

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

飲食業で独立したいといふ 若い人の夢を応援したい

自らの経験から生まれた

「居酒屋大学」のコンセプト

「大学を卒業したら、居酒屋大学
に入学しないか」

山口洋さん率いる飲食グループ、



ATOMOS DINING株式会社
代表取締役

山口 洋さん

ところが大きい。
学生時代に居酒屋のアルバイトを通じて飲食業の面白さに目覚めた山口さんは料理人になる夢を持つが、両親から猛反対を受ける。やむなく全国で飲食店を開拓する企業に就職

持ちは満たされませんでした」
そんな時、一生懸命に働くスタッフの姿を見て、かつての自分を思い出し、「これからは自分の体験を伝えることで、若い人たちを応援する仕事をしよう」と思い立つ。これが「居酒屋大学」のコンセプトにつながっていった。

ルールは面白い店を作ること

アトモスダイニングから、学生に向けたメッセージだ。
「うちの社員には、最初から飲食業界で独立志向を持っている人が多いんです。会社としても、独立を支援する仕組みを作っています。飲食店で働きながら、いろんなことを勉強し、成長できる場所として『居酒屋大学』と呼んでいます」

こうした企業理念を掲げるに至ったのも、山口さん自身の経験による

アトモスダイニングから、学生に向けたメッセージだ。
「うちの社員には、最初から飲食業界で独立志向を持っている人が多いんです。会社としても、独立を支援する仕組みを作っています。飲食店で働きながら、いろんなことを勉強し、成長できる場所として『居酒屋大学』と呼んでいます」

こうした企業理念を掲げるに至ったのも、山口さん自身の経験による

私たちは夢と希望に満ちた福岡

の飲食業界を応援しています。



MORRIS
代表

新井 隆さん

世の中に必要とされる スタイルの店を提案したい

福岡になかった本格的な
ブリティッシュパブを創業

「ワールドカップがなかったら確
実につぶれていきました」と、モーリ
ス代表の新井さんは真顔で話す。

に100人以上の外国人客が押し寄
せてきたのだ。「特に宣伝したわけでもなく、何人
かに伝えただけだったんですが、一
気にクチコミで広まつたようなん
です。福岡に住む外国人ネットワーク

のパブをイメージして自ら店を構想
し、3年ほどかけて自己資金を貯め
ると思い切って脱サラ。さらに東京
の飲食店で2年間勉強して、『モー
里斯』オープンにこぎつけた。

自ら店舗デザインを考える
オリジナルな店づくり

ワールドカップのおかげでなんと
か危機を乗り越えた後は大名の路面
店、リバーライン1階の川沿いと店を
増やし、経営も安定した。

最初から1度店に来てくれたたら、
気に入つてもらえるという自信はあ
りました。宣伝や広告にお金をかけ
ない、なるべく内外装やデザインを
重視したオリジナリティのある店づ
くりを心がけてきました」

店舗デザインは新井さんが考案して
ワールドカップのイメージを描き、それを設計士に渡
して、バランスアップしていく。

店のシステムとしては、キャッシュ
ユ・オン・デリバリーが基本。そこ
にも新井さんの流の経営哲学がある。

「最近は若い人が酒を飲まないとか、
酒場でのコミュニケーションが希薄
じゃないですか。それは日本独特の
飲み会システムにも問題があると思
うんです。キャッシュオンなら一杯
だけでもサクッと帰れるし、面倒な
ワリカン計算も必要ない。そんな店
も世の中に必要だと思います」

社交の場としてイギリスでパブが
発達したように、酒場はいつの時代
も世の中の人々に求められている。
その最新スタイルが、『モーリス』で
体験できる。

Profile

1971年神奈川県生まれ。大学卒業後、機械メーカーに就職し、転勤で福岡へ。退職後、2006年に大名で「MORRIS」を創業し、福岡市内で4店舗を開拓。2016年には新業態の「新井 隆商店」をオープンした。

ブリティッシュパブ「モーリス」1号店をオープンしたのが2006年3月。大名にある雑居ビルの7階という分かりづらい立地から、最初の数ヶ月はまさに閑古鳥が泣いていた。手元の資金も尽きかけ、もうやバイトと思った時に神風が吹いた。6月にドイツでサッカーワールドカップが開かれ、イングランド戦に合わせてギネスを1パイント500円でサービスすると、なんと観戦日当て

の広さを実感しました」
パブでビールを片手にサッカーを見たり観戦する。英國をはじめとするヨーロッパでは当たり前の光景だが、当時はまだ福岡でそれができる店がほとんどなかった。そもそも新井さんが店を開こうと思つたのも、サラリーマン時代に友人の雑談の中で「福岡ってパブがないよね」というのがきっかけだった。東京時代によく通っていた渋谷

夢が叶ったものだから、そこでアグラをかいたんですね。店はスタッフの姿を見て、かつての自分を思い出し、「これからは自分の体験を伝えることで、若い人たちを応援する仕事をしよう」と思い立つ。これが「居酒屋大学」のコンセプトにつながっていった。

酒のオーリック
お届け。
お届け。
お届け。

飲食店様・ご自宅玄関先まで
一本から無料配達

ALLIQ [株式会社オーリック] 福岡市中央区那の津5-8-6
お問合せ 092-731-0296

西部ガスショールームヒナタ
福岡のテストキッチンでは、
最新機器や、快適な厨房環境を体験できます。

hinata PRO
西部ガスショールームヒナタ福岡
検索

西部ガス

福岡の町、
走り続けて百有余年



株式会社
山口油屋福太郎
http://www.fukutaro.co.jp/

Profile

1968年、福岡県生まれ。大学卒業後外食企業に入社し、店舗マネージャーなどを歴任する。2000年に退職して独立し、翌年博多駅前に「辛辛」を出店。2002年にアトモスダイニング(株)を設立し、現在国内外で26店舗を開拓している。

アトモスダイニングから、学生に向けたメッセージだ。
「うちの社員には、最初から飲食業界で独立志向を持っている人が多いんです。会社としても、独立を支援する仕組みを作っています。飲食店で働きながら、いろんなことを勉強し、成長できる場所として『居酒屋大学』と呼んでいます」

最初の店は先輩との共同経営で、警固の小さな居酒屋でした。その後、別の友人との共同経営で博多駅前に韓国料理店を出しました」

ちょうど2002年サッカーワールドカップの日本大会を控えた時期でもあり、店は大繁盛。すぐに2号店を開拓し、経営は順調だった。「いきなり飲食業で成功するという

私たちは夢と希望に満ちた福岡

の飲食業界を応援しています。

NITTO SHOJI LIMITED

日東商事株式会社は
料理人の皆さまを
応援しています

世界中・日本各地のおいしさに出会える
クオリティフードストア

WHOLE SQUARE
MARUBISHI QUALITY FOOD STORE

キャナルシティ博多グランドビルB1F



http://www.wholesquare.jp

酒に笑う人生
佐賀酒販 HAKATA
http://sumiyoshi-sake.jp/
LIFE GOES ON WITH SAKE.