

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

# 自分の好きな仕事を見つけて輝いてほしい

25歳で借金を返済して

人生のリスタートを切る

人にはそれぞれ「天職」といえる職業があるが、誰もが巡り会える訳ではないし、たどり着くまでに遠ま

ルウをかき混ぜていると、こんなに面白くない仕事はないと思いまして。すぐに逃げ出して福岡に出て、そこから10以上の職を転々とした。晴れて独立を果たした。

とある訪問販売の仕事で独立を果たした。



和コーポレーション  
代表取締役

## 谷口 和彦さん

提供することで繁盛店に

やっていると、ある時お客様からすぐ褒められたんです。それがもう嬉しい、こんなに楽しい仕事はないと思うようになりました。これが自分の天職だと。その後、和食の店でも修業を積み、調理師免許やフグ処理師免許まで取得して、2002年、晴れて独立を果たした。

独立して最初の店は、四季の食材を活かした居酒屋。すぐに評判になりました。10年後もやっていくだろうかと疑問を持ち、新業態を開発したのが焼肉と銀しゃりの店『直球』だった。谷口さんは銀しゃり(米)の炊き方を学ぶために鹿児島まで勉強に行き、佐賀・熊本の生産者から直接買付ける米を店頭で精米し、二升炊きの羽釜で炊いている。牛肉も自分の故郷である佐賀牛をリーズナブルに提供することで評判を呼び、繁盛店となつた。

現在では店舗運営は基本的に各店に任せ、社員の独立開業も積極的に支援している。『直球』の卒業生の中にはすでに繁盛店になつていて店もあり、今後は社内独立制度を整備して、のれん分け起業を進めていくたいと言う谷口さん。

自分が苦労したこと踏まえて、独立する人がなるべくリスクを負わないような仕組み作りを考えています」と、今後も飲食業を「天職」とする人たちを応援していく考えだ。

Profile

1972年、福岡市生まれ。2001年、福岡市早良区城西に「極味や」を開店。その後、もつ鍋、牛タン、ハンバーグ専門店など現在8店舗を展開中。国内外から客が訪れるハンバーグ店は、海外進出の計画もある。



極味やグループ  
代表  
**松尾 和幸さん**

# 一生をかけて 味を極めていきたい

行列のできる繁盛店は

9坪の店から始まった

行列のできるハンバーグ店として日本全国はもちろん、SNSを通じて人気が拡散し、アジア各国からも

つから凝り性な性格で、一度興味を持つて取り組むと、とことんまで追求するタイプ。本人は「思い通りの味にならず、石焼ビビンバを1日に40食作つたこともあります」と笑うが、その集中力は並大抵のものでは

装工事もすべて自分で行い、焼肉の味を「一生極めていこう」と、屋号を『極味や』とした。狭い店内には排煙ダクトもなく煙モウモウだったが、すぐに近所の評判を呼び、連日満席の状態となつた。

現在では店舗運営は基本的に各店長に任せ、社員の独立開業も積極的に支援している。『直球』の卒業生の中にはすでに繁盛店になつていて店もあり、今後は社内独立制度を整備して、のれん分け起業を進めていくたいと言つる谷口さん。

自分が苦労したこと踏まえて、独立する人がなるべくリスクを負わ

ないような仕組み作りを考えています」と、今後も飲食業を「天職」とす

る人たちを応援していく考えだ。

オーブン直前にレシピを変えたハンバーグで大ブレイク

「小さな店なので肉をまとめて仕入れることができず、従業員に肉の部位を詳しく教えることができないのが悩みでした。そこで伊万里の牧場直営の精肉店に頼み込んで、週に数日伊万里まで通い、牛肉の解体から勉強させてもらいました」

「常に新しいことしかやりたくないんです」という松尾さん。どんな分野でもそうだろうが、現状に安住していては一つのことを「極める」ことはできないのだろう。常に新しいことを求めるから、変わり続ける。松尾さんの新しい味を目指して極めていく姿勢に、終着点はない。

日々で完成させたのが、現在大人気

パン

を博しているレシピだ。

「常に新しいことしかやりたくないんです」という松尾さん。どんな分野でもそうだろうが、現状に安住していては一つのことを「極める」ことはできないのだろう。常に新しいことを求めるから、変わり続ける。松尾さんの新しい味を目指して極めていく姿勢に、終着点はない。

日々で完成させたのが、現在大人気

パン

を博しているレシピだ。

「常に新しいことしかやりたくないんです」という松尾さん。どんな分野でもそうだろうが、現状に安住していては一つのことを「極める」ことはできないのだろう。常に新しいことを求めるから、変わり続ける。松尾さんの新しい味を目指して極めていく姿勢に、終着点はない。

日々で完成させたのが、現在大人気

パン

を博しているレシピだ。

「常に新しいことしかやりたくないんです」という松尾さん。どんな分野でもそうだろうが、現状に安住

していては一つのことを「極める」こ

とはできないのだろう。常に新しい

ことを求めるから、変わり続ける。

松尾さんの新しい味を目指して極

めていく姿勢に、終着点はない。

日々で完成させたのが、現在大人気

パン

を博しているレシピだ。

「常に新しいことしかやりたくない

んです」という松尾さん。どんな

分野でもそうだろうが、現状に安住

していては一つのことを「極める」こ

とはできないのだろう。常に新しい

ことを求めるから、変わり続ける。

松尾さんの新しい味を目指して極

めていく姿勢に、終着点はない。

日々で完成させたのが、現在大人気

パン

を博しているレシピだ。

「常に新しいことしかやりたくない

んです」という松尾さん。どんな

分野でもそうだろうが、現状に安住

していては一つのことを「極める」こ

とはできないのだろう。常に新しい

ことを求めるから、変わり続ける。

松尾さんの新しい味を目指して極

めていく姿勢に、終着点はない。

日々で完成させたのが、現在大人気

パン

を博しているレシピだ。

「常に新しいことしかやりたくない

んです」という松尾さん。どんな

分野でもそうだろうが、現状に安住

していては一つのことを「極める」こ

とはできないのだろう。常に新しい

ことを求めるから、変わり続ける。

松尾さんの新しい味を目指して極

めていく姿勢に、終着点はない。

日々で完成させたのが、現在大人気

パン

を博しているレシピだ。

「常に新しいことしかやりたくない

んです」という松尾さん。どんな

分野でもそうだろうが、現状に安住

していては一つのことを「極める」こ

とはできないのだろう。常に新しい

ことを求めるから、変わり続ける。

松尾さんの新しい味を目指して極

めていく姿勢に、終着点はない。

日々で完成させたのが、現在大人気

パン

を博しているレシピだ。

「常に新しいことしかやりたくない

んです」という松尾さん。どんな

分野でもそうだろうが、現状に安住

していては一つのことを「極める」こ

とはできないのだろう。常に新しい

ことを求めるから、変わり続ける。

松尾さんの新しい味を目指して極

めていく姿勢に、終着点はない。

日々で完成させたのが、現在大人気

パン

を博しているレシピだ。

「常に新しいことしかやりたくない

んです」という松尾さん。どんな

分野でもそうだろうが、現状に安住

していては一つのことを「極める」こ

とはできないのだろう。常に新しい

ことを求めるから、変わり続ける。

松尾さんの新しい味を目指して極

めていく姿勢に、終着点はない。

日々で完成させたのが、現在大人気

パン

を博しているレシピだ。

「常に新しいことしかやりたくない

んです」という松尾さん。どんな

分野でもそうだろうが、現状に安住

していては一つのことを「極める」こ

とはできないのだろう。常に新しい

ことを求めるから、変わり続ける。

松尾さんの新しい味を目指して極

めていく姿勢に、終着点はない。

日々で完成させたのが、現在大人気

パン

を博しているレシピだ。

「常に新しいことしかやりたくない

んです」という松尾さん。どんな

分野でもそうだろうが、現状に安住

していては一つのことを「極める」こ

とはできないのだろう。常に新しい

ことを求めるから、変わり続ける。

松尾さんの新しい味を目指して極

めていく姿勢に、終着点はない。

日々で完成させたのが、現在大人気

パン

を博しているレシピだ。

「常に新しいことしかやりたくない

んです」という松尾さん。どんな

分野でもそうだろうが、現状に安住

していては一つのことを「極める」こ

とはできないのだろう。常に新しい

ことを求めるから、変わり続ける。

松尾さんの新しい味を目指して極

めていく姿勢に、終着点はない。

日々で完成させたのが、現在大人気

パン

を博しているレシピだ。

「常に新しいことしかやりたくない

んです」という松尾さん。どんな

分野でもそうだろうが、現状に安住

していては一つのことを「極める」こ

とはできないのだろう。常に新しい

ことを求めるから、変わり続ける。

松尾さんの新しい味を目指して極