

Catch the Dream! 食人列伝

外食産業をリードする方々に、
飲食の仕事の魅力、
今後の展望などを語っていただきます。

取材・文／江月義憲 撮影／中西ゆき乃

博多から、世界へ 三代にわたる職人のDNA

二代目の葛藤を乗り越え
店の名前を全国に知らしめる

全國でも珍しいチョコレート専門店の長男として生まれる

今でこそ、ショコラティエ。といふ言葉が一般に知られるようになつたが、戦前からチョコレート専門店



チョコレートショップ
代表

佐野 隆さん

ナーシェフの佐野隆さんは、「私が子どもの頃は売れ残ったチョコがいつも食卓にありました」と当時を振り返る。このままでは自分の将来に希望が見い出せないと感じた隆さんは、20歳の時に家を飛び出す。特に

1990年に源作氏が他界した後は二代目として店を継ぎ、2002年には創業地の店屋町を離れて現在の綱場町に移転。「博多の石畳」などの新作も次々とヒットし、「チョコレートショップ」の名は全国に知られるようになりました。

一方で、隆さんの背中を見て育つた長女の恵美子さんも、単身フランスにわたりショコラティエとしての修業を積み、2015年には「サン・デュ・ショコラ・アワード」で金賞を獲得。今年の2月、佐野家の三代目として、パリに「レ・トロワ・ショコラ」をオープンした。

「一時のパティシエブームは終りましたが、今の時代はしっかりと技術を身につけて自分を表現することができます。それが、以前よりもチャンスで、自然と技術が身についていたんですね」。その後、父親と和解して実家に戻った隆さんは、改めて職人として修業することになった。

Profile

1956年福岡県生まれ。1942年創業の『チョコレートショップ』二代目オーナーシェフとして1990年より家業を継ぐ。博多区綱場町の本店をはじめ、JR博多駅や福岡空港、商業ビルなど、福岡市内に6店舗がある。

福岡の飲食業界には ジャバニーズ・ドリームがある

魚の目利きと料理、
両方のプロフェッショナル

来福客を連れていく店として
常に名前が挙がる『博多漁家 磯貝』。
早良区藤崎の本店をはじめ、旗艦店

である天神店、系列店の「しらすく
じら」「じゃこくじら」まで、いつも
客で溢れかえっている人気店だ。代
表の末次利行さんは、和食の修業を
積んだ料理人であり、魚市場で競り
の権利を持つ仲買人でもある。魚の
目利きと料理、両方のプロフェッショ
ナルだから、良い素材を安価に美
味しく提供できる。そんな磯貝、グル
ープの店には、予約の電話がひつき
りなしにかかるてくる。



博多漁家 磯貝
代表

末次利行さん

とにかく忙しかったんです。1日

じら」「じゃこくじら」まで、いつも
客で溢れかえっている人気店だ。代
表の末次利行さんは、和食の修業を
積んだ料理人であり、魚市場で競り
の権利を持つ仲買人でもある。魚の
目利きと料理、両方のプロフェッショ
ナルだから、良い素材を安価に美
味しく提供できる。そんな磯貝、グル
ープの店には、予約の電話がひつき
りなしにかかるてくる。

「ちょうど」よかトピア」が開催され
た年でタイミングが良かつたんですね。西新周辺はすごい人出で、最初
からお客さんに恵まれました」

「こんな店がやりたい、こんな料理
を提案したい」という話はよく聞きます
が、僕の考え方は違っていて、徹
底してお客様に合わせる。お客様
が100人いれば、100人に合
わせた料理を作る。立地的に高い単
価をとれない場所であれば、安く提
供できる料理を考える。ずっとそ
ういう店づくりをやってきました」

次さんは一線を画している。

「こっちから出て行くのではなく、
お客様も働く人も外国からどんど
ん呼べばいいと思います」。福岡市
が国家戦略特区に指定され、規制改
革によって外国人が働きやすい環境
が整いつつあることも追い風だ。

「うちでは外国人スタッフを積極的
に受け入れています。そういう人を

中心に、福岡でジャバニーズ・ドリ
ームを目指す人が増えれば、飲食業
界も活気づくと思います」

末次さんの頭の中には、すでにダ
イバーシティ構想(多様な人材の積
極活用)ができるがっている。

私たちに夢と希望に満ちた福岡

の飲食業界を応援しています。

