

## Profile

1981年鹿児島県生まれ。大学卒業後、食肉工場や精肉店を経て、2009年福岡市薬院に『BAKURO』をオープン。現在は福岡市内に焼肉店5店舗と精肉店を展開。2018年から(株)尾崎牧場の取締役を兼任。



株式会社 バクロ

代表取締役

尾崎透さん

オーナーの尾崎透さんは尾崎牧場の長男として生まれるが、学生時代までは親の跡を継ぐことや、ましてや飲食店を経営することなど考えていなかったという。

「子どもの頃は普通に牧場の手伝いをしていましたが、福岡に出てきて学生時代はバイトに明け暮れて、途中ダブったりしているのので大学を卒業したのが24歳の時。父親が店を出したいという話があっ

行って、その後焼肉店で修業していました。そして、いよいよ兄弟で店を出そうとなった時に、親父が『金は出さないから、自分たちでやれ』と言うんです。てっきりお金も出してくれると思っていたので、これには参りました」

何とか融資と出資を取り付けて開店にこぎ着け、2009年(丑年)の2月9日、大安の日に合わせて満を持してオープンした。

尾崎さんは現在、尾崎牧場の取締役も務め、週に5日は鹿児島にいる。生産から販売まで一貫した経営で「自分たちで育てた牛を自分たちで売る」ことを進めていくことで、さらに美味しい牛肉を提供することを目指している。



山口油屋福太郎  
http://www.fukutaro.co.jp/

いま、あたらしい百年の序章。  
お陰さまで百十周年。

## 牛肉の品質には絶対の自信を持ってやってきた

### 食肉処理工場や精肉店で修業を積む

鹿児島県いちき串木野市の「尾崎牧場」で丹精込めて育てられた最高級品質の黒毛和牛を使った、人気の焼肉店『BAKURO』。

「それからです、精肉の勉強を本気で始めたのは」

元々負けず嫌いな性格で、と畜場から食肉処理工場をはじめ、精肉店で修業を積み、食肉の処理技術と目利きを身につけた。

「同じ時期に弟は調理師学校に

### 最高品質のものを適正価格で提供する

「オープンした頃は、まさに閑古鳥が鳴いていました。もともと飲食業の知り合いもいなかったし、友だちが気軽に食べに来られる価格帯でもなかった。ノーゲストが数日続いたこともありまして」

当時の福岡では、一般の人が聞いたことのないような牛肉の希少部位を出す店などなく、また、価格も相対的に安くはなかった。しかし、尾崎さんは他店では決して真似のできない「黒毛和牛一頭買い」というスタイルにこだわりの、何よりも父親が育てる黒毛和牛の品質に絶対の自信を持っていた。

「最高品質のものを適正価格で提供するというコンセプトはブレずに、安売りはしたくなかった」

そんな姿勢が共感を得たのか、次第にリピーターが集まるようになる。また、福岡の焼肉店や精肉業者からも一目置かれる存在となり、『BAKURO』の名前は福岡の肉好きの間に広まっていった。その後大橋に2号店を出すと、グルメサイトの人気ランキングで1位になるなど大ブレイク。今では牧場直営の精肉店を出すまでに

私たちは夢と希望に満ちた福岡

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

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!!

QRコード

## Profile

1967年福岡市生まれ。21歳の時に飲食業界に入り、大手居酒屋チェーンを経て1993年に独立、「居酒屋レストラン益正」創業。福岡市を中心に約20店舗を運営する他、幅広くフードビジネスを展開。

「学生飲食アルバイト頂上決戦」  
http://food-fantasista.com

品開発、ネット通販、さらに農畜産物の生産まで、様々な「食」のフィールドにわたる事業を手がけている。その原点は代表・草野益次さんが1993年に創業した『居酒屋レストラン益正』にある。

草野さんは学校を卒業して、東京に本社がある全国展開の居酒屋チェーンに入社。最初は洗い場から始めるが、めきめきと頭角を現して店長に抜擢されると、全国で

近隣のビジネスマンに受け、特にランチタイムの名物「オムライスカレー」は毎日行列ができるほどになる。創業から7年後の2000年には直営店は10店舗を数え、株式会社組織変更するなど、経営は順調だった。

「当時は人手不足ということもなく、人もまわっていました。しかし、このままではいけないだろうなという危機感もありました」

「あえてリスクを承知で様々な挑戦を続けてきました。野菜をベースにしたベジタブルダイニングや、ソースを主役としたセブンミートソース、卵に徹底的にこだわったエッグカフェレストランなど、これまで誰も体験したことのない商品や店舗コンセプトで、新たな食のカタチを提案しています」と、草野さん。さらに、昨年12月には佐賀県みやき町に新工場を建設し、新しいフードビジネスを展開しようとしている。

「以前から外食よりも『中食』の時代になると思っていて、『個食』に対応したミールキット商品を開発していく予定です。また、直営店での仕込みを減らすことで、人手不足にも対応できます。今後は新工場を中心にした新しい展開を考えています」

その一つが、居酒屋など飲食店舗の空き時間を利用したシェアリングとマッチングサービス。近々正式にリリースされる予定です。

一方で、アルバイトのモチベーションをアップする独自イベントとして、この4月には「学生飲食アルバイト頂上決戦」を開催。

「飲食業界を、もっと面白く」という独自のポリシーを、内外に伝えている。

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！



株式会社 益正グループ

代表取締役

草野益次さん

「その会社で事業部長という話をいただいたんですが、私は5年で独立すると決めていたので26歳で最初の店をオープンしました」

博多駅前に出した居酒屋はリーズナブルな価格と美味しい料理が

「その会社で事業部長という話をいただいたんですが、私は5年で独立すると決めていたので26歳で最初の店をオープンしました」

博多駅前に出した居酒屋はリーズナブルな価格と美味しい料理が

## 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

## 食のプロフェッショナルとして 飲食業界をもっと面白く ランチに行列ができる 駅前の居酒屋レストラン

「食の総合プロフェッショナル企業」を標榜する益正グループでは、直営飲食店の運営をはじめ、店舗運営のコンサルティング、商

トップの成績を取るまでになる。

「その会社で事業部長という話をいただいたんですが、私は5年で独立すると決めていたので26歳で最初の店をオープンしました」

博多駅前に出した居酒屋はリーズナブルな価格と美味しい料理が

### フード工場を中心にした新しいビジネス展開へ

「あえてリスクを承知で様々な挑戦を続けてきました。野菜をベースにしたベジタブルダイニングや、ソースを主役としたセブンミートソース、卵に徹底的にこだわったエッグカフェレストランなど、これまで誰も体験したことのない商品や店舗コンセプトで、新たな食のカタチを提案しています」と、草野さん。さらに、昨年12月には佐賀県みやき町に新工場を建設し、新しいフードビジネスを展開しようとしている。

「以前から外食よりも『中食』の時代になると思っていて、『個食』に対応したミールキット商品を開発していく予定です。また、直営店での仕込みを減らすことで、人手不足にも対応できます。今後は新工場を中心にした新しい展開を考えています」

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