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

LOVE&HAPPYで鍋をつつく仲を増やす

一部上場企業を退職して飲食ビジネスで起業

「もつ鍋」といえば、とんこつラーメンや水炊きなどと並んで全国的に知られる、福岡を代表する郷土料理。来福客をもてなす場合も、まずハズレがない鉄板セレクトの1つである。そんな「もつ鍋」の美味しさを福岡といわず、関東、関西、さらに東北まで、全国に広めているのが『もつ鍋おおやま』だ。企業の使命として「鍋をつつく仲を増やす」を合言葉にグループを率いているのが、代表取締役の大山力さんである。

栃木県出身の大山さんが福岡に来たのは、大学進学がきっかけ。それまで生まれ育った土地とはまったく異なる食文化に触れ、「福岡の人は、いつもこんなに美味しいものを食べているのか」と、驚いたという。卒業後は東証一部上場企業に就職して東京で勤務するも、まわりの同僚や社員数の多さから、「この会社にいても一生社長にはなれない」と、早々に退職。さて、何をするかと考えているときに聞いたのが「海の家はひと夏で一千万稼げるらしい」という噂だった。ツテを頼りに湘南の海岸で当時まだ珍しかったスムージーの店を開くと、これが大ヒット！ところが、「200万円投資して、約2カ月の売上が200万円でトントンでした（笑）」と、実際の利益はほとんどナシ。しかし、この時の経験が、飲食業で起業する新たな目標のきっかけとなった。

飲食業界でトップクラスの給与水準と福利厚生を完備

福岡での学生時代からもつ鍋好きだった大山さんは「自分の好きなもので勝負したい」と、福岡に戻って老舗もつ鍋店で修業を開始。独立した最初の店は店屋町にあり、ほぼ家族経営でのスタートだった。

「もつ鍋ブームが終わって、福岡での新店は約10年ぶりといわれていました」と当時を振り返る。そのうち福岡を訪れるプロ野球選手やアーティストがお忍びで訪れる店としてクチコミで知られるようになり、市内に支店を開店。なかでもJR博多駅の「デイトス店」は来福観光客の人気を集め、ブレイクのきっかけとなった。

「もつ鍋は冬の寒い時季に食べたくなるものですが、駅ビルや空港などは一年中エアコンが効いているので、夏場でもお客様にお越しいただけます。そこに着目して、主要都市の一等地にある商業施設に出店する戦略をとりました」

店舗が増え、スタッフが増えるにしたがって、大山さんはお客様とともに従業員が幸せになれる環境を整備すべく、飲食業界でトップクラスの給与水準と福利厚生を完備。「LOVE&HAPPY」なもつ鍋店として、「鍋をつつく仲」を福岡から日本中、世界へと増やし続けている。

株式会社LAV

代表取締役

大山力さん

Profile
1975年栃木県生まれ。大学進学のために福岡に移り住み、その後不動産会社に就職するも脱サラ。2004年に博多区店屋町に「もつ鍋おおやま」を開店し、現在、日本全国に15店舗を展開中。

自分が表現する料理でお客様を幸せにしたい

中国料理の美味しさに惹かれて料理人を目指す

「中国料理が持つ、力強い美味しさ、美しさを追求し、表現したい」。『四合院（しごういん） 凛丹（りんたん）』のオーナーシェフであり、福岡と鹿児島で4店舗の中国料理店を経営する河津充征さんの姿勢にはブレがない。それは、河津さんが作る料理を見て、食べればすぐに理解できる。中華の技法で素材の良さを引き出し、独自の美意識による美しさ、力強い美味しさにあふれている。

河津さんは大分県日田市の生まれで、高校まではバスケットボールに熱中。名古屋の大学に進学するが周囲の学生たちに馴染めず、なんとなく退屈な毎日を送っていたという。そんな日々に終止符を打ったのは、中華料理屋でアルバイトを始めたのがきっかけだった。「とても忙しく、活気のある店でした。当時はまだ料理人の世界は徒弟制度が残っていて厳しい上下関係がありました。僕はそれまで体育会系でしたから、自分にフィットすると思ったんです」

それから両親を説得して、大学卒業後に料理専門学校に入り直し、料理人の道を目指した。ところが、河津さんが料理学校で学んだのは、意外にもフランス料理だった。

「勉強のためにいろんな食材を扱いたかったのと、華やかなフレンチに対する憧れもありました」

福岡の飲食業界に大きなインパクトを与える

専門学校でフランス料理を学びながらレストラン研修にも行くが、そこで改めて中国料理の美味しさを再認識。結局アルバイト先の中華料理店に就職する。さらに志を抱いて東京に移り、名店「源凛輪（げんりんりん）」で出口喜和氏に師事した。

「基本的にはシンプルな家庭料理なんですが、凛とした品の良さがある。ここで今の自分のスタイルがある程度固まりました」

その後、将来の独立を視野に入れて九州に戻り、2014年1月、六本松に最初の店を開いた。

「オープン当初は暇で、お客さんが3人という日もありました。それが夏頃から忙しくなり、9月には連日予約で一杯になりました」

それほどまでに『凛丹』の料理にはインパクトがあった。その後、立て続けに福岡に2店舗、鹿児島に1店舗を出すが、河津さんにしてみれば、特に店舗展開を考えていたわけではないという。

「計画性はありません（笑）。自分の中に表現したい料理があって、それを世に問うことで、お客様に幸せになってもらいたい。その表現したいという思いがより強くなって、結果的に店が増えたという感じです。5年間やってきてやっと一段落ついたので、今は新しい表現を模索しています」

中国料理というとてつもなく広く、深い世界で、河津さんは常に表現者であり続ける覚悟だ。

撮影／松隈直樹

株式会社Un de ces jours

代表取締役

河津充征さん

Profile
1976年大分県生まれ。学生時代のアルバイトをきっかけに、中国料理の道に入る。名古屋、東京で修行した後、2014年『中国菜 凛丹』をオープン。現在は『四合院 凛丹』のシェフとして腕を振るう。

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。

創業百有余年。
いま、あたらしい百年の序章。
株式会社 山口油屋福太郎
http://www.fukutaro.co.jp/

飲食専門の求人サイト
グルメキャリー
gourmet caree
PC／スマホ／タブレット対応
毎週木曜日更新！！

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！

JIZAKE PROJECT
地酒プロジェクト
イオンモール福岡店
ギフト発送承ります
092-939-4138
平成30年
福岡国税局管内酒類鑑評会
純米酒の部 金賞
寒北斗酒造
清香初代
喜平太

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 本格炭火焼専門店
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