

料理とサービスを通じて その価値を上げていきたい



NAKAGAWA
オーナーシェフ
中川 英樹さん

PROFILE
1983年長崎県南島原市生まれ。大手外食企業を経て、東京・福岡の飲食店、ホテルなどで勤務。2013年『薬院なかがわ』を開業。2016年『NAKALABO』、2018年『NAKAGAWA本店』をオープンした。

手に入る食材も違うし、何よりも料理はおまかせコースのみ。しかも、4000円台からというリーズナブルな価格で、たちまち予約のとれない繁盛店になった。しかし、あまりの忙しさにスタッフは定着せず、朝から深夜までキツンに立ち続ける日々だった。「当時のスタッフには本当に申し訳なかったと思っています。こんなことを続けていては誰も幸せになれないと思い直して、1年くらいで方向転換しました」

『NAKALABO』を開店したのも、若い料理人が経験を積める店にするためだった。現在では完全週休2日制で有給制度あり、安心して働ける体制を整えている。スタッフの独立も積極的に後押しし、既に開業したスタッフもいる。「料理を通じて、ものごとの価値を上げていきたい」と思っているんです。お客様に満足してもらったり、みんなが幸せになれるようなお店、会社にしていきたい」企業理念として、飲食業界で働く人の地位や待遇を向上させることに取り組んでいる。

こうして10年間に様々な経験を積み、2013年に『薬院なかがわ』をオープンした。

みんなが幸せになれる会社づくりがテーマ

勉強できることが多い

お客様との出会いから



Ristorante・Incroce
オーナーシェフ
村山 浩さん

PROFILE
1975年福岡県久留米市生まれ。中村調理製菓専門学校卒業後、「和田門」「フォンタナ」「グロッタ・ロッサ」などを経て、2009年に『オステリア・インクローチ』を開店。2018年に西中洲店をオープンした。

当時のイタリアンとしては珍しく料理はおまかせコースのみ。しかも、4000円台からというリーズナブルな価格で、たちまち予約のとれない繁盛店になった。しかし、あまりの忙しさにスタッフは定着せず、朝から深夜までキツンに立ち続ける日々だった。「当時のスタッフには本当に申し訳なかったと思っています。こんなことを続けていては誰も幸せになれないと思い直して、1年くらいで方向転換しました」

『NAKALABO』を開店したのも、若い料理人が経験を積める店にするためだった。現在では完全週休2日制で有給制度あり、安心して働ける体制を整えている。スタッフの独立も積極的に後押しし、既に開業したスタッフもいる。「料理を通じて、ものごとの価値を上げていきたい」と思っているんです。お客様に満足してもらったり、みんなが幸せになれるようなお店、会社にしていきたい」企業理念として、飲食業界で働く人の地位や待遇を向上させることに取り組んでいる。

創業百余年。



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/>

列伝

RETSU
DEN

食人

SHOKU
JIN

Catch the dream!

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

同級生からのアドバイスで
料理人の道を目指すことに

「インクローチ」とは、イタリア語で交差点の意味。人と人が行き交う場所では様々な出会いがあり、それがまた成長につながる。村山さんの料理人としてのキャリアも、これまで人との出会いによくつかの転機があった。

「高校を卒業する時は特に目標もなく、なんとなく会社に就職したんです。でも、合わずすぐに辞めてしまい、地元で友人のラーメン屋を手伝っていました」

そんな時、たまたま店に遊びにきたのが、同じく久留米の同級生でした

である山北裕児（現・二兎オーナーシェフ）さんだった。「彼は当時ホテルの中華レストランでバリバリ働いていました。それを見て、自分も変わらなきやいけないと強く思いましたね」山北さんの薦めもあって改めて中村調理製菓専門学校に入学し、卒業後は老舗のフレンチ「和田門」に入社。飲食店の基礎をみっちり叩き込まれたという。その後パティスリーを経て、以前から希望していたイタリアンレストラン「フォンタナ」に入社する。

「僕はスタートが遅かった分、人一倍勉強しなくちゃいけないと思って一生懸命でした」。そんな

仕事ぶりが評価され、すぐに責任のあるポジションについた。さらにおび出で、もっと上を目指したいと思っているところで、和田門の先輩に紹介されたのが「ラ・ターブル・ド・プロヴァンス」の野村健二シェフだった。彼は両方の経験があつたのでお世話になりました」

人気店での経験をいかし
独立して大名に店を開業

30歳を前にして「グロッタ・ロッサ」のシェフに抜擢された村山さんは、たちまち人気店に引き上げる。「野村さんが自由にやらせてくれたことが大きかったです。僕も野村さんみたいになりました」と思いました。この時の経験で自信をつけたことが、独立して『オステリア・インクローチ』を開店することにつながった。

オープンした当初は苦戦したというが、その後徐々に評判を得て予約の取りづらい人気店に。2018年には、西中洲に『リストランテ・インクローチ』を開店し、現在も自ら厨房に立つて料理を作り、客を迎えて入っている。

「料理人になって良かつたと思うのは、いろいろなお客さまと話を抱いたように、今では若い料理人たちがその姿を見て集まつてくる。『インクローチ』は人が交わり、共に成長できる場でもある。

飲食専門の求人サイト
グルメキャリー
gourmet caree

毎週木曜日更新!!

ご家庭用レンタルモップ・新商品
リー毛
片手でもラクラク おそうじ♪

株式会社 サニクリーン九州
<http://www.skkyu.co.jp/>

JIZAKE PROJECT

佐賀県産山田錦を100%使用
華やかな吟醸香とすつきりとした
まろやかな旨味の純米大吟醸
純米大吟醸『音空50』

【製造元】窓乃梅酒造
720ml 1,870円（税込）

お求めはこちら www.jizake-p.com

地酒プロジェクト株式会社 TEL 092-533-3587

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

業務用料金プラン
西部ガスで、
ガス+電気！
光熱費をまとめておトクに！

あきないでんきプラン
あきない動力プラン

西部ガス