

## Profile

1969年福岡市生まれ。大坂の和菓子店で修業した後、1991年(株)鈴懸に入社、2001年代表取締役役に就任する。現在は福岡、東京、名古屋の百貨店や商業施設、駅ビルなどで8店舗を展開している。



株式会社 鈴懸  
代表取締役

## 中岡 生公さん

する土産や進物としても重宝されているが、かつて母親が天神のデパートに行ったついでに買ってきてくれた大福やぼた餅の懐かしい味を憶えているという人も多いのではないだろうか。

三代目の中岡生公さんは、現在の本社工場がある呉服町で生まれ育った。当時は祖父である初代中岡三郎氏が作る和菓子を食べるのが楽しみだったという。

感覚で、それが私の原点です」  
長ずるにつれて将来の進路を思い悩んだ時期もあったというが、学校を卒業すると大坂の和菓子屋で修業の道に入る。

「店の奥でお父さんが作って、表でお母さんが売っている小さな和菓子屋でした。でも、これが和菓子屋の本来あるべき姿というのか、この時の経験が現在の鈴懸に至っているという面もありますね」

慌てて店を出しました」  
こうして生まれたのが、「水炊き料亭博多華味鳥」だった。

「博多華味鳥」ブランドを福岡から全国、世界へ

1号店こそ大盛況だったが、その後立て続けに出した店はどこもうまくいかず、数年で撤退。中にはオープン当日に閉店を決断したという店もあったという。

「鶏肉には絶対の自信がありましたが、やはり飲食業の基本であるサービスが分かっていなかったんですね。しばらくはふて腐れて寝ているような状態でした(笑)」

しかし、その後女性の間でコラーゲンがブームになり、博多の水炊きが全国的に注目を集めるようになったことで息を吹き返す。特に発信力の大きい東京・銀座店がブレイクすることで、全国にその名を知られるようになった。

「いくら美味しいものを提供しても、サービスが整わないとお客さまは満足してくれません。今では原則として各店舗に女将を置き、接客サービスのリーダーとして店を切り盛りしています」

今年2月には銀座店で働いていたミヤンマー人の従業員が独立する形でミヤンマーにも初出店。今後は積極的な海外展開も視野に入れていくという。

「飲食の面白さは店に人が集まり、人との出会いがあること」  
「博多華味鳥」の名前は、もう福岡だけのブランドではない。

## 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。

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

創業百有余年。

いま、あたらしい百年の序章。

**山口油屋福太郎**

株式会社 **山口油屋福太郎**  
http://www.fukutaro.co.jp/

## Profile

1954年福岡市生まれ。高校卒業後に家業の鶏肉店に入り、1999年に代表取締役社長に就任、2015年から同会長。飲食事業としては水炊き割烹をはじめ、全国海外に40店舗以上を展開している。



トリゼンフーズ 株式会社  
代表取締役会長

## 河津 善博さん

食肉コーナーにパッケージが並び、街を歩けば水炊き料亭の看板に会い、近年はTVコマercialも放送されている。それほどまでに身近な鶏のブランドとして知られている「博多華味鳥」の飼育から販売、飲食事業を展開しているのがトリゼンフーズだ。

前身は河津さんの父親・善陽氏が1949年(昭和24年)に吉塚商店街で創業した鶏肉店。「町の

の中で、より良い飼育環境や飼料を工夫したことが「博多華味鳥」の誕生につながり、さらに通販事業を展開することに。

「最初は何か分かりやすいキャッチフレーズが必要だったので『料亭の味』と銘打ったんです。すると、ある日お客さまから『どの料亭に行けば食べられますか?』という問い合わせが入り、これは店を作らんとはいかんということで

「鶏肉には絶対の自信がありましたが、やはり飲食業の基本であるサービスが分かっていなかったんですね。しばらくはふて腐れて寝ているような状態でした(笑)」

しかし、その後女性の間でコラーゲンがブームになり、博多の水炊きが全国的に注目を集めるようになったことで息を吹き返す。特に発信力の大きい東京・銀座店がブレイクすることで、全国にその名を知られるようになった。

「いくら美味しいものを提供しても、サービスが整わないとお客さまは満足してくれません。今では原則として各店舗に女将を置き、接客サービスのリーダーとして店を切り盛りしています」

今年2月には銀座店で働いていたミヤンマー人の従業員が独立する形でミヤンマーにも初出店。今後は積極的な海外展開も視野に入れていくという。

「飲食の面白さは店に人が集まり、人との出会いがあること」  
「博多華味鳥」の名前は、もう福岡だけのブランドではない。

## 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/大城ひろみ、中西ゆき乃

## 飲食の魅力は店に人が集まり、 人との出会いがあること

お客さまの声から生まれた  
水炊き料亭のリアル店舗

福岡に住んでいた「博多華味鳥」の名前を見たことも、聞いたこともないという人は、あまりいないだろう。スーパーに行けば

小さなお肉屋さんという店でした。私は高校を卒業をしてすぐに家業に入り、店頭で鶏肉を売っていました。そのうち商いが大きくなると仕入れだけでは追いつかなくなり、自前の養鶏場を手がけることになる。美味しい鶏肉を追求す

「鶏肉には絶対の自信がありましたが、やはり飲食業の基本であるサービスが分かっていなかったんですね。しばらくはふて腐れて寝ているような状態でした(笑)」

しかし、その後女性の間でコラーゲンがブームになり、博多の水炊きが全国的に注目を集めるようになったことで息を吹き返す。特に発信力の大きい東京・銀座店がブレイクすることで、全国にその名を知られるようになった。

「いくら美味しいものを提供しても、サービスが整わないとお客さまは満足してくれません。今では原則として各店舗に女将を置き、接客サービスのリーダーとして店を切り盛りしています」

今年2月には銀座店で働いていたミヤンマー人の従業員が独立する形でミヤンマーにも初出店。今後は積極的な海外展開も視野に入れていくという。

「飲食の面白さは店に人が集まり、人との出会いがあること」  
「博多華味鳥」の名前は、もう福岡だけのブランドではない。