

自分にとって“命の水”の
ワインを通して得た多くの経験



le flamant rose AMRTA

オーナーソムリエ

牛島 治 さん

PROFILE

1971年福岡県生まれ。東京「ヴァンヴィーノブリュレ」でワインの道を志し、2003年『ル・フラマンローズ』開業。2016年『ラ・シゴニーユ』をオープンし、スパイスカレーを提供。『クジャクカリー』も展開し、テイクアウトや宅配でも人気に。

ル・フラマンローズ・アムリタ
le flamant rose AMRTA

◎福岡市中央区警固2-13-17地下1F ☎092-711-8246

◎18:00～〇5:24:00 ㊿日曜

ワインの存在感が高まる中
自分の経験と感性を信じて

レストランやバーはもちろん、居酒屋や焼き鳥店でも、さまざまなワインを楽しめるようになった今、「美味しいワインが身近になり、いい時代になったなと感じています」と、ル・フラマンローズ・アムリタ オーナーソムリエの牛島治さん。お酒を出すという仕事に興味を持ち、福岡のバーに勤めた後、上京した。「東京でもまだ珍しいワインバーで働くことになり、本格的に学ぶようになりまし

たとともに味が変化することに、まずは驚きました。時間、温度、香りなどいろいろな要素がたくさん詰まっているのが面白くて。ワインブームも巻き起こり、バーでは1日100本空くことも。牛島さんはその経験を糧にしてきた。そして帰郷して2003年、31歳で『ル・フラマンローズ』を開業。料理とのマリアージュを提案するワインダイニングというジャンルは、当時福岡ではとても稀有な存在だった。「フランス、イタリア、スペイン、そしてニュージーランドと、ほとんどワインの世界が広がる中で、専門性を持ちたいと思って選んだのが、僕

28年間、ワインと共に歩んできたソムリエの牛島さんであるが、実はもうひとつの顔がある。2016年平尾にオープンした、アルザスワインに特化した「ラ・シゴニーユ」で人気のベメニュー「おさむ師匠カレー」の作り手だ。「同じ材料でも作る人によって味が変わるカレーを、僕が作るとうなるのか試したくて作り始めました」。改良を重ねたカレーは大評判で、2019年テイクアウト専門の「クジャクカリー」をオープン。さらにバルコへの出店や間借り営業を経て、2021年イーティンの店舗を薬院に出すまでに、「興味がある方向に進むのは、楽しいし、個性になりますよね」。

今年開業20年、店を始めたことで、世界が変わり、生き方が変わった。重ねた経験を自分のものにすることが大切なのだ振り返る。「僕の考えや経験をスタッフはじめ、若い人に共有して視野を広げてもらいたい。だけど、その先は自分で切り拓くもの」。奥深い世界を自分の感性で進んできた人だからこその言葉だ。

食人

SHOKU

Catch the dream!

JIN

列伝

RETSU

DEN

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

深く広く精通した
“万能選手”であること

DJブースのあるダイニングバーとして2001年に誕生し一世を風靡した『STEREO』。現在代表を務める児玉太樹さんは、音楽を通じて人との出会いを糧にたゆまない挑戦を続けている。音楽に目覚めたのは高校生の頃。当時ヴィンテージファッションが好きで、大名で遊ぶことが多かったんです。仲良くなった古着屋の店員がDJの顔をもっていることも多く、クラブで多彩なジャンルの音楽に魅せられた。大学に入ると色んな飲食店でアルバ

イトをして、飲食業界に興味を持ちました。就職活動をして企業から内定ももらいましたが、自分の一番目指したい場所はどこだろうと考えた時、飲食と音楽の要素を持つ『STEREO』にたどり着きました」と話す。22歳でアルバイトを始め、すぐに正社員になった児玉さんのスタートは料理人約60坪の店内は2フロアに分かれており、ランチ、ディナー、バーという3つの顔をもつ贅を尽くした空間での仕事は、それは刺激的だった。

と担当を移り、気づけば店ですべてのポジションを把握する唯一の社員になっていた。前代表より7年前に『STEREO』を引き継いでからは『STEREO COFFEE』を出店。続けて時代の波に乗り、次々と店舗を増やしていった。その一方で、19年間の歴史を歩んできた『STEREO』を一時閉店。「ここ数年、全盛期から比べると大名のまちの雰囲気が変わっていった。そこへコロナがあり、背中を押されるように決めましたね」。並々ならぬ思い入れのある店を再開できるその日まで、会社とスタッフを守るには戦い続けるしかない。店舗展開にはそんな背景はありつつも、心にあるのは「ワクワクする空間をつくりたい」という好奇心。人や建物との出会いという好機を逃すことなく、新たな挑戦への扉を開く。

人と人との距離を縮める
圧倒的な会話力

2022年秋には立ち呑みバー『BY BLUE STEREO』を開店。すべての店舗でロゴやイラスト、グッズ制作まで広く突き詰めるのが流儀だ。「飲食店の経営をしてみたい若い方には、何でもいから興味の対象をたくさんもって欲しいです。お客様との会話はもちろん、スタッフとのコミュニケーションの糸口にもなりますから」。いくつもの「好き」をもつ児玉さんから広がる楽しさの連鎖は、きっと限らない。



STEREOグループ

代表取締役

児玉 太樹 さん

PROFILE

1982年福岡市生まれ。2016年『STEREO』の代表取締役に就任。その後は『STEREO COFFEE』をはじめ『LIVING STEREO』『喫茶コティ』『音℃』と次々に新店舗をオープン。2022年秋には『BY BLUE STEREO』を開店。

STEREO COFFEE

◎福岡市中央区渡辺通3-8-3

☎092-231-8854 ◎10:00～21:00(土日祝日

は9:00～21:00) ㊿なし

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。

飲食専門の求人サイト

グルメキャリア
gourmet carree

毎週木曜日更新!

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/

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。

オーガニックライフ、はじめませんか?

オーガニック食材&宅配のお店
西鉄大橋駅店
NewOpen

< 入会の申し込み・お問い合わせは >

0120-070-529

natural natural

検索

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 x 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

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

ノウハウを駆使したベースから
コンセプトを掴むまで

独立して14年、『ツクネスタンダード』『焼売酒場 いい』と、人気店を生み出してきた石井克典さん。今に行き着くまでの道のりは決して平坦ではなかったという。「実家の飲食店を手伝うようになつたのが始まりで、その後いくつか会社に勤めましたが、新規立ち上げを約20軒経験して、26歳で独立することにしたんです」。

2008年、最初に手掛けたのが大名の『ドラマティックカフェ』。当時はノウハウだけでやっていたのですが、同ビルの1

人を熱狂させる店作りで 新たな食文化を作りたい

株式会社ドラマティック

代表取締役

石井 克典 さん

PROFILE

1981年福岡県生まれ。約20軒の新規店舗立ち上げを担い、独立。2008年より『ドラマティック カフェ』などカフェやダイニングバーを展開し、現在は『ツクネスタンダード』『焼売酒場 いい』の5店舗を経営。

焼売酒場 いい 天神店

◎福岡市中央区渡辺通5-20-6 ☎092-406-4104

◎15:00～OS23:00(土日祝日は13:00～) ㊿不定

「と石井さんは振り返る。「お客さんの反応を見ながら工夫を重ねました。見た目が華やかな創作ツクネを主軸にして、さらに冷凍した果物を使ったフルーツタワーをメニューに加えたところ、お客さんがインスタにどんどんアップしてくれるようになって。その時はまったく実感を得ましたね」。

10年後、新たな食文化を街に根付かせることを目標に

そして、現在多店舗展開を継続中なのが『焼売酒場 いい』だ。2018年に天神店をオープンしてから、博多・大名・西新と店舗を増やし、『ツクネスタンダード』とは違った方向で、ひとつの目標を掲げている。「今まで流行に乗る、流行を作るという考えだったのですが、焼売にすごく可能性を感じていて。もっと長い目で、10年掛けて博多の食文化を作ることを目指しています」と石井さん。鶏ミンチを使用したふわっと軽い食べ心地の焼売は、ちよい飲み、ひとり飲み、べや持ち帰りにと、さまざまなニーズに合わせてられる商品だと確信した。地元の人に親しみを持ってもらえるものにして、いつの日か博多名物に。食文化として根付かせる夢に向かって、着々と歩みを進めている。

最後にこの仕事のやりがいを探ねると、熱狂という言葉が返ってきた。「人を熱狂させられるというのが、飲食業の醍醐味だなと感じています」。店と客、双方の食への熱い関心が、美食の街・福岡の原動力なのかもしれない。

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。

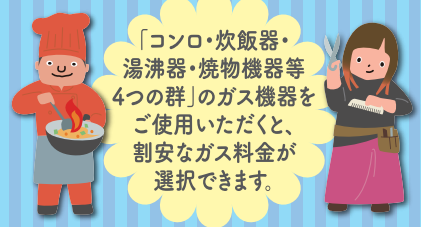
ソワニエプラスは
食に関わる人たちを応援しています。

ソワニエ+

produced by FM FUKUOKA

「福岡の美味しい」を極める！

飲食店にオススメのガス料金プラン



■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

不二精機株式会社 不二精機 発表

業界初の非接触盛付け機

さわりまセンサー搭載

動画公開

飯盛り達人3 AI

ほかほかご飯をふんわり盛付け