

# コーヒーは生豆の品質がすべて

ずっと勉強し続けるしかない

## Catch the Dream! 食人列伝

外食産業をリードする方に、  
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、森寛一

### 学習塾経営から転身して 40歳を過ぎてコーヒーの道へ



ハニ一珈琲  
代表

井崎克英

Profile  
1953年、福岡県生まれ。1996年に『ハニ一珈琲』を引き継ぎ、現在は福岡市内を中心にして10軒のコーヒー豆専門店とカフェを展開中。2015年に福岡市博多区那珂に本社・焙煎工場を移転した。

どこからともなくコーヒー豆を炒る香りが漂ってくる。そんな福岡のコーヒー文化を牽引してきた立役者の一人が『ハニ一珈琲』代表の井崎克英さん。日本にスペシャルティコーヒーを紹介したグループの一員で、現在では福岡市内を中心に10軒のコーヒー豆専門店とカフェを展開している。

井崎さんがコーヒー業界に入ったのは遅く、42歳の時だった。そ

返事で引き受けました」と井崎さんは。それからコーヒーの道を極める、長い苦闘の日々が始まった。「店を引き継いだ当初はいろんな本を読みながら独学で始めたんですが、どれだけ頑張っても美味しいコーヒーにならない。これじゃ駄目だと思つていろいろ調べてみると、どうやら『スペシャルティコーヒー』というものがあるらしいということを知りました。

井崎さんの「まだまだ勉強し続けるしかないんです」という、スペシャルティコーヒーの道を究めようとする姿勢に感動的です。

そして、2012年に『IMD

アライアンス』を設立。改めて飲食業に軸足を置き、現在は7軒の直営レストランと、その料理を宅配する『博多ぐるめ便』の事業を展開。来年夏には、沖縄にリゾートホテルを開業の予定だ。

10代で飲食業界に入り、  
飲食店のオーナーに

17歳で飲食サービス業の世界に飛び込んだという麻生宏さん。「あまり勉強が好きじやなかつたものですから(笑)」と、高校を中退

同社が手がける店舗は、和、洋、中、カフェなど、その業態は多種多様だ。「チャーン展開はあまり考えていないんですね」と話すように、それぞれの立地や環境、規模などに応じてコンセプトを立案し、メニューを開発して店舗に落とし込んでいる。2017年12月にオープンした『赤坂茶房』のコンセプトは日本のカフェ。赤坂の立地を考慮して、屋は蕎麦とコーヒー、夜は日本酒が楽しめるメニュー構成になっている。このように様々な業態の店を展開することで、飲食業界で働く人のニーズにも応えようとしている。

「以前は自分で店を持ちたいと思って挽回できると思っていました。店舗を仲間に譲って、27歳で単身福岡に移り、「ホテル・インパラッツォ」に入社。企画室長、取締役総支配人を歴任し、ホテル運営に腕を振るう。その後は「カトーブレジャーグループ(KPG)」で、シティホテルやリゾートホテル、老舗旅館の再生、開発、運営など、数々の大型ホテル案件に携わってきた。

そこで、2012年に『IMDアライアンス』を設立。改めて飲食業に軸足を置き、現在は7軒の直営レストランと、その料理を宅配する『博多ぐるめ便』の事業を展開。来年夏には、沖縄にリゾートホテルを開業の予定だ。

多彩な業態を展開することで働く人のニーズに応える

して地元の割烹料理店で和食の修業に入ったのが始まりだった。しかし、洗い場での水荒れがひどく、調理士の仕事を断念。好きな飲食業を続ければいいから、弱冠19歳でバブ&バーを開いた。自分たちが酒を飲むわけじゃないので、なんとか許可が下りました(笑)。

IMD Alliance 株式会社  
代表取締役  
麻生宏



Profile  
1963年、長崎県生まれ。1982年に独立開業。1989年「ホテル・イルバラツォ」に入社。1996年から「カトーブレジャー グループ」常務取締役。2012年『IMD Alliance 株式会社』を設立。

17歳で飲食サービス業の世界に飛び込んだという麻生宏さん。「あまり勉強が好きじやなかつたものですから(笑)」と、高校を中退

して地元の割烹料理店で和食の修業に入ったのが始まりだった。しかし、洗い場での水荒れがひどく、調理士の仕事を断念。好きな飲食業を続ければいいから、弱冠19歳でバブ&バーを開いた。自分たちが酒を飲むわけじゃないので、なんとか許可が下りました(笑)。

まだ、日本にスペシャルティコーヒーといわれる豆が入ってこなかった時代である。元々凝り性がない性格もあり、井崎さんはコーヒーにのめり込み、世界の産地を巡るようになる。そうしてたどり着いたのは「不味いコーヒー豆は、どんな技術を使つても美味しいならない」という身も蓋もない事実だった。「コーヒーは生豆の品質がすべて」。それを確信した井崎さんは地球の裏側である中南米を訪れ、現地の生産者たちと信頼関係を築きながら、スペシャルティコーヒーを紹介してきた。その過程で「日本バリスタチャンピオンシップ」や「カッピング・エクセレンス」(国際的な品評会)の審査員を務めることになり、福岡におけるスペシャルティコーヒーの第一人者となつた。

まだ、日本にスペシャルティコーヒーといわれる豆が入ってこなかった時代である。元々凝り性がない性格もあり、井崎さんはコーヒーにのめり込み、世界の産地を巡るようになる。そうしてたどり着いたのは「不味いコーヒー豆は、どんな技術を使つても美味しいならない」という身も蓋もない事実だった。「コーヒーは生豆の品質がすべて」。それを確信した井崎さんは地球の裏側である中南米を訪れ、現地の生産者たちと信頼関係を築きながら、スペシャルティコーヒーを紹介してきた。その過程で「日本バリスタチャンピオンシップ」や「カッピング・エクセレンス」(国際的な品評会)の審査員を務めることになり、福岡におけるスペシャルティコーヒーの第一人者となつた。

した。2001年に北海道で開催された勉強会に参加し、本格的にコーヒーの道に目覚めた。

第一人者としてスペシャルティコーヒーの道を究める

これまで友人と学習塾を経営していた子どもたちに勉強を教えていたといふ。転機が訪れたのは、近所のコーヒー屋の主人から「店を譲りたい」と相談を持ちかけられた時のこと。「ちょうど学習塾のあり方に関する疑問を感じていた頃で、二つ

した。2001年に北海道で開催された勉強会に参加し、本格的にコーヒーの道に目覚めた。

まだ、日本にスペシャルティコーヒーといわれる豆が入ってこなかった時代である。元々凝り性がない性格もあり、井崎さんはコーヒーにのめり込み、世界の産地を巡るようになる。そうしてたどり着いたのは「不味いコーヒー豆は、どんな技術を使つても美味しいならない」という身も蓋もない事実だった。「コーヒーは生豆の品質がすべて」。それを確信した井崎さんは地球の裏側である中南米を訪れ、現地の生産者たちと信頼関係を築きながら、スペシャルティコーヒーを紹介してきた。その過程で「日本バリスタチャンピオンシップ」や「カッピング・エクセレンス」(国際的な品評会)の審査員を務めることになり、福岡におけるスペシャルティコーヒーの第一人者となつた。

私たち夢と希望に満ちた福岡

の飲食業界を応援しています。

