

絶対に手が抜けません



株式会社 雷橋
代表
佐竹孝雄さん

PROFILE
1974年福岡県田川市生まれ。中村調理師専門学校卒業後、福岡、京都の様々な飲食店で経験を積む。2010年2月に『炉ばた雷橋』をオープンし、現在は炉端焼きの店を中心に福岡市内に5店舗を構えている。

ジが固まってきて、福岡に戻る前にはメニューから何かガチガチに決めていました」
こうして佐竹さんの内で『炉ばた雷橋』の構想が出来上がり、福岡に帰る日がやってきた。

福岡の呑ん兵衛たちから

絶大な支持を受ける

5年半働いた京都からは、自転車で1ヶ月かけて福岡に戻った。
「日本海側を通って途中で漁港に寄ったりしながら、いろんな海産物や干物を見てまわりました。お寺に泊まつたり、秋の鮎料理屋に住み込みで働かせてもらつたりして、楽しかったですよ」

旅先での出会いが佐竹さんの財産となり、この時に知り合った干物などの業者は現在も取り引きが続いているという。
『雷橋』は、本格的な炉端焼きの店として福岡の客(特に呑ん兵衛)に受け入れられ、圧倒的な支持を得る。その後も立て続けに『炉ばた三光橋』『肉の雷橋』『グッドタイム・スマーケス』を開店。そして昨年は『殻の三光橋』をオープンして、この10年で5店舗を開拓するまでになった。

食人

SHOKU JIN
Catch the dream!

列伝

RETSU DEN

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

インテリアショップからの 脱サラで飲食店オーナーに

かつて福岡の飲食業界では「立ち飲みスタイルの店は流行らない」といわれてきた。地価の高い東京や大阪なら安価で提供できるメリットがあるが、もともと安く立つて飲食したい客はないといふ理由からだろう。そんな飲食業界の常識を覆したのが、福岡市内で4店舗の立ち飲み店を展開する「メグスター」だ。この2月には東京駅近くの「日暮小路」にも出店し、東京進出も果たした。

代表の落水研仁さんは、北九州

最初に勤めたのはフランス料理店
ばかりだった同店の記事を見聞き
2ページにわたって紹介している。
この10年の間に様々な変化を遂げ
てきた福岡の飲食業界だが、改め
て記事を読みかえすと「雷橋」代
表の佐竹孝雄さんの基本的なスタ
ンスはブレずに、何も変わってい
ないことがわかる。

佐竹さんが専門学校を卒業して
最初に勤めたのはフランス料理店
ばかりだった同店の記事を見聞き
2ページにわたって紹介している。
この10年の間に様々な変化を遂げ
てきた福岡の飲食業界だが、改め
て記事を読みかえすと「雷橋」代
表の佐竹孝雄さんの基本的なスタ
ンスはブレずに、何も変わってい
ないことがわかる。

最初に勤めたのはフランス料理店
ばかりだった同店の記事を見聞き
2ページにわたって紹介している。
この10年の間に様々な変化を遂げ
てきた福岡の飲食業界だが、改め
て記事を読みかえすと「雷橋」代
表の佐竹孝雄さんの基本的なスタ
ンスはブレずに、何も変わってい
ないことがわかる。

今年の2月でオープン10周年を迎えた『炉ばた雷橋』。創刊10周年を迎えた小誌「ソフニエ」(ラス)でも、創刊号で当時開店したばかりだった同店の記事を見聞き2ページにわたって紹介している。この10年の間に様々な変化を遂げてきた福岡の飲食業界だが、改めて記事を読みかえすと「雷橋」代表の佐竹孝雄さんの基本的なスタンスはブレずに、何も変わっていないことがわかる。

最初に勤めたのはフランス料理店
ばかりだった同店の記事を見聞き
2ページにわたって紹介している。
この10年の間に様々な変化を遂げ
てきた福岡の飲食業界だが、改め
て記事を読みかえすと「雷橋」代
表の佐竹孝雄さんの基本的なスタ
ンスはブレずに、何も変わってい
ないことがわかる。

最初に勤めたのはフランス料理店
ばかりだった同店の記事を見聞き
2ページにわたって紹介している。
この10年の間に様々な変化を遂げ
てきた福岡の飲食業界だが、改め
て記事を読みかえすと「雷橋」代
表の佐竹孝雄さんの基本的なスタ
ンスはブレずに、何も変わってい
ないことがわかる。

最初に勤めたのはフランス料理店
ばかりだった同店の記事を見聞き
2ページにわたって紹介している。
この10年の間に様々な変化を遂げ
てきた福岡の飲食業界だが、改め
て記事を読みかえすと「雷橋」代
表の佐竹孝雄さんの基本的なスタ
ンスはブレずに、何も変わってい
ないことがわかる。

最初に勤めたのはフランス料理店
ばかりだった同店の記事を見聞き
2ページにわたって紹介している。
この10年の間に様々な変化を遂げ
てきた福岡の飲食業界だが、改め
て記事を読みかえすと「雷橋」代
表の佐竹孝雄さんの基本的なスタ
ンスはブレずに、何も変わってい
ないことがわかる。

最初に勤めたのはフランス料理店
ばかりだった同店の記事を見聞き
2ページにわたって紹介している。
この10年の間に様々な変化を遂げ
てきた福岡の飲食業界だが、改め
て記事を読みかえすと「雷橋」代
表の佐竹孝雄さんの基本的なスタ
ンスはブレずに、何も変わってい
ないことがわかる。

最初に勤めたのはフランス料理店
ばかりだった同店の記事を見聞き
2ページにわたって紹介している。
この10年の間に様々な変化を遂げ
てきた福岡の飲食業界だが、改め
て記事を読みかえすと「雷橋」代
表の佐竹孝雄さんの基本的なスタ
ンスはブレずに、何も変わってい
ないことがわかる。

立ち飲み酒場を通じて
夢は大きく「世界平和」



株式会社 シンキングフォー
代表取締役
落水研仁さん

PROFILE
1979年北九州市生まれ。インテリアショップを経て2011年にスペインバル「ブエナオンドラ」をオープン。2015年立ち飲み酒場「メグスター」を開店し、現在では福岡4店、東京1店舗のスタンディングバーを展開。

ビ

ジが固まってきて、福岡に戻る前にはメニューから何かガチガチに決めていました」
こうして佐竹さんの内で『炉ばた雷橋』の構想が出来上がり、福岡に帰る日がやってきた。

ビ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ

ジ