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

伝統を守るために革新的であり続ける

有限会社 ディ・アンド・エッチ

代表取締役

河原 秀登さん

ラーメン屋の息子に生まれいつしかラーメンの道へ

「もともと家業を継ぐ気はありませんでした」。秀ちゃんグループの総帥・河原秀登さんは、そう語る。

1993年、『秀ちゃんラーメン』を開店したのが27歳の時。「父親の伝ってほしいと頼まれることに。期せずしてラーメンの道に呼び戻され、それから30年近くの時を経て今に至っている。

河原さんの実家は昭和38年に父親が創業した老舗のラーメン店『だるま』。昭和41年生まれの河原さんにとって、まさに『だるま』の歴史と自分の人生が重なっている。そんな中、「両親が商売で苦労しているのを見てきたので、自分は違う仕事をやりたいと思っていました」と、当初は家業を継ぐことなく、別の道を模索していたという。ところが23歳の頃、父親が腰を痛めて、母親から店を手跡を継ぐのではなく、味もスタイルも、まったく新しい店をやりたかったんです」。当時はまだ人通りも少ない警固の裏通りだったが、濃厚な豚骨スープが評判を呼び、コアなラーメンファンの心を掴んだ。一方、「だるま」は父親が高齢になったこともあり閉店。しかし、「だるまのブランドは守っていきたかった」と、2000年に渡辺通の裏手に『博多だるま』として再オープンさせた。

立地や出店形態に応じてコンセプトを変えた店づくり

2000年代に入ると店の経営を会社組織にし、満を持して東京に進出。2005年には上海にも店を出し、国内外で10年間に10店舗以上を出店する。しかし、もちろんすべての店が順調だったわけではなく、現在は閉店、退店している店も多い。

「基本的にはスクラップ&ビルドだと考えています。実はラーメン店を開店するのは、ものすごくハードルが高いんです。特に路面店の場合は匂いや騒音、行列などの問題があって、近隣の方々にご迷惑をおかけすることもあります。そういう問題を1つずつクリアしていかないと、店を出せないし、続けていけない」

現在は全国で11店舗を展開するが、出店形態に合わせてそれぞれにブランド（店名）を変え、ラーメンの味付けも変えているという。

「僕が『だるま』を再オープンする時、この店を100年残すためにはどうしたら良いかを模索しました。先代の味やスタイルを引き継ぐだけでは、伝統は守れないんです。常に革新的なことを取り入れていかないと、ブランドとして残していくことはできないと思います」

伝統と革新。この2つの命題を両立しながら、『だるま』と『秀ちゃん』は、博多ラーメンの伝統を守るために、これからも変わり続ける。

河原さんのルーツといえるこの2店舗は、今も健在だ。

Profile

1966年、福岡市生まれ。箱崎にあった実家の『だるま』を経て、1993年に『秀ちゃんラーメン』を開業。現在は国内11店舗の経営に加え、世界各国でラーメン店のプロデュースやマネジメントを行っている。

福岡県ナンバーワンの焼鳥店チェーンを目指して

株式会社 エス・ユー・オー

代表取締役

洞 康夫さん

ゼロからのスタートで焼鳥業界に新規参入

福岡県は焼鳥王国である。人口10万人当たりの焼鳥店舗数は日本一を誇り、県内の各エリアに独自の焼鳥文化が根づいている。その福岡において焼鳥業界に新規参入し、現在、北九州市と福岡市に8店舗を展開しているのが『炭火焼鳥 黒船』グループ。まったくゼロからのスタートで焼鳥ビジネスを展開してきたのが同グループの代表・洞康夫さんだ。洞さんが焼鳥業界に参入したのは、やむにやまれぬ事情があった。

「私が大学生の時に実家の紳士服販売会社が倒産しまして。大学卒業後は東京でサラリーマンをしていたんですが、ある時親父から連絡があって『場所があるから、新規事業を立ち上げろ』というんです。それで仕方なく小倉に戻ってきました」

今でいう、かなりの無茶振りである。戻ってきたはいいものの、何をすればいいのか分からない。いろいろと市場調査や業種研究を行っている時に、天神でものすごく繁盛している焼鳥店があるという噂を聞きつけた。「すぐに視察に行ってみると、ビルの3フロアがすべて満席。これだ！と思いました」。知人を通じてその店に入門させてもらい、半年間住み込みで働いて焼鳥修業の日々を送る。1年程の準備期間を経て、1989年、小倉に『炭火焼鳥 黒船』の1号店を立ち上げた。

小倉を拠点に店舗を増やし来年創業30周年を迎える

まったく未知の焼鳥業界に新規参入し、しかも200席の大型店舗。洞さんは創業時を振り返って「うまくいくわけがないと、周囲からは随分と心配されました」と苦笑する。当時から小倉にも繁盛している焼鳥店はあったが、まだその多くが個人経営の時代。全国チェーンの居酒屋でも100席を超えるような大型店舗はほとんどなかった。しかし、洞さんの場合、まったく飲食業界の経験がなかったからこそ、臆することなくチャレンジできたという。

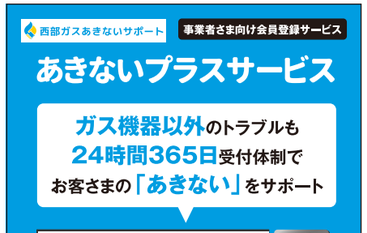
「私は最初からビジネスとしての多店舗展開を見据えていたので、人材育成のためにもそれなりの規模が必要だったんです。同時に個人店の良さも感じていましたから、開業当初は自分が焼き場に立ちながら、お客様としっかりコミュニケーションを取るように心がけていました」

いわば、個人店と大型店のいいとこ取り。それを実現できたからこそ北九州・福岡市内で徐々に店舗を増やしながら来年は創業30周年を迎え、焼鳥王国・福岡県でナンバーワンの焼鳥店チェーンを目指す。

現在ではほとんど店に立つことはないが、毎年8月に行われる「わっしょい百万夏祭り」の出店では、自ら焼き場に立って焼鳥を焼く。創業時の想いと原点を忘れないために。

Profile

1959年、北九州市生まれ。大学卒業後、不動産会社のサラリーマンを経て、1989年に北九州市小倉北区に『炭火焼鳥 黒船』を開店。2002年には福岡市に進出し、2017年6月天神に『焼鳥とイロリ くろ船』を移転オープン。

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