



しっかり育て切った人を店ごと見送る
それが自分にできる恩返しです

キャブテンダイニング株式会社
代表取締役
鳥巢 大介さん

PROFILE
1978年長崎県杵岐市生まれ。大学卒業の後、『アトモスダイニング(株)』に入社し、10年後32歳で『大衆焼肉たまや』を引き継ぎ、独立。その後『ホルモン まる福』『大衆食堂 うっちゃり』など肉業態の店を次々と開業。

大衆食堂 うっちゃり
◎福岡市中央区高砂2-12-10-1F
☎092-211-1088 ◎11:00～OS21:00 ㊟なし

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／生野朋子、三浦翠
撮影／中西ゆき乃、竹内さくら

食人列伝

SHOKU JIN
Catch the dream!

創業12年で10店舗
その原動力は、独立へのバトン

『大衆焼肉たまや』など肉業態の店を10店舗展開する鳥巢大介さん。2010年に独立してから12年の間に、これだけの店舗をオープンさせ、今後も店舗数を増やしていく予定なのだと。そのバイタリティはどこから生まれるのか？その答えは自身の歩みの中にあった。

株式会社に入社し、約10年間研鑽を重ね、最後に店長を任されたのが大橋の『大衆焼肉たまや』だった。「社長に独立の意思を伝えると、“この店やったら？”と言ってもらえて、そのまま引き継いで独立することになったんです。当時は店を増やす予定はなかったが、3年後に転機を迎えた。元々は知人との共同経営だったが、解消してひとりで経営することとなり、今後を考えた際にふと目標がないことに気が付いたという。自分の店を持ったところで夢が途絶えてしまえば、このままではモチベーションを保てない。自分が何をやりたいのか模索してい

た時に浮かんだのは、信頼しているスタッフ達の顔だった。「前の会社では10年間勉強させてもらって、独立までサポートしてもらった。僕もスタッフの独立を応援できるような店をやろう」。この想いが、鳥巢さんの夢をもう一歩先へと進ませたのだ。

スタッフの夢を一緒に叶える店作りで邁進

独立で大事なものは、やはり経験。店を立ち上げて店長を務めることは、かけがえのない実績になり、自信にもつながる。スタッフに譲ることも視野に、多店舗展開を積極的に行った。現在社員は約20名。独立志向があることが採用条件のひとつだ。「僕の中にこれならやっていけるという規模や家賃のモデルケースがあって、その範囲内で展開しています。スタッフに譲っても無理のない範囲でやるように」。実際に『港のたまや』は鳥巢さんの下を巣立ったスタッフに今年1月、引き継いだという。「人を育て切った時に、店もすくいい店になっているはずなんです。そのタイミングで引き継ぎしてあげたい」。現在はスタッフの声も生かした店作りで『大衆焼肉たまや』『ホルモン まる福』『炭でやくばい』『大衆食堂 うっちゃり』、そしてテイクアウトの『肉の八番館』『たまやの台所』を展開。「もちろん失敗もたくさんしてきました。それも経験。なんとかなる！と信じてやっていきます」。夢の実現に続く道を一緒に走ってくれる頼もしい存在だ。

スペシャルティコーヒーを
仲間と切磋琢磨し追求

高校卒業後、家業であった地元大川の茶店で働き始めた安達さん。「収益の多くは結納茶が占めていましたが、自分の目指す将来像に疑問を感じていました」。そんな時、福岡に自家焙煎の珈琲店が増えてきて、店でも大手メーカーの珈琲豆を扱い始めた。「近所のスーパーの販売価格が自店の仕入れ価格より安いのを見て、価格決定権をもつ他店舗と差別化できる商品をつくりたいと考えました」。悶々とした思いを抱える中で2000年という節目を迎え

る前に、一念発起して珈琲豆専門店をオープンさせた。知識を掘り下げていくうえでも大きかった出会いが、全国の10社以上の専門店による勉強会の仲間だった。「初めて『スペシャルティコーヒー』について知りました。日本と海外の豆のレベルの違いも知り、自分たちで買い付けをする必要性を感じて『珈琲の味方塾』に参加しました」。買い付けでは生産者のもとへ直接足を運び、互いに成長していく関係がいかにか大切に感じたと。ある農園で託児所をつくると聞けば、豆を販売する際に寄付を募り支援に充てたこ



生産者も客も笑顔になれる
サステナブルな経営を

あだち珈琲株式会社
代表取締役
安達 和宏さん

PROFILE
1961年福岡県大川市生まれ。高校卒業後は家業の茶舗で働き、1999年38歳の時、大川に珈琲豆専門店をオープン。2010年の久留米店に続き、2014年警固店、2017年八女店を開店。現在は大川の「ヴィラベルディ」でカフェも運営。

あだち珈琲 警固店
◎福岡市中央区警固1-1-10 業院六つ角 ☎092-791-1245
◎10:00～19:00 ㊟不定

ともある。「翌年その農園には『MİKATAJUKU』と看板の掲げられた託児所が建っていました。また知名度の低かった農園の豆を買い続けたところ、後にCOE(※)で1位に輝き、今では世界で評判の農園になった。「生産者や季節労働者の育てた高品質の豆を評価し、正当な価格で購入することが信頼できる関係性につながります。時に支援金を送れば学校に必要な文房具に充てたとわれ、地域貢献に役立つ仕事であることも感じています。そうして生産者と成長し続けることこそ、理想のサステナブルな関係のあり方です」。

**当たり前のような光景を
当たり前と思わない**

現在福岡で4店舗を運営する中で、信条は、客やスタッフへの感謝の気持ちをお忘れなことです。店へ足を運んでくれる客。丁寧に接客や珈琲づくりをしてくれるスタッフ。つい当たり前に感じてしまいがちだが、店を開いた時は何もなかった当初の気持ちは忘れなideいたいという。

「珈琲の世界だけではないかもしれませんが、最近感じるのは本質よりもファッションや「映え」の価値が高い気がします。本質を見えないと、気持ちはぶれると思いますね」そう経営者としての鋭い視点も覗かせる。これからも地元への貢献を意識し、時代に応じながら、珈琲豆専門店の仕事を全うする。まわりへの感謝という、ぶれない思いを抱きながら

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。

NEW OPEN
natural natural
オーガニックフードストア
ー西鉄大橋駅店ー

宅配はこちら
0120-070-529

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

福岡の
外食産業を支えて
百十余年

山口油屋福太郎
https://www.fukutaro.co.jp

飲食店にオススメのガス料金プラン

「コンロ・炊飯器・湯沸器・焼物機器等4つの群」のガス機器をご使用いただくと、割安なガス料金が選択できます。

■お問い合わせ先
西部ガス 福岡都市開発部 業用グループ
☎092-633-2544

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Ⅲ にぎるくん 袋開口機フータ

ひとつひとつ経験を糧に
夢への一步を踏み出す

「食堂えぶりおがうどん屋に？」
創作和食で人気を誇っていた店が『うどん栄』に業態変更したのは2021年のこと。驚きのニュースだったが、店主・太田栄次さんにとっては自然な流れだったという。その後『中華そば栄』をオープンし、現在もう一軒麺屋の開業を控えている。「好きなことを突き詰めてきた結果です」と太田さん。27歳で独立して10年、今に至るその軌跡を追ってみよう。

骨ラーメンが美味しくて。その時の感動がずっと忘れられず、以来全国各地のラーメンを食べ歩いてきたそう。高校生になると「博多餃子 游心」でアルバイトを始め、飲食業界へと進むことに。そして福岡・東京の居酒屋で働いて約10年、独立を叶える時がきた。「ラーメン屋をやりたい気持ちがあったのですが、これまで経験したことをまずはしっかり生かそうと思いました」と太田さんが暖簾を掲げたのが『食堂えぶりお』。その名の通り、食堂のような気軽さで少しづつたくさん食べられる創作和食を提供し、たちまち人気店となった。

遠回りは無駄じゃない
出会いと学びが背中を押す

オープンから4年ほど経ち、住吉橋から柳橋連合市場近くの一軒家に移転が決まった頃、いよいよ「麺屋をやる」という決意が太田さんの中に芽生えた。2018年、赤坂駅界隈に『饅飩 おた』を開店。まだまだラーメンに関しては無知でしたが、うどんは別のメニューに出していたので、突き詰めていくことにしたんです」と太田さん。さらに『食堂えぶりお』も、1階のみ『ニューえぶりお』としてうどん屋に。「常連さんのことを考えて、少しずつ変えていきました。麺屋をやりたい気持ちを理解してくださったタイミングで業態変更を決断したんです」。

満を持して『うどん栄』の誕生である。そして、今年8月から遂にラーメン道も歩み始め、『饅飩 おた』を『中華そば栄』としてリニューアル。自家製麺は平打ちストレート中太麺で、うどん作りの技術も取り入れ、加水率の高いもちもちとした麺が実現した。「縁あって、東京の店でラーメンの勉強をさせてもらいました。次の店舗開業に向けて、今もスタッフが経験を積んでくれています」。

一見、遠回りのように思えるが、無駄な経験はひとつもない。和食を学んだからこそ、他にないうどんやラーメンが作れていると太田さんは胸を張る。共に努力してくれるスタッフやサポートしてくれる人との出会いを経て、抱き続けてきた夢が花開くのは、まさに今。唯一無二の麺屋の誕生を祝したい。

店を長く続けられたくさんの出会いがあり
その縁と経験が、夢を後押ししてくれました

株式会社えぶりお

代表取締役

太田 栄次 さん

PROFILE

1986年福岡県生まれ。10年の修業を経て、2014年『食堂えぶりお』をオープン。その後、長年の夢だった麺屋業態へシフトし、2021年『うどん栄』にリニューアル。2022年にオープンした和だしを生かした『中華そば栄』に次いで、来年ラーメン店を1軒開業予定。

うどん栄

◎福岡市中央区春吉1-6-13 ☎092-762-0001
◎11:00～15:00/17:00～22:00 ㊿火曜

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！

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！

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。