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

福岡に住んでいたら「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出会い、近年はTVコマーシャルも放送されている。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る中で、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『どこ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いかんということで慌てて店を出しました」

こうして生まれたのが、『水たき料亭 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、その後に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・銀座店がブレイクしてことで、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」

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

「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。

トリゼンフーズ 株式会社
代表取締役会長
河津 善博さん

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。

美味しい和菓子のために常に進化を続ける

子どもの頃食べた味を今も舌で憶えている

『鈴懸』の創業は1923年。大正から昭和、平成、令和と続く老舗の和菓子店である。今やその名前は全国に知られ、博多を代表する手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。

「私が子どもの頃は店舗と工房と自宅が同じ場所にあり、時々ですがまだ祖父がお菓子を作っていました。当たり前ですがお菓子は出来たて、作りたてが一番美味しいんです。その時に食べたお菓子の味は今でも舌で憶えているという感覚で、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」

職人が一つ一つ手作りする出来たての和菓子を提供

修業を終えて『鈴懸』に入社すると、当時は工場で作ったお菓子を店頭に並べて販売するという方式だった。中岡さんは自分が美味しいと信じる和菓子を提供するために原点回帰の方向へ舵を切った。

「理由は単純で、お客さまにより美味しいものを食べていただきたいという思いから。そのために店舗の中に厨房を作り、職人が作る出来たての生菓子を提供するスタイルに切り替えたのです」

厨房には機械を一切置かずに、一つ一つ職人が手間ひまをかけて手作りする和菓子。それは中岡さんが子どもの頃から修業先で経験してきた和菓子屋本来の姿そのものだ。一方で見た目は昔と変わらないお菓子でも、その味は常に変わり続けているという。

「たとえば50年前と今では気候も違えば原料になる農作物の作柄も違います。同じお菓子でもより美味しくしたいと思えば、常に変えていかなくてはならない。変化というよりも進化することで、和菓子の価値をより高めていきたい」

『鈴懸』には現在、専門学校を出たばかりの新人から70代のベテランまで60～70名の和菓子職人がいるという。その一人一人が初代・中岡三郎氏の技術と味を受け継ぎながら、和菓子作りの原点を大切に守り続けている。

数年後に迎える創業100年に向けて、その姿勢に揺らぎはない。

株式会社 鈴懸
代表代表取締役
中岡 生公さん

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。

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。
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!!
グルメキャリー 福岡 検索

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！

純米 辛口 バリ
数量限定酒
～生酒～
萱島
香り穏やか、旨くて切れる芳醇辛口
製造：萱島酒造有限会社
ご注文お問合せは、電話・インターネットで！
【お問合せ】092-533-3587
（平日9:30～18:00受付）
【地酒プロジェクト オンラインショップ】 地酒プロジェクト 検索