

ホテルスタイル



客室の家具・什器・備品はアンテナイストで統一。フォースルームは、スタンダードクラスでも62〜73㎡、居住性の高い空間を確保(写真は「スタンダードフォース」)



【ハイフロアラグジュアリーフォース】のリビング・ダイニングルーム。ビューバス仕様のバスルームからは、オーシャンビューの眺望を楽しめる



長期滞在のための居住性と機能性を追求したコンドミニアム様の客室



11クッキングヒーター、電子レンジ、グリルなどを完備した対面式キッチン

コンドスタイル

ゾートライフを提案するという点から、ホテル棟・コンドミニアム棟とも、オーナーシップ制により全室を分譲。また、ホテル棟は「ベイパワックステム」を採用している。ベイパワックステムとは、客室を購入したオーナーはあらかじめ利用日を決め、客

室を提供することで、客室稼収入から家具修繕費用などを差し引いたぶんを年4回オーナーに賃料としてベイバックするという仕組み。

客室の価格によって振り分けられたベリシタポイントに加え、客室を提供した日数や曜日、シーズンに応じた客室提供日ポイント割を導入し、各オーナーへのベイバック配

沖縄が誇る西海岸の一大リゾートの中心に位置する恩納村に7月17日、新築ホテル「カフーリゾートフチャクコンド・ホテル」がオープンした。

同ホテルは、当初マンションタイプ2パールの開発が発表を進めていたが、2008年7月に民事再生法を申請。その後大成建設が事業を継承しオープンした。運営は、ホテル・レストラン事業を展開するカトープレジャーグループ



2層吹き抜けのエントランスロビー。2階には、Support、Speed、Select、Simple、Smileの5つの“S”を並べた「5Sスタイルコート」として付帯機能を集約した

カフーリゾートフチャク コンド・ホテル



ホテルとコンドミニアムが融合した
新コンセプト・ホテルが沖縄に誕生

国産58年目のフチャクヒューを誇り高品質な建築、写真写真がコンドミニアム、風ゾナル棟



客室タイプ	広積	定員	客室料金(1泊)
スタンダードツイン	36㎡	2人	23,100~44,100円
デラックスツイン	55㎡	2人	27,300~48,300円
スタンダードフォース	62~73㎡	4人	35,700~56,700円
デラックスフォース	73~78㎡	4人	39,900~60,900円
ハイフロアデラックスツイン	55㎡	2人	50,400~77,700円
ハイフロアデラックスツイン	62~72㎡	2人	56,700~84,000円
ハイフロアデラックスツイン	73~78㎡	4人	60,900~88,200円
エグゼクティブスイート	70㎡	2人	63,000~90,300円
ラグジュアリースイート	120㎡	4人	105,000~144,900円
プレデンスialsスイート	140㎡	4人	136,500~176,400円

※サービス料、消費税込み

【コンドスタイル】

客室タイプ	広積	定員	1泊2食	1泊2食	1泊2食
スタンダードルーム	60㎡	2人	28,560~45,360円	22,848~36,288円	21,420~34,020円
デラックスルーム	70㎡	4人	31,920~48,720円	25,536~38,976円	23,940~36,540円
ラグジュアリールーム	80㎡	4人	35,280~57,120円	28,224~45,696円	26,460~42,840円

※サービス料、消費税込み

ン施設、隣接では、テラレストラ
とブランドル施設の新設工事が
進められており、10年3月にグランド
オープン予定としている。

後半、8月が稼働率80%、客室単
価3万円台後半、平均滞在日数は
ホテルスタイルが1.81泊、コンド
スタイルが1.8泊で、目撃見とお
りの好調なスタートを切った。

（黒田大地）

分はオーナー全員の合計ポイント
にのめる比率により按分されるコ
ンドミニウム様の客室のホテル運用
可否はオーナー選択。

今年5月から、ホテル棟が販売
価格1億9000万11億1620万
円、コンドミニウム棟が2億200万
円、6710万円で、第一期販売をス
タート。販売状況は沖縄の好立地
条件から順調に進んでおり、またオ
ナーシップ運営に開始された
ことにより、さらに加速すると予
想される。企業経営者など沖縄
を度々訪れ、実用的かつ合理的に
利用したいという購入目的が多い
という。

客室は平均70㎡の広さを有し、
全室バルコニー付き。ホテルスタイ
ルで最多客室タイプのスタンダード
フォース62~73㎡59室はツッド
ルームとリビングダイニングルーム
が独立しており、4ベッド、キッチン
を配す。トップシイーズでも1泊
5万6700円、ルームチャージ3割
とリーズナブルで、機能性、価格と
もに周辺のリゾートホテルにはない
魅力を提示する。

一方の長期滞在をターゲットに居
住性を追求したコンドスタイルは、
スタンダード(60㎡)デラックス(70
㎡)ラグジュアリー(80㎡)の3タイ
プを用意し、スタンダードルームはト
ップシイーズ1泊4万5360円、
3~12泊の場合は3万6288円
で、2泊目以降の客室単価抑りネ

ン文換などには有料オプションとな
り、連泊数の段階に応じて宿泊料
金が安くなる。

また同ホテルのこだわりでもあ
る付帯施設は、利便性を重視し、
屋外プールやカフェバー、コンシ
ェルジテラス、ランドリなどホテル
ライフを快適に過ごすための機能
を多層に集約。沖縄のリゾートホ
テルでは、はじめてデリを導入し、
軽食やスイーツをデイクアットして
客室で楽しむほか、沖縄料理や
パスタなどの惣菜キも販売する
ことのできる。レストランは、地
産地消をテーマに沖縄産食材に
こだわった「Wine&Dining
The Orange」を1階に配
す。デイナーは300円からのタ
バ料理やヘルシーなグリル料理が美
しめ、100種類以上のワイン、20
種類以上のビールとアルコール類
も幅広く揃えている。

運営面では、すべてがさりげな
く、やさしいイメージで、ラウンジ
リー仕様でありながら、過剰なサー
ビスを排除し、周辺のリゾートでの
アクティビティの手配、調理器具や
フラットサージングゲーム機の無料
貸出しなど、長期滞在にストレスの
ない充実したサポーターアイテムを
取り揃えているのが特徴である。

なお、大成建設が事業主体とな
って、ホテル棟の付帯施設として、
オーナーラウンジとリラクゼーション

施設概要

所在地
沖縄県田原郡那覇市
字原部 糸島1-26-1号
オープン
2010年7月17日
グランドオープン
2010年3月2日
事業主体
大成建設/CL
運営主体
KKPG HOTEL&RESORT
発生
大規模施設
施設種別(内装)
ビジネスホテル
施設種別(経営)
ホテル(経営)
客室数
223514.8㎡
構造・規模
地上12階建て
延床面積
22万6999.9㎡
施設内容
客室数245室(収容人数830人)/ホ
テル棟121室、コンドミニアム棟128
室/レストラン(23室)、ファンクシ
ョンルーム(200㎡)、テラスカフェ(100
座)、コンシェルジュデスク、インターネッ
トコーナー、ランドリ、ショップ、屋
外プール
チェックイン・チェックアウト
16時~11時
目標客室稼働率
65%(4年目)
売上目標
約15億円(4年目)



合理的・実用的なホテルステイ
新たなリゾートスタイルの提案を目指す



KKPG HOTEL&RESORT
取締役社長兼COO
麻生 宏

2006年春ごろ、アメリカニューヨークのホテルの視
察に行った際、老朽化したホテルをコンドミニアムに
建て替えた施設がふえており、1つのビジネスホテル
になっていました。ちょうどそのころ、日本でもリゾート
会員層のニーズが所有から実需へと転換期を迎え
ており、これからの時代に向けて、もう一歩踏み込
んだホテルでもない、コンドミニアムでもない、まったく新
しい「コンドホテル」という業態を提案しました。

1客ごとを分譲し、資料ペイバックを得ることができ
るコンドホテルのシステムは、ホテルの新たなエグジ

スト先として注目されています。
また、短期滞在から長期滞在まで、利用客にとって
も他にはない部屋の広さや価格は魅力です。沖縄
の年間観光客数は600万人、7割がリゾートターで、平
均滞在日数は3.7日。非常に数回のお客さまが多い
ながら、成熟した沖縄のリゾートには、受け皿となる
サービスと価格のバランスをあわせなかったホテルが
ありませんでした。

われわれが提案するのは、「すべてが、お洒落く、
やさしい」というコンセプトのおり、リーズナブルな価
格で、充実した設備と機能を利用でき、便利なサー
ビスを備え、プライベート空間を重視した新たなリゾート
スタイルです。

今後、10年3月のグランドオープンに標準を合わ
せ、プロモーションなど幅広く行なっていますが、開
業後のスタートをみて成功を確信しています。(2)



オーシャンビューの開放的なファンクショナルーム。会食時は最大
収容90人、立食150人、会談(ス
クール)時は最大85人を収容



車シナ海を一望する屋
外プールは、プールの水
面と水平線が重なるよう
に設計されている



リゾートホテルとしては初のデリ
を導入。豊富な肉類と新鮮な食材
を豊富に揃え、沖縄の食材を利用
した創作メニューを提供する



ソフトドリンクやアルコール類、デ
リのイートインスペースとしても利
用できる「カフェ&バー」

レストラン「Wine&Dining The
Orange」。本場イタリアで修業
したシェフが沖縄産食材の魅力を
最大限に引き出し、イタリアの
高級料理と融合させた新しい沖
縄料理を創出する

