

これから価値の時代
専門性を高め、前例のないスタイルを



株式会社 HANAYOSHI

代表取締役

泊 信志 さん

PROFILE

1988年鹿児島県屋久島生まれ。調理師学校卒業後、「京料理 木乃婦」「博多料亭 雅加楽」で修業し、2015年「博多華吉」を開業。その後「魚ト着 いとおかし」「酒場 あらかぶ」をオープン。

魚ト着 いとおかし

◎福岡市中央区春吉3-25-27 ☎092-715-1004
◎7:00～OS13:30/17:30～OS23:30 ㊟水曜の朝

魚をとことん極めると決め
26歳で独立を実現

出身は鹿児島県屋久島。大阪の調理師学校に進学し、その後京都の「京料理 木乃婦」で2年間修業を積んだ泊さん。「26歳で独立すると決めていたのですが、ふと自分に武器がないことに気付いたんです」。釣りが好きだったこともあり、ずっと身近な存在であった「魚でやっていこう」と決めた。それから福岡の「博多料亭 雅加楽」の門を叩く。「とにかく先輩の仕事を見ることを徹底してやりましたね」。休みの日には「武者修行させてください」と福岡・

佐賀の和食店で皿洗いなどをしながら、職人の仕事ぶりを目に焼き付けてきた。その数、なんと80軒。5年半みっちり魚を学び、26歳でついに店を構えた。2015年に開業した「博多華吉」だ。屋久島や奄美大島の名物料理や焼酎を揃えた居酒屋で、2年後には奄美市に姉妹店もオープン（現在はスタッフに経営を譲渡）。順風満帆に夢を次々と叶えてきた。

「前例を作る」を理念に
荒波を突き進む

泊さんが次に目指したのは「魚をゼロ距離で」。躍動感あるカウ

ンターで、魚の価値を高め、ハドルが高いと思われがちな生簀を身近にしたいと、春吉で『いとおかし』の開業準備に励んでいた頃だった。新型コロナウイルス感染拡大の波が福岡にも。開店日を延ばすことになり、「博多華吉」もキャンセルが続出。そんな状況に絶望を感じながらも「なんでもやってやる」と前を向いた。2020年5月、コロナ禍の中間短縮要請が繰り返される厳しい日々。そして2021年1月には2回目の緊急事態宣言。「昼もだめ、夜もだめ。それなら朝しかない」と始めたのが、朝食の提供だ。「営業がしたいというよりも、飲食店があつてよかったという価値観を高めたかったです」。だから迎える挨拶は「いらっしゃいませ」ではなく「おはようございます!」、お見送りは「いってらっしゃい!」。その言葉に元気をもらえると、連日満席になるほどの人気となった。「お客さんもいい顔で帰っていくんですよ」と泊さん。今も朝営業を元気に続けている。

の飲食業界を応援しています。

握る・巻く・切る
ライバルは、**寿司職人**

不二精機 検索
各都府県回線スポットございます
不二精機株式会社

九州産直
オーガニック食品の定期宅配
九州産直クラブ

生産者の顔が見える、信頼できる
こだわりのオーガニック食材を
ご自宅へお届けします!

＜入会の申し込み・お問い合わせは＞
営業時間：月～金 9:00～19:00
☎0120-070-529
九州産直クラブ

飲食専門の求人サイト
グルメキャリア
gourmet career

毎週木曜日更新!

食人

SHOKU
JIN
Catch the dream!

企業に勤めた経験から
成長できる組織体を目指す

「仕事とは？」その問いに「人です」と即答した田村さん。糸島でパン屋『Boulangerie NOAN』をオープンさせたのが2016年のこと。今では4軒の店を持ち、多くのパン好きに支持されている。「時代に合った働き方でスタッフの人生も幸せに」その考えに至ったのは、田村さんがサラリーマン生活をしていたからこそだ。開業は38歳。それまで「株式会社リョーユーパン」が展開していた直営店で働いていた。「学生の頃に陶芸を学んでいたのですが、

練って、形にしていって、同じようなパンの世界が魅力的に思えたんです」。20歳で就職して18年、パンの製造に携わってきたが、やりたいパン作りの方向性が別にあった。「それを形にするためにステイジを変えたという感じ。独立したのは自然な流れでしたな」。当時から多店舗展開は頭にあったという田村さん。「1店舗だけではただ売上げても、社員がステイジアップできる場がないより多くの人を育てられる環境にしたかったです」。大きな会社で経験してきたことを糧に、組織体として良いところは変えずに、矛盾を感じていたところは解決し

ていく。そんな風に会社の在り方を変えてきたという。職人としての人生を共に歩み、パン作りで掴む幸せを共有

パン職人として一生を送れる会社にするため、スタッフには自分の考え・裁量で経営を任せること。その結果が2019年にオープンした「CONTINUE」だ。「業者の選定から任せ、私が知らない製法を行っていたりして。売り上げも上がり続けているので、言うことはありません」と田村さん。2021年には「NOAN」春日店を、2022年には宗像市に「sian」をオープン。「sian」では新しい製法や設備を取り入れています。店を進化させていくことで、色々なポストをスタッフに用意していきたいです。

私たちは夢と希望に満ちた福岡

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/



株式会社 NOAN

代表取締役

田村 秀亮 さん

PROFILE

1977年佐賀県唐津市生まれ。「株式会社リョーユーパン」に18年勤めた後、2016年「Boulangerie NOAN」をオープン。現在は「CONTINUE」「NOAN Kasuga」「sian」の全4店舗を運営する。

Boulangerie NOAN

◎福岡県糸島市篠原西1-9-10 ☎092-322-6606
◎9:00～18:00 ㊟火・木曜

美味しいパンを焼くのはあくまで過程、
結果にあるのは人の幸せ

世の中は競争社会。価値をつくることで評価される。それは会社内でも同じというのが、田村さんの考えだ。「修業の名のもと、安い賃金で過性の付き合いで働くことに疑問を感じます。努力し、結果を出す人に報酬を与えることが、サステイナブルな経営」。また、お互いが補い合い、長所を伸ばせるのも組織体の良いところだ。「仕事＝人」、どれだけ革新的になろうと、人を育てるのはやはり人なのだ。最後に田村さんが言った「美味しいパンを焼けるという能力で、人に還元したい」との言葉に、店が人気である理由を知った。パンに人の幸せを託す。その気持ち根底にあるからこそ、ここのパンは味わい深いのだ。

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

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。

食人列伝

RETSU SHOKU DEN JIN

業界の様々な側面を見聞し
出店を真摯に考える

昔からものづくりが好きだった田中さん。高校生の時に福重の中華料理店でアルバイトをしたことをきっかけに、ベクトルが料理の世界へと傾いた。20代の約10年間は西新の居酒屋で厨房や接客を経験し、その間にもホテルで洋食を学ぶなど、幅広く研鑽を積む。転機となったのは、30歳で働き始めた精肉店「松喜屋」での経験だ。「肉の目利きや加工と営業も担当していたので、天神や中洲、薬院といった中心部の飲食店をまわっていました」。数百もの店舗

をまわる中で目にしたのは、空間などの店づくりはもちろん、時代によって浮き沈みがある業界だという現実。「もともと自分でお店を持ちたいという思いはあったんですが、そのメリット、デメリットを改めて理解しましたね」。10年ほど働いた後、八女や福岡市内の焼肉店で店舗経営や精肉カットの技術を学んでいた田中さんに、またとない好機が訪れる。「松喜屋」が移転することになり、「六本松の店舗が空から出店して見ないか」という打診だった。

何となくつかめてきた時でもあつて、このチャンスを見逃したらもう次はないなと思いました」。

マルチ対応の精肉店 フードコートの要素を盛り込む

これまで培ってきた技術や経験を生かし、時代に合った店舗を考えた時、選択肢は焼肉店か精肉店の2つ。田中さんが選んだのは後者であり、弁当や惣菜などのテイクアウトが充実した精肉店でありながら、焼肉の店内飲食もできるという新しいスタイルの店だった。口コミでの人気は瞬く間に広がり、特にメディアで焼肉弁当が取り上げられたことで大ヒット。飛ぶ鳥を落とす勢いで今春、大橋に2号店をオープンさせた。大橋店では六本松店で解消できなかった、精肉、弁当、惣菜、店内飲食の窓口を分けることで、より効率良く店が回転するつくりにした。両店ともイメージはフードコートで、過剰なサービスがない代わりに、リーズナブルで質の良い肉を提供するのがモットーだ。「精肉店なのに惣菜もお弁当もあるし、セルフサービスでの焼肉なんて極端だと言われるかもしれません。でもコロナ禍で、これまでにない生活のあり方が根付きつつあります。それなら飲食店のスタイルやこだわりもリセットして、新しいあり方を突き詰めていったらいいんじゃないでしょうか」。

田中精肉店
代表取締役

田中 健太郎 さん

PROFILE

1978年生まれ、福岡市早良区出身。20代は居酒屋、30代は精肉店を中心に研鑽を積みつつ、フットワーク軽く様々な業種の仕事を経験。2020年11月29日に「田中精肉店 六本松店」、今年4月の「肉の日」に大橋店が開店。

田中精肉店 大橋店

◎福岡市南区大橋2-14-11 大橋藤ビル1F ☎092-552-5255
①11:00~20:00 水曜(変動あり・Instagramで随時発信)

「昔からこだわりがないのがこたわり」と自身を評する田中さん。今後も柔軟に、自分らしい道を進んでいく。

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。

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！

環境型除菌洗浄剤

レノグリーン



¥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

9Revol



福岡の
外食産業を支えて
百十余年



株式会社 山口油屋福太郎
https://www.fukutaro.co.jp

