

Profile

1972年、奈良県生まれ。高校卒業後和食の修業に入り、1992年に福岡へ。1998年『DINER'S ONO』を開業。現在は「小野グループ」の代表を務めながら、『小野の離れ』料理長を兼任している。



小野グループ
代表
小野孝さん

で幅広い業態を展開している。代表の小野孝さんは奈良県の出身で、若くして日本料理の道を志し、大阪の名店で修業を始める。「20歳の時に僕の兄貴分が福岡で店を出すことになりました。それで僕に声をかけてくれて、初めて福岡に来たんです」。それから福岡の和食料理店でさらに修業を積み、1998年に『ダイナリーズ ONO』をオープン。若干25歳

「小野グループ」の快進撃が始まる。店の経営が軌道に乗り、スタッフが育ってきた頃を見計らって、まずは舞鶴周辺にいくつか小規模な支店をオープン。ほぼ1年に1軒のペースで出店を続け、2008年には天神イムズビルの13階に大型店『HAKATA ONO』を開店。この頃には「小野グループ」の評判は福岡中に広まっていた。しかし、万事がすべ

取得。森さんがサービスを担当した店はどこも売上を大きく伸ばしたが、喧嘩っ早い性格が災いして、いくつかの店を転々とする。そして、20代半ばで銀座の伝説的な店「ベリニイオン」に移った。「それまで多少は自信があったんですが、ここで鼻をへし折られました。ゲストは各界の超一流の方々。接客するのもメートル・ドテルばかり。何もできない自分が悔しくて毎日泣いていました」

20代のうちに東京でこうした濃密な経験を積んだ森さんは2002年に九州に戻り、縁あって福岡へ。まさに「一世を風靡した」カフェ&レストラン『パロマグリル』をオープンする。続いて出店した海鮮居酒屋『フィッシュマン』、ニューヨークスタイルのケーキショップ『ヘンリー&カウエル』も人気店となった。しかし、森さんは「1つの店をピカピカに輝かせることしか考えていなかった」と多店舗展開をせず、最近では店舗開発のプランニングやコンサルティングに重点を置き、毎日のように日本中を飛び回っている。

「若い時はガムシヤラにやっていたんですが、最近は動き方も考えるようになりました。今後はスタッフみんながHAPPYになれるような仕組み作りをしていきたい」と、飲食業界の働き方改革にも取り組んでいる。

て順調にいったわけではない。小野さん自身、一時は大病におちいり、数年間の現場離脱を余儀なくされる。そんな経験も踏まえた上で、飲食人は「現場力がすべて」だと言い切る。

「自分が現場に立てなくなったことで、もどかしさもありましたが、改めて現場の大切さに気づくことができました」

毎日早朝から市場に通い
料理長として店に立つ

現在は『小野の離れ』料理長として店に立つ。その日常は早朝から市場に行き、仕込みをして、ランチ、夜の営業を終えるまでの繰り返し。ルーティンといってしまえばそれまでだが、料理人は常にその場にいることが大切なのだ。

「毎日市場で魚を見て味を体感し、店に立ってお客様と接しながら、その反応を肌で感じる。結局、飲食人として成長するには、現場力を鍛えるしかないんです」

そんな小野さんを見てきた他店の店長も、その後ろ姿を追いつ、店を切り盛りしている。小野さんが多くを語らずとも「小野グループ」の屋台骨が揺らぐことはない。

最後に小野さんが少し照れながら、「実は憧れの人がいるんですよ」と話してくれた。「毎朝、市場で会う老舗寿司屋の大将なんですけど、魚の目利きといい、買い付け方といい、実に粋でカッコいいんです。自分もいつかあんな風になりたいですね」。

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。

ソワニエプラスは
食に関わる人たちを応援しています。

ソワニエ+

produced by FM FUKUOKA

「福岡の美味しい」を極める！

エフエム福岡「ラジオ★ゴン」から減農薬で
アミノ酸・ビタミンたっぷりの
すっきり飲料をつくりました。

糸島天領甘酒
甘いさっぱりやき

ノンアルコール
720ml 905円

地酒プロジェクト株式会社
イオンモール福岡店
<お問い合わせ> TEL 092-922-4138 <ホームページ> www.jizake-p.com

お中元・お歳暮・大切な人への贈り物に

二番の焼豚足

大牟田名物「二番の焼豚足」が、公式通販
サイトでご購入いただけます！

二番の焼豚足 🔍 検索

創業 40 年 本格炭火烧専門店
やきとり二番

西部ガスあきないサポート 事業者さま向け会員登録サービス

あきないプラスサービス

ガス機器以外のトラブルも
24時間365日受付体制で
お客さまの「あきない」をサポート

西部ガス あきないプラスサービス 🔍 検索

西部ガス

いま、あたらしい百年の序章。

山口油屋福太郎

お陰さまで百十周年。

http://www.fukutaro.co.jp/

飲食専門の求人サイト

グルメキャリア

gourmet caree

PC/スマホ/タブレット対応

毎週木曜日 更新！！

QRコード

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、岡本正人

みんながHAPPYになれる
働き方の仕組みづくりを

調理士見習から転向して
プロのサービスマンに

「とにかく喧嘩っ早くて、よく人と衝突していました」と苦笑するのは、株式会社M&Co代表の森智範さん。『パロマグリル』『魚

に入社。料理番組で初代フレンチの鉄人として知られるオーナーシェフの石鍋裕氏は「鬼の石鍋」といわれるほど厳しく、「同期入社した30人のうち、残ったのは僕1人でした」。こうして、まずはフレンチレストランの見習いとし



株式会社 M&Co
代表取締役
森智範さん

男（フィッシュマン）など、福岡で超繁盛店をプロデュースした稀代のヒットメーカーだ。森さんは大分県日田市の出身で、高校卒業後、料理人を志して大阪の調理師学校に入学。しかし、「学生時代は昼間はペンキ屋、夜はキャバレーの呼び込みのバイトに明け暮れていました」という。卒業後は当時東京で一番流行っていたといわれる「クイーン・アリス」

てキャリアをスタートした。「クイーン・アリス」では、新入社員はまず最初の1年間はホールでサービスを担当する。ここで役立ったのが、キャバレーの呼び込みをしていたアルバイトの経験。「何の知識も経験もなかったんですが、とにかくワインを売っていました」と森さん。それが評価されて20歳の時には新店の副店長に抜擢され、ソムリエの資格も

20代のうちに東京でこうした濃密な経験を積んだ森さんは2002年に九州に戻り、縁あって福岡へ。まさに「一世を風靡した」カフェ&レストラン『パロマグリル』をオープンする。続いて出店した海鮮居酒屋『フィッシュマン』、ニューヨークスタイルのケーキショップ『ヘンリー&カウエル』も人気店となった。しかし、森さんは「1つの店をピカピカに輝かせることしか考えていなかった」と多店舗展開をせず、最近では店舗開発のプランニングやコンサルティングに重点を置き、毎日のように日本中を飛び回っている。

「若い時はガムシヤラにやっていたんですが、最近は動き方も考えるようになりました。今後はスタッフみんながHAPPYになれるような仕組み作りをしていきたい」と、飲食業界の働き方改革にも取り組んでいる。