

巡り合わせに感謝しながら
人にチャンスを与える立場に



株式会社アドバンス・T
代表取締役
浅房 輝彦 さん

PROFILE
1973年長崎県島原市生まれ。大学卒業後様々な飲食店で経験を積み、2014年『銀しゃりと酒と魚 てる房』を開店。2017年に『銀しゃり炉端 てる房 TEAM JJ』をオープン。
銀しゃりと酒と魚 てる房
◎福岡市中央区高砂1-12-1 ☎092-524-5228
◎18:00～OS翌2:00(日祝日は～OS24:00) ㊿なし

料理の師匠に付き従い
和食の腕を磨く日々を送る

自分の店に『銀しゃりと酒と魚 てる房』の屋号をつけた浅房輝彦さん。「てる房」は子どもの頃からあだ名で、「銀しゃりと酒と魚」は日本人なら誰もが好きなものばかり。長年和食の料理人として腕を磨いてきた間に、いくつもの忘れられない出会いがあった。学生時代に居酒屋でアルバイトを経験した浅房さんは飲食店の面白さに目覚め、本格的に和食を学ぼうと料亭に就職し、そこで生涯の師匠と出会う。

「その店は2年程でなくなったんですが、この料理長に付いていたと思います」
当時はまだ腕一本で職場を渡り歩く、「さすらいの料理人」のような人物が存在した。浅房さんが見込んだ師匠もそんな一人で、福岡から唐津、佐世保、さらに韓国のソウルまで、約10年間にわたって師匠と一緒に料亭や旅館、ホテルなどを転々としながら、料理人として様々な経験を積んだ。
「ホテルで朝食からランチ、夕食まで休みなく料理を作って、後片付けしたらもう真夜中。そのままホテルのロビーで仮眠して、また朝食の仕込みをするというようなこともありました」

そんな内容の濃い毎日を通してながら和食の技を磨き、師匠の許しを得て独立開業への道を歩むようになった。
与えられたチャンスに応え実績を上げて独立を果たす
いつかは自分の店を持ちたいという夢を実現するために改めて街場の居酒屋に職を得るが、そこで壁にぶつかった。
「料理人としての自信はありましたが、それまで裏方の厨房でしか働いたことがなかったもので、接客やマネジメントのことはまったく分からなかったんです」
そんな悩みを持ちながら転職した先の居酒屋で、いきなり店長として店を任されることになる。
「そこでチャンスを与えてもらったことに感謝して、ガムシヤに働きました。売上も以前より上げることができ、その実績をもって店を卒業して独立しました」
こうして2014年に高砂で『銀しゃりと酒と魚 てる房』を開業。新鮮な魚と厳選した日本酒、炊きたてのご飯が評判を呼んで繁盛するとともにスタッフにも恵まれ、2年半後には博多駅前に2号店の『銀しゃり炉端 てる房 TEAM JJ』をオープンした。
「2号店では裏方に徹して血洗いばかりしていました。自分がチャンスをもらったので、今度は人にチャンスを与えることができ、立場になりたいと思ったんです」
そんな巡り合わせに感謝です「ね」
そんな人との出会いの繰り返しで、飲食業の面白さでもある。

食人

SHOKU JIN

Catch the dream!

台湾から7歳の時に来日し、
家族と離れて日本の学校へ

出身は台湾の台北市。7歳の時に父親の仕事の関係で来日し、福岡市に移り住んだ。小学校6年生の時に家族は台湾に戻ったが、陳さんは一人日本に残ることになった。「一度は台北に戻ろうとしたんですが、日本の小学校で受けた教育と台湾の環境が違いすぎて、うまく馴染めなかったんですね」。寮に入って日本の中学高校を卒業するが、その後は「職に就かず、フリーターとしてフラフラしていました」と苦笑する。

先輩が、「新しく焼肉屋をやるので手伝わないか」と誘ってくれた。それが現在では福岡市内に数店舗を展開するバクログループの尾崎氏で、「あの時声を掛けてもらわなかったら、今の自分はありませんでした」と陳さん。まったくゼロから店の立ち上げに参加して接客サービスやワインの知識を猛勉強し、精肉の扱いも覚えて3年後には店を任せられて店長に昇格した。さらに、精肉店の立ち上げや新店舗の開店にも関わった後、33歳で独立。鹿児島産黒毛和牛の赤身専門店をコンセプトにした『赤身焼肉 USHIO』を、博多駅南にオープンした。

和牛をはじめ、日本の食を世界に広めていく架け橋に
出店するにあたって場所はあえて天神や中洲周辺の都心部を避け、博多駅から徒歩10分以内の立地に狙いを定めた。「良いものを提供すればお客様は来てくれる」という確信があったからだ。とはいえ周囲にほとんど飲食店もない駅南の立地は店を探すのも一苦労するほどの場所。一見客はまず入ってこない。オープン景気の後には集客に苦戦する時期もあったが、「赤身の牛肉だけで勝負するというこだわりは、絶対に曲げませんでした」と初心を貫いた。それが功を奏して次第にクチコミで評判が広がり、遠方からもわざわざ客が訪れる人気店となった。

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。

日本産の和牛の美味しさを
世界に広めていきたい



赤身焼肉 USHIO
代表
陳 柏青 さん

PROFILE
1982年台湾生まれ。業院の「BAKURO 本店」を経て、2016年『赤身焼肉 USHIO』を開業。福岡市内で焼肉店2店舗、台北で精肉店2店舗を運営している。3月に香港店オープン予定。
赤身焼肉 USHIO 博多店
◎福岡市博多区博多駅南2-11-13 ☎092-203-8929
◎11:30～OS 14:30/17:00～OS23:00(昼は土・日曜のみ) ㊿月曜

抱いていた夢がある。それは、日本産の和牛の美味しさを世界に広めていきたいという思いだ。精肉の輸出は様々な規制があるが、独立以来のパートナーである鹿児島和牛生産者・新村順一郎氏とタッグを組み、2019年に台湾SOGOに精肉店『博多USHIO』をオープンした。
さらにこの春には香港でも『USHIO』ブランドの焼肉店を開店する予定。コロナ禍で思うように計画が進まない中で、現在その出店準備に追われている。
「和牛をはじめとする日本の食料や和食は、世界中から大きな評価を受けています。我々のアクションが日本の食を世界に広めていくモデルケースとして、その架け橋になりたいと思っています」

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

環境型除菌洗浄剤
レノグリーン
洗浄 除菌 防カビ 脱臭
¥2,200(税込) レノグリーン 分包 (5g×12袋)
株式会社 ナインリボルバー 9Revolver

感染予防対策商品
ご相談ください!
株式会社 サニクリーン九州
https://www.skkyu.co.jp/

不二精機株式会社
より速く 美味しく 衛生的
おにぎり製造マシン
飯盛り達人 にごるくん 役所口機フータ

Stroll
(株) ストロール
www.stroll.co.jp
お店づくりならお任せください

CLUB JT
あなたの一服を、もっとお得に、もっと便利に。
CLUB JTの喫煙所MAPなら近くの喫煙所・吸えるお店もカンタン検索。
WEBで簡単! 喫煙所マップ
https://www.clubjt.jp/dv/
CLUBJT 喫煙所MAP
※MAPはイメージです。実際と異なる場合がございます。