果	
予約内容を手書きで転記・配布する作業に1時間半以上かかり、フロントや厨房の業務を圧迫していた。	クラウドPMS導入により情報が自動反映され、フロント業務の省力化と厨房との連携がスムーズに。	
ホワイトボードを使った厨房での手作業による情報管理が非効率で、更新作業が煩雑だった。	大型モニターでリアルタイムに最新情報を表示することで、記入作業を削減し、視認性と効率を向上。	

導入による効果

1. フロント業務の効率化により、1日あたり約2時間の作業時間を削減
2. 厨房ではホワイトボード運用を廃止し、情報更新の手間を大幅に軽減

事業者の声

1. 厨房との情報共有がスムーズになり、毎朝のホワイトボード作業がなくなって本当に助かっています。
2. フロント業務の手間が減り、チェックイン前後の接客に時間をかけられるようになりました。
3. 業務が効率化されたことで、スタッフの休暇取得がしやすくなり、職場全体の雰囲気も良くなりました。

事例
04

スチームコンベクションオーブン・温蔵庫による調理工程の省力化

～信州・野沢温泉 旅館さかや様の取組事例～

カテゴリー　食事の準備・配膳

施設情報　施設名 信州・野沢温泉 旅館さかや　客室 36 室　創業年 1910 年

課題の背景

- 調理に必要な設備が分散しており、各工程での移動や準備に時間がかかっていた。また機器ごとに操作が属人化し、教育コストもかかっている体制だった。

導入ソリューション

スチームコンベクションオーブン

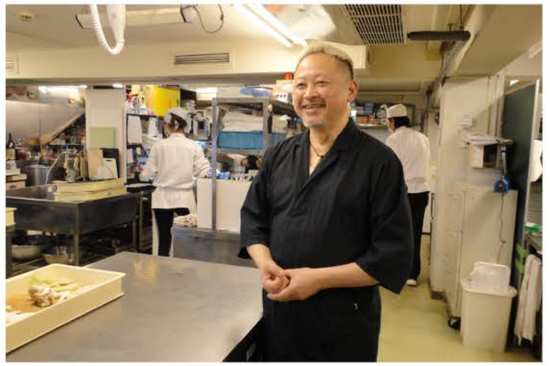
煮る・焼く等の加熱工程を1台で効率的に対応。複数の調理が可能なだけでなく、メニューに応じて蒸気量や風量を設定できる高い性能が特徴。ボタン操作でメニュー設定も可能。

温蔵庫

できたて感を維持し、食品の種類や提供タイミングに合わせて適切な温度で管理が可能。

課題	期待する効果	
調理や配膳に要する時間が長く他の業務との兼務がむずかしい。調理工程も複雑で、厨房での教育にも時間を要していた。	スチームコンベクションオーブンにより一台で多彩な調理が可能となり時間短縮。教育も効率化され、業務の属人化を軽減。	
料理の提供時間に合わせて一斉に盛り付けや準備を行う必要があり、スタッフの作業が集中。宿全体で負担がかかっていた。	調理済みの料理を適温保管できる為、盛り付け作業や提供タイミングを分散。料理の品質保持と効率的な配膳が可能になる。	





導入による効果

1. 調理関連業務の総作業時間を、1日あたり約6時間削減
2. 調理における属人的な業務が解消され、多くのスタッフが調理対応可能に

事業者の声

1. 煮る・焼く・蒸すが1台に集約されました。設置スペースも取らず、清掃も一度で済むようになってラクになりました。
2. スチームコンベクションオーブンは機材の外側に熱を発さないので、調理中の火傷(やけど)の心配が少なくなりました。
3. 設置を2回に分けて計画的に実施したことで、無理なく新しい機器が定着しました。お客さまにもご迷惑をかけずに完了できました。

事例
05

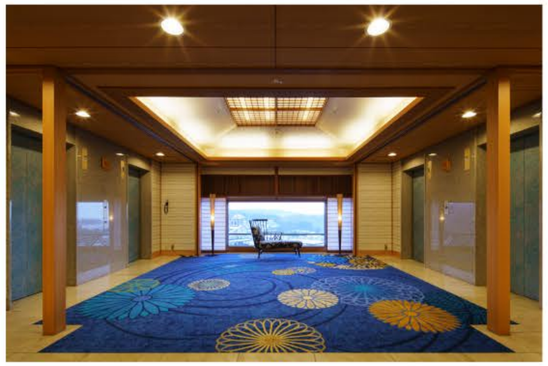
多層階対応の清掃ロボット等によって、清掃業務の稼働を軽減する

～白玉の湯 華鳳様の取組事例～

カテゴリー 清掃業務

施設情報	施設名	白玉の湯 華鳳	客室	126室	創業年	1997年





課題の背景

- 施設の規模が大きく多層階のため、移動の負荷がかかる業務を省力化したい

導入ソリューション

清掃ロボット

- エレベーターと連携して人の手を使わずに、事前に設定したルートを自動で清掃。
- 各階ごとに清掃ロボットを配置する必要がなく管理稼働が少ない。

配膳ロボット

・ロボット内の収納棚に備品を格納することが可能。
・フロントから指定した客室へ、レンタル備品を配送することができる。

課題	期待する効果	
施設の共有スペースの清掃が施設全体として１日18時間(4人×4.5時間)の業務負荷となり、大きな負担となっている。	共有スペースの清掃をロボットで対応。細かい箇所の清掃に人員を割くことで効率化および、施設の美観維持を図る。	
貸出発注があった場合、都度人の手によって客室まで運ぶ必要があり、業務が中断されてしまい、人材が不足している。	人員が不要となり、その分お客さま対応に人員を振り分けることが可能となる。	

導入による効果

1. 共有スペースの清掃業務を1日約18時間削減できた。
2. 貸出アイテム運搬業務を1日約1.6時間削減できた。
3. フロントに従業員が常駐できるようになり、顧客対応を向上できている。
4. 負担の大きい単純業務から、従業員がおもてなし業務にシフトした。
5. エレベーターとの連携を実現し、移動コストを削減できた。

事例
06

配膳ロボットの導入により、食事会場の配下膳業務を自動化

～旅館 湯乃家様の取組事例～

カテゴリー　食事の準備・配膳

施設情報	施設名	旅館 湯乃家	客室	24室	創業年	1867年





課題の背景

- 従業員不足が定常化している状況における、稼働のかかる食事の準備と配膳業務を省力化したい。

導入ソリューション

配膳ロボット

- 4段トレイで最大40kgの食事、飲み物、食器等の配膳・下膳が可能。

オーダーシステム

- お客さまがテーブルに配置されているタブレットからセルフ注文が可能。
- 従業員はスマートフォンから注文状況を確認が可能。
- 多言語対応ができる。

課題	期待する効果	
食事会場での対応で常時５人以上配置しており、特に力作業となる配下膳業務が従業員にとって大きな負担となっている。	配下膳業務を全て自動化する。運べる荷物量が増えたことで効率化し、結果的に後続の食器洗浄業務の効率化にも資する。	
顧客の要望にタイムリーに対応するために稼働の波がある。また、待機している人員がおり、非効率な稼働が発生している。	注文対応業務を自動化することで、注文のために配置していた人員を0にすることができる。	

導入による効果

1. 注文・配下膳にかかる稼働を、ほとんど0にできた。
2. 多言語対応が可能であるため、外国人宿泊客のストレスを低減できた。
3. 宿泊客としても注文待ちがなくなり、顧客満足度が向上した。
4. 配下膳効率が、約2倍に向上した。
5. 従業員が単純業務から顧客体験価値向上につながる業務へシフトした。

事例
07

チャットボット導入による対応の効率化と、接客品質の向上

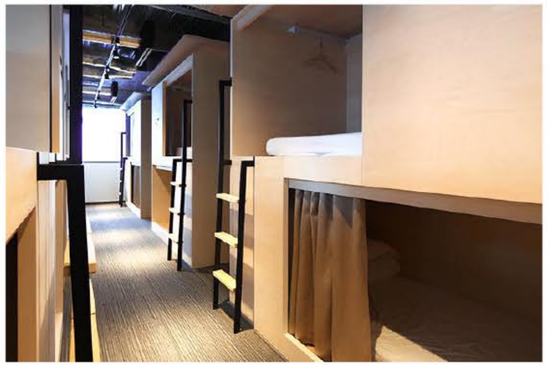
～UNPLAN KAGURAZAKA様の取組事例～

カテゴリー 予約・デスク業務

施設情報

施設名 UNPLAN KAGURAZAKA　客室 57室　創業年 2016年





課題の背景

- 多言語での問い合わせ対応の負担を減らし、接客やおもてなしに時間を充てたい。

導入ソリューション

チャットボット

- 宿泊客からの問い合わせに対して自動で回答できる環境を構築する。
- フロントや予約に関するよくある質問への対応をAIに任せることで、人的対応を減らし、スタッフの負担軽減と業務の効率化を図る。
- 外国語にも対応しており、海外顧客に対するスムーズな案内も可能となる。

課題	期待する効果	
メールや電話等での問い合わせ対応に多くの時間がかかり、接客など他の業務に人員を割けない。	チャットボットがよくある質問に自動対応することで、対応時間を削減し、受付常駐人員を減らすことが可能になる。	
外国人宿泊客への対応に時間がかかっており、翻訳の作業が担当スタッフの大きな負担となっている。	多言語対応のチャットボットが対応することで、外国人宿泊客の利便性と満足度が向上。対応品質のばらつきも解消される。	

導入による効果

1. 問い合わせ対応業務にかかる時間を削減し、スタッフ1人あたり最大180分の業務軽減を実現した。
2. 朝夕のピーク時に常駐する2名の人員を他業務に再配置が可能となった。
3. 接客や館内業務など、満足度に直結する業務へ人的資源を再配分できた。
4. 回答の一貫性が確保され、クレームの発生件数が減少した。
5. 多言語対応により、外国人宿泊客の利便性・満足度が向上した。

事例
08

自動精算機や全自動ろ過装置の導入などで、スタッフの負担を削減

～サウナ&カプセルホテル ウェルビー福岡様の取組事例～

カテゴリー バックサポート

施設情報

施設名 サウナ&カプセルホテル ウェルビー福岡　客室 166室　創業年 1954年

課題の背景

- ろ過装置の管理に月90時間以上もの所要時間。
  フロント業務もベテランスタッフのみが対応できる状態だった。
- 従業員がどこで業務を行っているか、スタッフ間で見えにくい状況だった。

導入ソリューション

自動精算機　受付の省力化が図れ、両替金の準備時間も省ける。

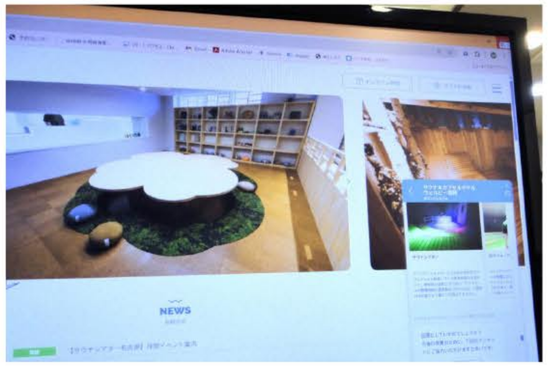
全自動ろ過装置　メンテナンスや清掃作業を全自動で行うことにより、省力化を図る。

監視カメラ　スタッフが直接見回りに行く頻度が少なくなり、従業員の作業も見える化。

チャットボット　ホームページに設置することによって電話対応を軽減できる。

課題	期待する効果	
自動精算機の台数が足りず、混み合う時間帯はお客さまの列ができていた。サポートは熟練スタッフしか対応できなかった。	自動精算機をもう一台導入することで、お客さまの流れがスムーズになり、フロントに立つスタッフも誰もが対応可能に。	
既存ろ過装置では、専任者が機械のそばで監視し、細かく確認する必要があった。社内で引き継ぐことも難しい状況。	全自動タイプ装置に買い替えることで、稼働時間が軽減。属人化していた作業が可視化できたことで、引き継ぎもラクに。	





導入による効果

1. 自動精算機の横にスタッフを配置する必要がなくなり、混雑の列も解消。
2. ろ過装置は全自動で賄えるようになり、業務の効率化につながった。

事業者の声

1. 自動精算機の台数を増やしたことによって、お待たせすることがなくなったことが良かったですし、スタッフの属人化を減らすことができました。
2. ろ過装置が全自動になり、費用対効果は十分に得ることができています。
3. いま誰が、どのエリアで仕事をしているかをカメラですぐ確認できるので、社内のスタッフ同士の状況が見えやすくなりました。
4. 一定のご質問については、チャットボットで対応できていると思います。

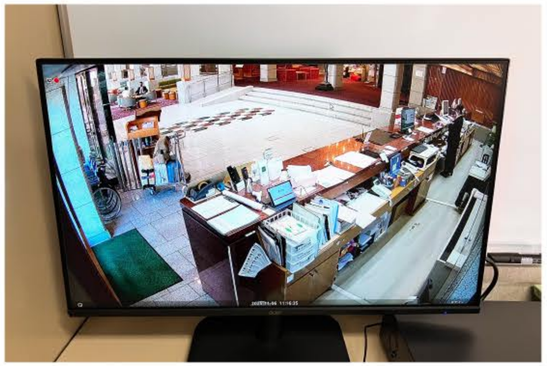
事例
09

監視カメラで夜間も安心、安全管理を効率化

～篝火の湯 緑水亭様の取組事例～

カテゴリー バックサポート

施設情報	施設名	篝火の湯 緑水亭	客室	97室	創業年	1964年





課題の背景

- 夜間は巡回担当がおらず、安全確認が十分でなかった。
- フロント業務と館内確認を兼務し、確認範囲が限定的だった。

導入ソリューション

監視カメラ

混雑状況の確認や警備等の目的で、映像を通して何らかの対象を撮影、配信、記録、管理を行うシステム及び機器。スタッフが常駐しない際の管理や運営が可能となり、省力化や作業の効率化が期待できる。

課題	期待する効果	
夜間の安全確認を限られた人員で行っており、全館を把握できない体制となっていた。	監視カメラで夜間も館内を確認できるようにし、少人数でも安全を確保できる体制を整える。	
巡回や設備点検に多くの時間を要し、接客などの主要業務に十分な時間を割けなかった。	監視カメラで館内状況を把握し、巡回業務を省力化して、スタッフが接客に集中できる環境を実現する。	

導入による効果

1. 巡回削減により、1～2名分の人員を他業務へ再配置。
2. 夜間の安全確認を映像で行えるようになり、管理精度が向上。

事業者の声

1. 夜間巡回を行わなくても安全が確認でき、少人数でも安心して運営できるようになりました。
2. お客さま対応を優先しながらも館内状況を把握でき、スタッフの負担が大幅に軽減されました。

事例
10

冷凍庫・乾燥機・温度管理システムの導入により、全体の効率化が実現

～天童温泉 松伯亭 あづま荘様の取組事例～

カテゴリー バックサポート

施設情報	施設名	天童温泉 松伯亭 あづま荘	客室	34室	創業年	1911年





課題の背景

- 朝の人材確保が難しく、早朝から長時間勤務を強いられる状況が続いていた。
- 露天風呂の温度管理も都度現場に行く状況で、担当者の負担が大きかった。

導入ソリューション

冷凍庫 取り寄せた食材やできあがった惣菜や購入したものを事前にストックできる。

温度管理システム（遠隔監視・遠隔制御システム）
スマートフォンでの制御が可能。直接お湯の温度を測りに行く手間を省ける。

乾燥機 天日干しをする手間が省け、自動で乾燥ができる。リネン類の干し作業に有効。

課題	期待する効果	
朝の人材が集まらず、繁忙期になると早朝から夜まで3～4人体制で勤務をしないと、調理や準備が間に合わない状況。	冷凍庫を設置することで、取り寄せた食材や、できあがった惣菜、購入したものをストックできるので、生産性が上がる。	
露天風呂の温度を1日に何度も現場に測りに行って、都度調節。管理をスタッフ間で共有できず、負担となっていた。	スマートフォンで、管理画面にログインしリアルタイムでお風呂の温度を確認できる。複数人で管理を共有することも可能。	

導入による効果

1. 冷凍庫を導入したことで、朝の準備が1～2名分の省力化につながった。
2. 1日に4回測りに行っていたお風呂の温度測定が、1日1回デスクで完了。
3. 毎日30分から1時間程度の干し作業は、乾燥機を導入したことでゼロに。

事業者の声

1. 冷凍庫を使っても、サービスの質は落とさずに提供できています。
2. お風呂の温度管理が楽になりました。アプリで確認して温度を上げたり、熱くなりすぎないように少し下げたりなど、自分のデスクから調整できます。

事例
11

スチームコンベクションオーブンを導入して、調理時間が半分に短縮

～湯坊いちらく TENDO SPA & BREWERY様の取組事例～

カテゴリー　食事の準備・配膳

施設情報　施設名　湯坊いちらく TENDO SPA & BREWERY　客室　44室　創業年　1953年





課題の背景

- 人材確保が難しい調理部において
  個別対応の業務が増し、準備が間に合わない。

導入ソリューション

スチームコンベクションオーブン

煮る・焼く等の加熱工程を1台で効率的に対応。複数の調理が可能なだけでなくメニューに応じて蒸気量や風量を設定できる高機能が特徴。効率化と経済的効果が期待できる。

課題	期待する効果
コロナが明けて個人のお客さまが多くなったことで、アレルギー対応や食事の時間差提供など、調理部で対応する業務が増え、今までの人員数では準備や調理が追いつかなくなった。	多機能を備えていることから１つのメニューに職人やスタッフが専属でつく必要がなく別の調理も並行してできる。また機器の導入により属人化も解消できる。



導入による効果

1. 調理時間が、約半分に短縮。
2. 料理の出来栄えにブレがなく、一定のクオリティで仕上げることができる。
3. ベテラン職人ではない若手スタッフも調理に携わることができる。

事業者の声

1. メニューの設定方法を一度覚えてしまうと、操作自体は簡単です。
2. 導入によりロスが減り経済的な効果も得られています。
3. 現場の負担を抑えながら、料理の質を維持できると感じています。

事例
12

施設内情報表示システムで深化するおもてなし。多言語対応を実現

～青山やまと様の取組事例～

カテゴリー フロント業務

施設情報

施設名 青山(せいざん)やまと　客室 42室　創業年 1996年





課題の背景

- 紙冊子(インフォメーションブック)の情報更新に、全室分の膨大な作業時間と人的コストが割かれていた。

導入ソリューション

施設内情報表示システム

紙冊子(インフォメーションブック)をデジタル化することで更新作業が半減。多言語対応も実現し、外国語に不慣れなスタッフでも、画面表示を用いてご案内できるようになり、案内業務の省力化につながる。

課題	期待する効果
館内情報の変更ごとに全客室の紙冊子(インフォメーションブック)を差し替える手間が発生。また海外のお客さまに対して、言語の壁により、バスの送迎案内等の問い合わせ対応などに時間がかかっていた。	デジタルでの一括更新により更新作業が半減。多言語対応が可能になったことで、スタッフの負担を軽減し、より質の高い接客に時間を充てる。



導入による効果

1. 更新作業の工数を大幅に削減。
2. スタッフの語学力を問わず、スムーズな多言語対応ができる。
3. 送迎バスに関する問い合わせ対応を軽減できる。

事業者の声

1. 外国語に不慣れなスタッフでも、自信を持ってご案内できるようになり、海外のお客さま対応への負担が軽減されました。
2. 創出された時間をおもてなしに充てることで「案内が分かりやすくなった」と、お客さまからお褒めの言葉をいただきました。

事例 13

ビジネス電話システムで実現する、お待たせしない接客

～伊豆北川温泉 望水様の取組事例～

カテゴリー バックサポート

施設情報	施設名	伊豆北川温泉 望水	客室	33室	創業年	1958年





課題の背景

- 内線依存による移動負担や、不在時の電話の取りこぼしが発生していた。
- 料理を出すタイミングの判断がベテランに依存していた。

導入ソリューション

令和7年度事業

ビジネス電話システム　自動アナウンスで取りこぼしを防ぎ、受電業務を効率化。

令和6年度事業

インカム・無線通信機　複数の階層や離れた場所での情報共有が実現。

監視カメラ　経験の浅いスタッフでも料理提供の適切なタイミングを把握できる。

課題	期待する効果	
電話対応や確認のたびに事務所とフロントを往復しており、接客中にお客さまをお待たせすることがあった。	ビジネス電話の自動アナウンスとインカム連携により、場所を問わず少人数で効率的な受電と業務の兼任化を実現する。	
料理提供のタイミングの判断がベテランスタッフに依存し、限られた人材の柔軟な配置が困難となっていた。	カメラ映像で食事の進行状況を可視化することで客観視でき、誰でも適切なタイミングで料理を提供できる。	

導入による効果

1. 事務所とフロントの往復を解消し、接客に専念できる環境を実現。
2. 少人数で効率的な受電と業務の兼任が可能に。
3. 経験の浅いスタッフでも適切なタイミングで料理を提供できる。

事業者の声

1. 作業負担が軽減され、少人数でも質の高い接客が維持できています。
2. 余分な往復がなくなり、体力的負担が減って心の余裕も生まれました。
3. 進行状況が可視化され、経験が浅くても自信を持って料理を提供できます。

事例
14

レベニューマネジメントとオーダーシステムで経営・現場を連携し省力化

～有馬山叢 御所別墅様の取組事例～

カテゴリー 予約・デスク業務

施設情報	施設名	有馬山叢(さんそう) 御所別墅(べっしょ)	客室	10室	創業年	2008年





課題の背景

- 人員が限られる中で、現場と経営双方の業務負荷が増大していた。
- 注文伝達業務との両立を図る中で、接客価値を維持した省力化が求められていた。

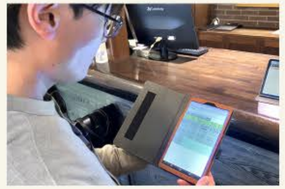
導入ソリューション

レベニューマネジメント

需要と販売データを可視化し、宿泊料金の価格設定や分析業務を省力化する。

オーダーシステム

食事やドリンクの注文を即時共有し、厨房連携と会計処理の手間を省力化する。

課題	期待する効果	
資料作成やデータ集計に時間を要し、施策検討に十分な時間を割けずにいた。	データを可視化することで分析工数を抑え、経営判断の質と速度を向上させる。	
口頭・手書き中心の運用により、注文伝達や会計でミスや確認工数が発生していた。	注文から会計までを即時連携。転記作業を削減し、精算ミスを未然に防止する。	

導入による効果

1. データ分析業務の自動化により、手作業による集計が不要となり、ヒューマンエラーによる数値ミスの防止につながった。
2. オーダー業務関連で、1日1～1.5時間もの時間を削減。

事業者の声

1. 時間削減以上に、お客さまと向き合う余裕が生まれたのが最大の効果です。
2. 「早く通さないと」の焦りが消え、会話や提案に集中できています。

事例
15

クラウド型労務管理システムの導入により、人事課の負担が大幅軽減

～ホテルニューオータニ博多様の取組事例～

カテゴリー バックサポート

施設情報	施設名	ホテルニューオータニ博多	客室 372室	創業年 1978年





課題の背景

- 300名を超える年末調整業務が人事課を圧迫。
  毎年、12月の繁忙期は「時間外業務」が発生していた。

導入ソリューション

労務管理システム

紙やExcelで分散管理していた人事情報を一元化し、年末調整等の手続きをデジタル化。書類の配布や回収、確認等の作業工数を大幅に削減することが可能。進捗状況の可視化とあわせて、煩雑な労務管理業務が円滑になることが期待できる。

課題

スタッフの情報が、紙やExcel等で分散して管理されており、どの情報が最新か不明な状態。

また、300名を超える年末調整を紙書類で行うため、配布や確認作業が、人事担当者の大きな負担となっていた。

期待する効果

人事情報の一元化と年末調整の電子化により、事務の工数を半分以下に削減。進捗の可視化で、役割分担も容易になり、労務管理全体が効率化できる。



導入による効果

1. 年末調整の事務工数を、半分以下に削減。
2. 人事情報の一元化により、確認作業の手間を大幅に解消。
3. 進捗の可視化で役割分担が容易になり、管理体制を強化できた。

事業者の声

1. 繁忙期である12月も、通常の勤務体制のまま対応することができました。
2. 新しいシステム利用に関する「登録会」やフォローを対面で行ったことで、一人ひとりと対話する機会が増え、組織内での距離感が近くなりました。

事例
16

必要な機器を一つずつ最適化。調理とお運びを、もっとスムーズに

～旅館 あけぼの様の取組事例～

カテゴリー　食事の準備・配膳

施設情報	施設名	旅館 あけぼの	客室	27室	創業年	1889年





課題の背景

- 調理場のスペースと既存機器との兼ね合いから厨房全体の作業が非効率な状態だった。

導入ソリューション

冷凍庫、舟形シンク、吊戸棚、キューブアイスメーカー、自動ドア ほか

厨房と料理のお運びの作業工程に合わせて機器を一部新調。厨房全体の効率化を考えるため、設置場所も十分に検討して導入を考えた。結果として、動線の根本的な課題も解決することができ、少人数でも落ち着いて、おもてなしに集中できる作業環境を実現。

課題	期待する効果	
調理する際にスペースが足りず、別の場所へ行き来したり、スタッフ同士の接触があった。	スペース不足で効率が悪かった厨房に「舟形シンク」を導入。料理人の作業スペースを確保し、衛生的にも安心感を得る。	
厨房と廊下を隔てるドアがありお運びの際に仲居が料理をのせた重たいお盆を持ったまま開閉している。	厨房のドアを自動にかえることで無駄な動きや気遣いが不要となる。閉め忘れも防ぐことができ、心の負担も軽くなる。	

導入による効果

1. 作業時間や身体的な負担は、全体で約3割軽減。
2. 厨房の機器を１つずつ見直したことで、作業スペースにゆとりが生まれた。
3. 物の位置が明確になったことで、新しいスタッフへの説明が簡潔になった。

事業者の声

1. 厨房の現場で感じていた「小さな不便」を一つひとつ解消していく積み重ねでした。その結果、無理のない動きができる環境も整って、気持ち的にも余裕が生まれています。
2. 厨房の自動ドアは特にスタッフから好評で、無駄な動きが減りました。

事例
17

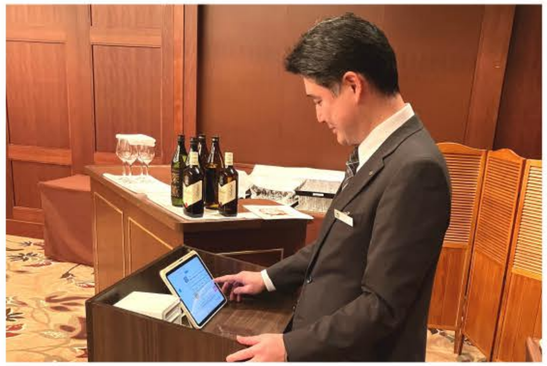
POSレジ導入で会計業務をスムーズに

～フルーツパーク富士屋ホテル様の取組事例～

カテゴリー フロント業務

施設情報	施設名	フルーツパーク富士屋ホテル	客室	43室	創業年	1997年





課題の背景

- 宴会場での会計を手書き伝票で対応しており、処理に手間がかかっていた。
- 注文内容の記載漏れや転記ミスが発生しやすい状況を改善したかった。

導入ソリューション

POSレジ

注文入力から会計処理までをその場で完結できるレジシステム。手書き伝票や転記作業を廃止し、データを即時共有することで、宴会時の混雑緩和やミス抑制、現場の負担軽減を同時に実現。

課題	期待する効果
宴会場での会計を手書き伝票で対応しており、記入や計算に時間がかかっていた。 また、注文内容の記載漏れや転記ミスが発生しやすく、確認作業に手間がかかっていた。	会計業務のデータ化により処理時間を短縮し、スタッフの業務負担を軽減。ミスを未然に防止することで、確認作業の削減と業務全体の効率化を実現する。



導入による効果

1. 会計対応がその場で完結し、お客さまの精算待ち時間が減少した。
2. 手書き伝票の記入や計算ミスが減り、会計確認がより簡素化できた。

事業者の声

1. 手書き伝票の作成がなくなり、宴会中でも簡単に会計対応を行うことができるようになったことで、スタッフの業務負担が軽減されました。
2. 入力内容をすぐに確認できることでミスが抑制され、手戻りも減り、お客さまをお待たせする心配が少なくなりました。

事例
18

翻訳・通訳システム導入により安心して対応できるフロント体制を実現

～ホテルふじ様の取組事例～

カテゴリー フロント業務

施設情報

施設名 ホテルふじ　客室 117室　創業年 1967年





課題の背景

- 外国語対応に不安があり、フロントで十分な案内や対応ができていなかった。
- インバウンド増加により対応負担が集中していた。

導入ソリューション

翻訳・通訳システム

対面での会話内容を多言語に自動翻訳し、画面表示できるシステム。翻訳内容を視覚的に確認できるため説明がしやすくなり、語学力に依存せず誰でも自信を持って迅速かつ丁寧なフロント対応を行える環境を実現。

課題

外国語対応ができるスタッフが限られており、特定の担当者に業務が集中していた。対応に時間を要し、他業務との両立や勤務シフトの調整が困難だった。

また、外国語での案内や問い合わせ対応手段が限られており、十分な情報提供ができていなかった。

期待する効果

スタッフの語学力に依存しないフロント体制を整備。多言語での案内を可能にすることで、対応にかかる時間を削減し、他業務と両立させる。



導入による効果

1. 外国語対応に要する時間が削減され、業務全体に余裕が生まれた。
2. 特定のスタッフに依存しない体制となり、業務負担が分散された。
3. 多言語での案内が可能となり、円滑なコミュニケーションが実現した。

事業者の声

1. 外国語対応への不安が軽減され、安心して対応できるようになりました。
2. 翻訳機能で説明がしやすくなり、業務をスムーズに進められました。
3. コミュニケーションが円滑になり、フロント対応の質が向上しました。

事例
19

オーダーシステム・管理システムによる情報一元化と業務効率化

～萃sui-諏訪湖様の取組事例～

カテゴリー　食事の準備・配膳

施設情報	施設名	萃 sui-諏訪湖	客室	8 室	創業年	2016 年

課題の背景

- 少人数での運営において、効率化とサービス品質の両立が課題となっていた。
- 情報が多方面に分散し、業務の標準化・可視化ができていなかった。

導入ソリューション

オーダーシステム

注文を即時共有・会計連携し、情報をデータ管理する体制へ転換。

施設業務管理システム

施設情報や対応履歴を一元化し、即座に把握できる環境を整備。

冷蔵庫、アイスディスペンサー

食材管理およびドリンク提供業務の効率化を図る。

課題	期待する効果	
注文伝達や記録管理がアナログ運用のため効率が低く、スタッフの負担が大きくなっていた。	オーダーシステム導入により、注文・会計情報を自動連携して業務負担を軽減。接客サービスへ充てる時間を創出する。	
スタッフ間での施設情報の共有体制が整っていないため、対応が属人化し、迅速な顧客対応が困難な状況だった。	施設業務管理システム導入で、施設情報を一元化し、担当者不在時でも迅速な顧客対応が可能な体制を構築する。	





導入による効果

1. 注文情報を即時共有できるようになり、営業後の入力作業がなくなったことで、1日約4時間の業務を削減。
2. 対応履歴をデータで一元管理できるようになり、伝達ミスが減少し、サービス品質が向上。

事業者の声

1. 厨房への即時共有により、現場の連携が改善されました。
2. 営業後の入力作業がなくなり、スタッフの負担が大きく軽減されました。
3. 現場の状況を即座に把握できるため、対応がスムーズです。
4. お客さまの問い合わせに即時対応でき、満足度向上を実感しています。

事例
20

POSレジで売店と注文の顧客対応を効率化

～ホテル椿館様の取組事例～

カテゴリー フロント業務

施設情報	施設名	ホテル椿館	客室	92 室	創業年	1981 年





課題の背景

- 売店のレジがホテルのシステムと連携していなかった。
- 注文対応における、混雑時のスタッフの負担が大きかった。

導入ソリューション

POSレジ

売上データを自動的に記録・管理できるレジシステム。付随のオーダーエントリーシステム機能により注文データを即時共有することで、注文対応時間を大幅に削減し、現場の業務負担軽減を実現。

課題	期待する効果
売店レジのデータをPMS(ホテル管理システム)へ手作業で入力しており、スタッフの作業負担が大きかった。 また、注文対応に時間がかかっており、お客さまをお待たせしてしまう場面もあった。	手作業での入力の削減と、注文対応の省力化で業務を効率化し、待ち時間の短縮によるスタッフの負担軽減と顧客満足度の向上を図る。



導入による効果

1. 手作業での入力がなくなり、売上データを自動連携。
2. オーダーエントリーシステムによって、注文対応時間が大幅に削減。

事業者の声

1. 手作業での入力がなくなったことで、手戻りやミスも少なくなりました。
2. スタッフの負担が軽減され、省力化につながっています。
3. 売上データを自動連携することで、顧客対応が非常にスムーズです。

事例
21

インカム・無線通信機と電子宿帳システムで現場運営を効率化

～新祖谷温泉 ホテルかずら橋様の取組事例～

カテゴリー フロント業務

施設情報	施設名	新祖谷(しんいや)温泉 ホテルかずら橋	客室	22 室	創業年	1988 年





課題の背景

- 内線電話だとスタッフの所在によっては情報共有が困難だった。
- チェックイン時の宿泊者名簿を紙媒体で運用していた。

導入ソリューション

インカム・無線通信機

館内外を問わず、スタッフと即時に連絡を取ることができる。

電子宿帳システム

チェックイン情報をタブレットで電子的に管理することができる。

課題	期待する効果	
スタッフと即時に連絡が取れる環境ではなかったため、情報共有に時間を要していた。	いつでも、どこにいても連絡が取れる環境を整え、情報共有の円滑化と業務の効率化を図る。	
紙媒体で宿帳を管理しており、事前準備や記入内容の確認など業務負担が大きかった。	宿帳を電子化することで、チェックイン作業および宿泊者情報の管理の効率化を図る。	

導入による効果

1. 館内外を問わず、すべてのスタッフと連絡が取れるようになった。
2. 宿泊者情報をデータで管理できるようになり、運営を効率化。

事業者の声

1. 情報共有がスムーズになり、業務効率化につながりました。また、音声の品質も改善され、クリアな音声でやり取りができるようになりました。
2. 紙での保管がなくなったことで、情報管理もしやすくなりました。

事例
22

管理システムを従来の業務フローに合わせて設計。業務効率化を実現

～舌切雀のお宿 ホテル磯部ガーデン様の取組事例～

カテゴリー バックサポート

施設情報	施設名	舌切雀のお宿 ホテル磯部ガーデン	客室	115 室	創業年	1931 年





課題の背景

- 求人採用が困難な中、業務効率の改善が経営上の急務であった。
- 紙媒体やExcelを用いた手作業による業務が定着しており、新しい仕組みの導入が困難だった。

導入ソリューション

清掃管理システム

端末で客室の清掃指示から完了までを一括管理し、進捗を即時共有できる。

在庫管理システム

注文システムと連動し、備品や飲料の在庫・原価をリアルタイムで管理できる。

課題	期待する効果	
清掃会社の方に対する内線や紙での清掃指示に手間がかかり、朝の業務負担が大きかった。	チェックアウト状況と連動した清掃可否の即時共有により、清掃員の誤入室トラブルや確認の手戻りを防止する。	
飲料の在庫状況を月末にまとめてExcelで集計しており、膨大な作業時間が発生していた。	飲料の在庫管理や利益率算出の工数を削減し、手入力によるヒューマンエラーやデータ誤りを防止する。	

導入による効果

1. 内線や紙での清掃指示がなくなり、フロントの負担が大幅に軽減。
2. 紙伝票の処理がなくなり、在庫・原価のリアルタイムでの管理が可能に。

事業者の声

1. 施設の業務フローに合わせて設計したシステムにより、業務効率化と顧客満足度の向上を両立できました。
2. 従来の紙運用を廃止し、業務をシステムへ一本化したことで、操作に慣れ、デジタル活用への意識が向上しました。
3. 画面を開いた時にシンプルで使いやすく、文字拡大も可能で便利です。

事例
23

PMS・POSレジ等の導入で既存業務の効率化を実現

～ホテルグリーンタワー幕張様の取組事例～

カテゴリー フロント業務

施設情報	施設名	ホテルグリーンタワー幕張	客室	205室	創業年	1991年





課題の背景

- コロナ後の深刻な人手不足により、
  フロントをはじめとした現場業務の効率化が急務であった。

導入ソリューション

PMS(ホテル管理システム)、自動チェックイン機
PMSと自動チェックイン機の連携により、フロント業務の省力化を実現。

POSレジ
PMS連携により会計を効率化し、注文管理のデータ化およびペーパーレス化を実現。

会計ソフト
PMS連携によるペーパーレス化を推進し、会計業務を効率化。

課題	期待する効果	
スタッフの負荷軽減と顧客満足度向上のため、チェックインで混雑する時間帯のフロント業務を効率化する必要があった。	PMS、自動チェックイン機の導入により、フロントでの自動チェックインを実現。	
アナログな会計処理により手間がかかり、ヒューマンエラーのリスクがあった。	POSレジ、会計ソフトの導入により、売上管理の効率化、部屋付け会計および会計データの一元管理を実現。	

導入による効果

1. チェックイン対応がスムーズになり、フロントスタッフの負荷も軽減。
2. 会計データの一元管理が可能となり、データ管理の手間が削減できた。

事業者の声

1. システムの導入にあたり、当初はスタッフの抵抗感もありましたが、慣れると便利だとの声が社内で広がりました。
2. システムを導入するだけではなく、新しい技術の使い方を教えることが大切だと感じました。

資料A

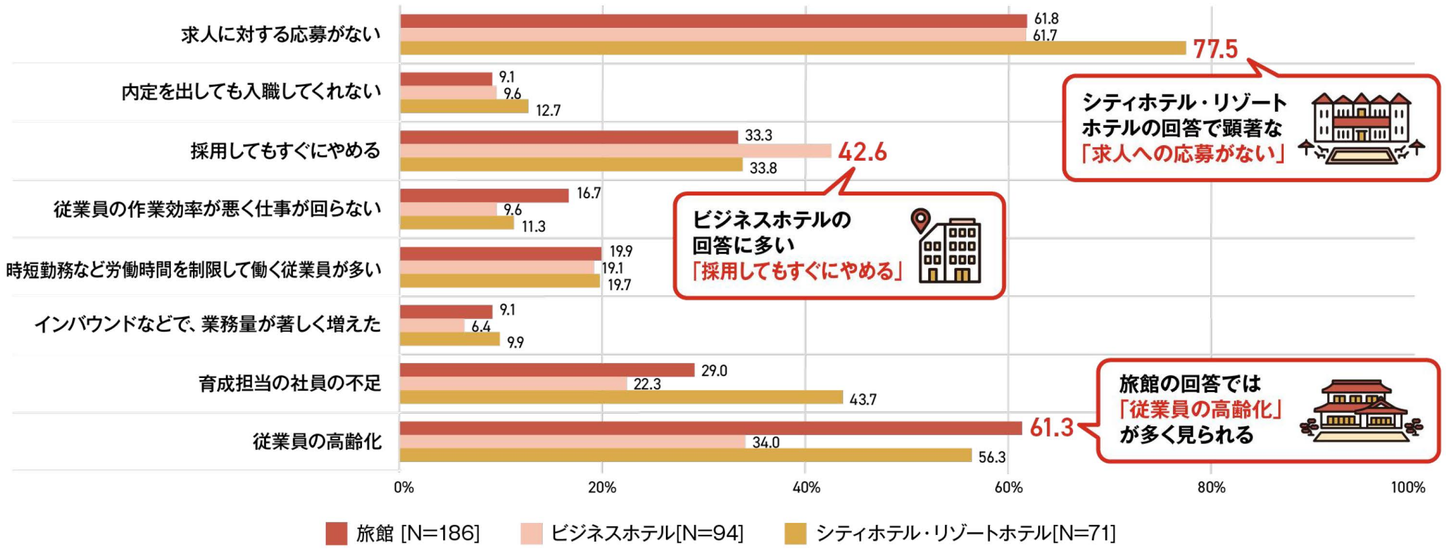
宿泊業の人手不足はどこで起きているのか（現状把握）

ここからは、宿泊業における人手不足の現状や背景、課題解決につながる考え方をデータとともにご紹介します。

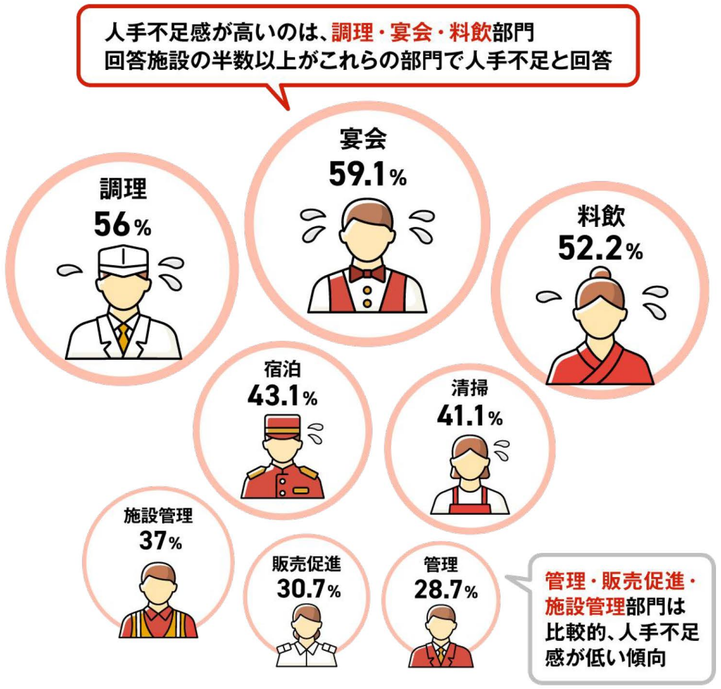
図01で示したように、シティホテル・リゾートホテルの回答では「求人への応募がない」、ビジネスホテルの回答では「採用してもすぐにやめる」、旅館の回答では「従業員の高齢化」の割合が他の施設に比べて高くなっており、施設の性質によって課題が異なることが分かります。

図02は、募集数に対して実際の採用数が少なく人手不足を感じる部署を示すデータとなっており、部門別にみると、調理・宴会・料飲の部門が特に課題感が高いことが明らかとなりました。人に代わって業務を遂行できる機械の導入や、システムの検討が効果的と考えられます。

01 宿泊施設における人手不足の要因(施設種別) ※1



02 部門別に見た人手不足の割合 ※2



清掃部門[N=270]、宿泊部門[N=339]、料飲部門[N=255]、調理部門[N=284]、宴会部門[N=127]、販売促進部門[N=166]、施設管理部門[N=205]、管理部門[N=300]

※1：観光庁 令和6年度「宿泊業の人材確保・育成の状況に関する実態調査事業」報告書(2025年3月21日) P.48より抜粋・編集。　※2：左記 同資料のP.106より、各部門の「充足度」をもとに抜粋・編集。
充足度とは、求人募集に対して実際にどれだけ採用できたかを示す指標。図02において、充足度が80%以下の部門が人手不足と定義する。人手不足のパーセンテージが高いほど、深刻な状況である。
※図中のN値：統計調査における人数(N=Number)を意味し、アンケート調査実施後 データ収集の対象数を示すものとして表記(以降、全ページ同様)。

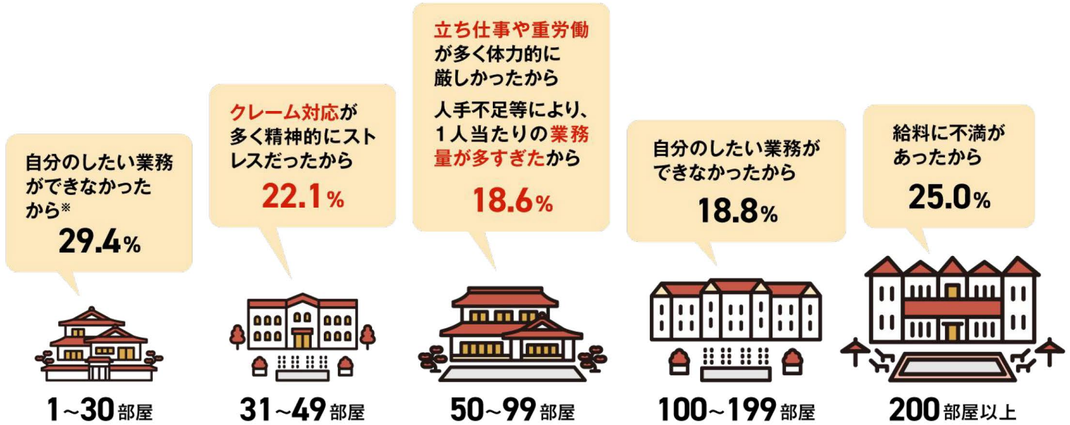
次ページ　なぜ人材が定着しないのか(離職の背景)

資料B

なぜ人材が定着しないのか（離職の背景）

人手不足の要因の一つである従業員の離職についても示しました。どのような理由で離職が発生しているかを把握することで、より働きやすい職場づくりを目指すことができます。

03 宿泊業からの離職理由（規模別）※1



離職直前の宿泊施設規模 1~9部屋[N=34]、10~30部屋[N=63]、31~49部屋[N=68]、50~99部屋[N=59]、100~199部屋[N=32]、200部屋以上[N=44]

04 宿泊業からの離職理由（部門別）※2

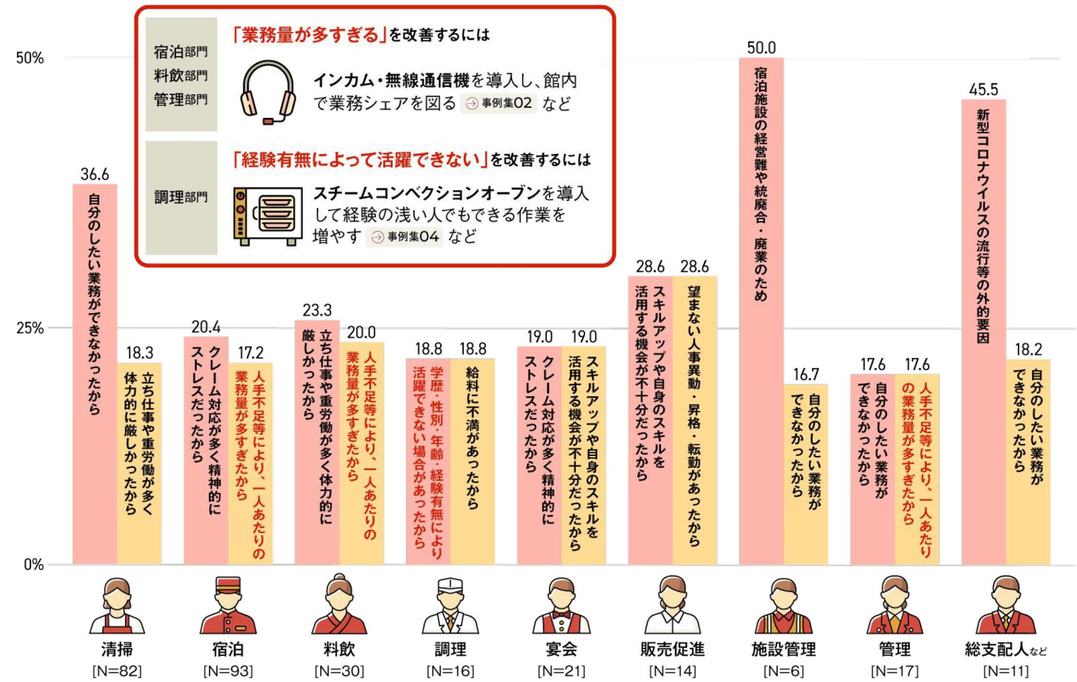


図03は、離職理由を規模別に整理した中で割合の高かった理由を記載しています。精神的なストレスと肉体的な負担、どちらにおいても業務に合った便利な機械やシステムを導入することで、負担の軽減が望めます。

図04は、宿泊施設の部門別の離職理由であり、宿泊・料飲・管理部門で共通の離職理由が挙がりました。適切なソリューションを導入することで、従業員の「働きやすさ、働きがい」につながることが期待できます。

※1：観光庁 令和6年度「宿泊業の人材確保・育成の状況に関する実態調査事業」報告書(2025年3月21日) P.100より抜粋・編集。
図03中・左の1~30部屋に関しての※：1~9部屋、10~30部屋の離職理由を俯瞰計測。%は1~9部屋の数値を表記。　※2：左記 同資料のP.100より抜粋・編集、離職理由の上位2つを抜粋記載。

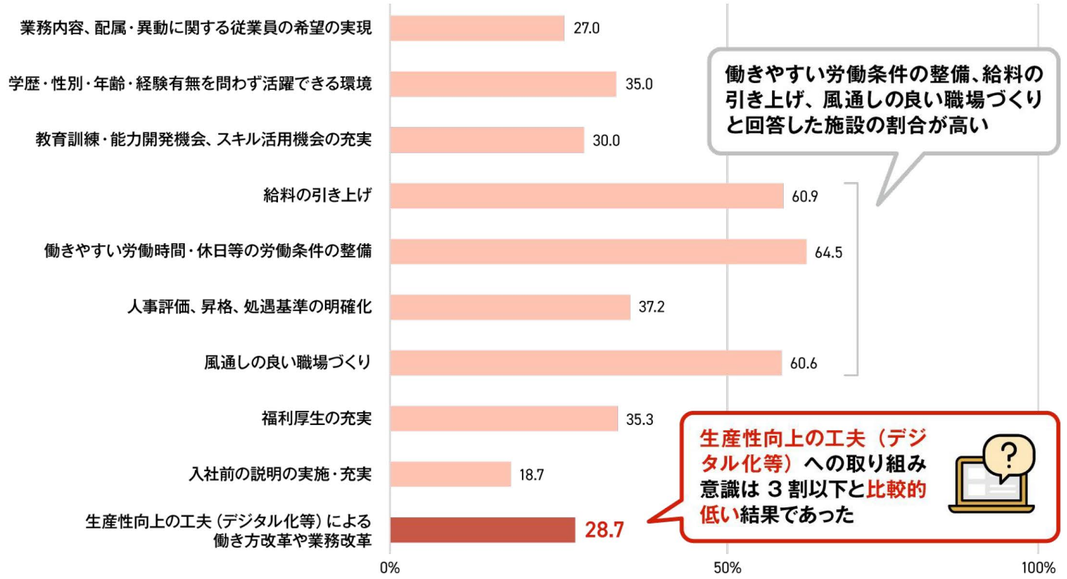
次ページ　従業員が求める働きやすい職場とは

資料C

従業員が求める働きやすい職場とは

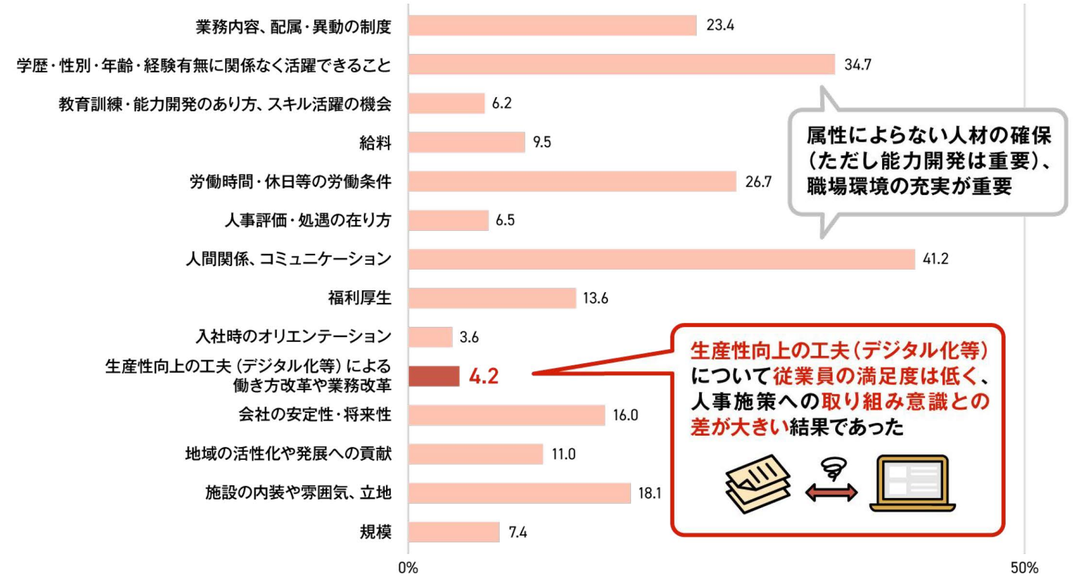
離職の背景を踏まえ、従業員がどのような職場環境を求めているのかを整理しました。機械化できない大切な業務を担う従業員の意識に目を向けてみましょう。

05 経営者が注力したい人事施策 ※1



[N=363]

06 職場に関して従業員が満足している点 ※2



[N=337]

図05で示すとおり、経営者が注力したい取組としては、給料面の改善や職場環境に対しての意見が多く、「生産性向上の工夫(デジタル化等)による働き方改革や業務改革」と答えた人は、全体の3割以下と比較的低い数値となりました。デジタル等の技術を導入した際のメリットの浸透が、宿泊業全体で低いと言えそうです。

図05に対して図06の「生産性向上の工夫」の項目に対する従業員満足度は非常に低い数値となっており、経営者と従業員の間にギャップが生じている状況です。どの業務が効率化できるのか現場との対話が必要です。

※1：観光庁 令和6年度「宿泊業の人材確保・育成の状況に関する実態調査事業」報告書(2025年3月21日) P.112より抜粋・編集。　※2：左記 同資料のP.33より抜粋・編集。

次ページ　省力化へのステップ(課題から改善へ)

資料Ｄ

省力化へのステップ（課題から改善へ）

実際に省力化へのステップをご紹介します。課題を整理し、機械導入や仕組み化を行うことで、満足度の向上が期待できます。

宿泊業における人手不足の課題を解決するためには、まず現状の「課題」を洗い出すことが重要です。その次のステップとして、「機械の導入」や「仕組み化」を取り入れることで効率化・省力化の一歩となります。
優れた専門機器を導入して従業員の身体的な負担を減らしたり、社内業務の「見える化」を実現できれば働きやすい環境が整い、結果的には施設に訪れる顧客の「満足度の向上」へつながっていきます。

01 課題

応募が少なく、
人手が足りていない

限られた人員で
多くの業務をこなしている

各業務に時間がかかり、
負担が増している



02 省力化のためのステップ

機械の導入

**単純作業を機械に任せて業務の負担を軽減。
スタッフは高度なサービス提供に注力。**

清掃ロボット　配膳ロボット　冷凍庫　オゾン脱臭機

など



仕組み化

**紙で管理しているものをデータ化。社内の
業務連絡負担も軽減されて、スムーズに。**

宿泊予約システム　会計ソフト　労務管理システム

など



03 改善による効果

満足度の向上

**業務全体を効率化し、
サービスの質を向上。**

人材の定着　リピーター獲得

など



次ページ　課題別に見る省力化ソリューションの具体例

資料Ｅ

課題別に見る省力化ソリューションの具体例

前ページの改善ステップにおいて、活用されている具体的なソリューションをご紹介します。自施設の課題に合わせた取り組みを検討する際に、ぜひご参照ください。

01 課題	02 省力化のためのステップ		03 改善による効果
人手不足	機械導入	仕組み化	満足度の向上

支援ソリューション

フロント業務

- 自動チェックイン機
- スマートロック・カードロック
- 施設内情報表示システム
- 翻訳・通訳システム
- POSレジ
- 電子宿帳システム
- キャッシュレス決済端末 など

バックサポート

- インカム・無線通信機
- 監視カメラ
- 温度管理システム
- ビジネス電話システム
- 混雑状況可視化システム
- 労務管理システム
- 在庫管理システム など

食事の準備・配膳

- スチームコンベクションオーブン
- オーダーシステム
- 冷凍庫
- 真空包装機
- 配膳ロボット
- 小荷物専用昇降機 など

清掃業務

- 清掃ロボット
- コンドルポリシャー(床洗浄機)
- 清掃管理システム
- オゾン脱臭機 など

予約・デスク業務

- PMS(ホテル管理システム)
- 宿泊予約システム
- サイトコントローラー
- チャットボット
- SMS送信サービス
- レベニューマネジメント
- 会計ソフト など

※各ソリューションの詳細については、特設Webサイトのソリューションページ https://kanko-jinzai.go.jp/solution25/ をご覧ください。

国土交通省
観光庁

令和7年度補正
地域における受入環境整備促進事業補助金

観光地・観光産業における省力化投資補助事業

事例集

特設Webサイト 事例紹介ページ
https://kanko-jinzai.go.jp/cases/

※本資料は2026年11月時点の情報です