



活躍の場を広げて  
オンリーワンのソムリエ集団に

# 列伝

*Catch the dream!*

中国料理店の料理長から  
九州統括マネージャーに

A portrait of Kōyū Ikeno, a smiling man with short dark hair and a beard, wearing a black polo shirt with a circular logo on the chest. He is standing in front of a chalkboard menu featuring Japanese text like '洋しゃぶステーキ丼' and '人津飯'. The text on the right side of the image reads '新し チヤレンジをしたい' vertically.

**PROFILE**  
1980年福岡県春日市生まれ。中村調理製菓専門学校卒業後、「博多城山ホテル」を経て「際コーポレーション」に入社。2014年に博多駅南に「杏仁荘」を開店。2019年に「杏仁坊主」をオープンした。

「まだ怒られるのも悔しいから必死で勉強しました」  
後日談になるが、当時社長は勘  
違いをして、野口さんのことをフ  
レンチのシェフだと思い込んでいたのだといつ。最終的に誤解は解  
けるのだが、「この時の経験がす  
ごく活かされています」と振り返  
る。その後も様々な業態の運営で学  
店舗のリニューアルなどを経験し  
て、2014年に独立。博多駅南  
に『杏仁莊』をオープンした。

仲間が増えるとできる」とにだんだんと気がつきました」  
2019年には、リニューアルオープンした「都ホテル博多」に立ち飲みスタイルのワインバーを出店し、周辺のビジネスマンや〇から圧倒的な支持を集めている「ソムリエが活躍できる場所はもっとと沢山あると思うので、オンラインのソムリエ集団を作りたい」というのが荒木さんの目標だ。ワインとのマリアージュは、人とひととの関係も幸せにしてくれる。

旬の食材をシャンパンパーティから  
白、赤に合わせて提供するスタイルは福岡のワイン愛好家に受け入れられ、鹿児島警固にも店をオープン。抱えるスタッフも増え、今一度はソムリエとしてのスキルではなく、経営者としての手腕も求められるようになった。

「自分一人だとできないことも仲間が増えるとできる」とにだんと氣がつきました」

2019年には、リニューアルオープンした「都ホテル博多」に立ち飲みスタイルのワインバーを出店し、周辺のビジネスマンやオーナーたちに支持を集めている。「ソムリエが活躍できる場所はもっとと沢山あると思うので、オンラインのソムリエ集団を作りたい」というのが荒木さんの目標だ。ワインとのマリアージュは、人と人との関係も幸せにしてくれる。

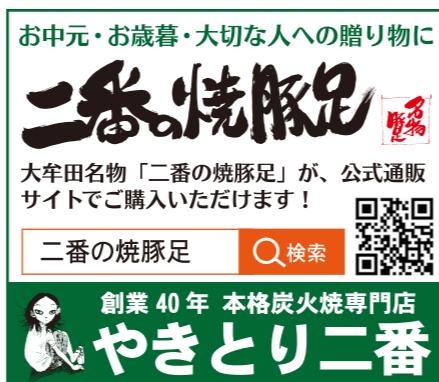
さらにソムリエとしてキャリアアップするためには海外で経験を積んだり、コンクールで入賞を目指す方法もある。しかし、荒木さんはあえてそうした道を選ばず30歳を前にしてオーナーソムリエとしての独立を模索した。

より明確に打ち出し、1年間で300本以上のワインを飲んで勉強。カジュアルに飲んで食べられる店として評判を得るようになつた。2019年には2号店の「杏仁坊主」をキヤナルシティ博多近くに出店。今では2店舗合わせて約100種類・300本以上ものワインの品揃えを誇っている。

今回の取材は新型コロナウイルス感染防止による緊急事態宣言解除後に行つたが、「いろいろと考え直す機会になりました。今はピッチをチャンスと捉えたいですね」と語る。「これからも好奇心を持って新しいチャレンジをしたい」と、あくまでも前向きだ。

マリアージュを提案  
博多駅南という立地から気軽に食べられるランチは好評を博すが、「夜はびっくりするくらいお客様さんが来なかつたですね」と野口さん。それでも地道にコツコツと営業を続けるうちにリピーターを増やしていく。さらには「中華とワイン」というコンセプトを

また怒られるのも悔しいから必死で勉強しました」  
後日談になるが、当時社長は勘違いをして、野口さんことをフレンチのシェフだと思い込んでいたのだといつ。最終的に誤解は解けるのだが、「この時の経験がすごく活かされています」と振り返る。その後も様々な業態の運営や店舗のリニューアルなどを経験して、2014年に独立。博多駅南に『杏仁荘』をオープンした。



## 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。

