



ホテルニューイタヤ 1882 (明治15)年創業

ホテル業は時代に歩調を合わせ、サービス向上のためにたゆまず前進しなければ取り残される宿命を持っています——これは、女将として現会長とともにホテルニューイタヤを盛り立てた田島キイさんが自著「心に太陽を」に記した言葉です。厳しい業界の中で率先垂範をモットーに132年にわたり前進し続けた同ホテルは昨年、るるぶトラベル「旅館・ホテルランキング」北関東1位を獲得しました。

引き継がれるイタヤスピリッツ

会長の田嶋光男さんが真っ先に案内してくれたのは、本館2階の「割烹但馬」。そこは「当ホテルには庭がありません。そのため、お客さまに少しでも四季の移ろいを感じていただけるよう、設計にはこだわりました」という会長自慢のスペースです。モダンな椅子席の和室には坪庭

がしつらえてあり、ゆったりとした気分で贅沢なひと時が堪能できます。

このこだわり抜いた割烹但馬を拝見すると、多くの老舗旅館・ホテルと同様にホテルニューイタヤの前身は割烹料亭かと思いましたが、意外なことに「祖先は鍛冶屋を営んでいました。鈴張りの名工だったようです」。東北本線開通3年前の明治15年に旅館業を始めたのは会長の祖父にあたる田嶋藤吉氏で、会長が子どものころは平屋建て12室の宿泊専門旅館だったそうです。

愛される施設として発展してきたことが分かります。会長がイタヤの未来を託されたのは、板屋旅館が改装オープンする1年前の昭和30年、26歳のときでした。道路に面した一角にハイカラな「オーシャンバー」を設けた新装板屋旅館は連日超満員の盛況を博しましたが、会長の胸の内にはすでに「旅館をホテルにしたい」という思いが芽生えていたそうです。「毎日60人分もの布団を布団部屋から運んで敷いて、翌朝また戻すのが旅館業です。できるだけ早く布団敷きではなくベッドメイキングをするホテルにしたいと考えていました」。

その後、二代目の田嶋恵一郎氏が宇都宮空襲により焼失した旅館を再建し、昭和31年の大

通り拡張の際に三代目の現会長が総2階の板屋旅館を新築。この建替えの歴史からも、「イタヤさん」が三代にわたって時代に

そして10階建てのホテルニューイタヤが完成したのは昭和47年。首都圏にオープンしたビジネスホテルの視察や用地確保、建築許可申請など総支配人の田島久夫さんと東奔

西走し、出来上がったのは伝統に会長独自のアイデアをプラスした誰もが目を見張るホテルでした。将来を見越してコペンション機能を重視し、館内に宴会場までの導線を考慮したエスカレーターをいち早く導入。その先見性は、今、イタヤならではの文化として次代に引き継がれています。

と頼もしく見守っています。そして、茶目つ気たぶりの笑顔で口にしたのはこんな言葉です。「やはり大切な人は人。いろいろな人に助けられて冷や汗をかきながら経営を継続してきました。私はお金は残せませんが、何よりも大切な人脈を専務に引き継ぐことができます」



写真左から専務取締役田嶋章夫さん、会長田嶋光男さん、総支配人田島久夫さん

代に「祖先は鍛冶屋を営んでいました。鈴張りの名工だったようです」。東北本線開通3年前の明治15年に旅館業を始めたのは会長の祖父にあたる田嶋藤吉氏で、会長が子どものころは平屋建て12室の宿泊専門旅館だったそうです。

その後、二代目の田嶋恵一郎氏が宇都宮空襲により焼失した旅館を再建し、昭和31年の大通り拡張の際に三代目の現会長が総2階の板屋旅館を新築。この建替えの歴史からも、「イタヤさん」が三代にわたって時代に

社員一人ひとりが自ら考えて動ける環境が整っています」と話す専務を、会長は「ホテルは単に真面目なだけでは経営できません。世の中の変化に関心を持ち、時代にに応じて行動できなければ継続は不可能です」



昭和31年、大通りの拡張に伴い新築した板屋旅館
玄関左手にはハイカラな雰囲気のあるバーを設けた

ホテルニューイタヤ

宇都宮市大通り2-4-6

☎028-635-5511(代)

[レストラン・関連施設]

コーヒールラウンジマール、
バイキングジャンパレー、
バーナイト、中国料理 板屋飯店、
仏蘭西料理 オーロラ、割烹 但馬、
日本料理 味処桔梗

