



株式会社 Giving man

代表取締役

川瀬一馬 さん

PROFILE

1976年神奈川県生まれ。東京でフレンチ、イタリアンの経験を積んだ後、フランスに渡って1年間働き、帰国後は和食も学ぶ。2014年『ヨルゴ』を福岡にオープン。『餃子のラスベガス』『にるご』を展開し、いずれも人気店に。

ヨルゴ Yorgo

◎福岡市中央区大名1-2-15
☎092-725-8277 ☎17:00～OS22:30
(土日祝日は16:00～) ⑥不定

未来を見据え、考えて、動いて
何かを与えられる人になる

取材・文／生野朋子、三浦翠
撮影／森寛一、竹内さくら、中西ゆき乃

列伝

RETSU

DEN

食人

SHOKU

JIN

Catch the dream!

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。

さまざまな経験値で
カテゴリーの枠を外す

『ヨルゴ』にはビストロ、トラッ
トリアといったシヨルダがない。
その理由をオーナーシェフ・川瀬
一馬さんはこう語る。「これまで
経験してきたことを活かし、自由
に料理がしたくて、『何屋さん？』
とよく聞かれました。あつとい
う間に人気店として知られる存在
となったが、37歳の開業前まで
さまざまな道を経た。だから
こそ、カテゴリーに捉われない『ヨ
ルゴ』が生まれたのだ。

料理上手な母と食べ歩きが好
きな父に育てられ、自然と食へ
る興味があったという川瀬さん。
東京の専門学校に通い、フレン
チの店に就職した後、ハンパー
グ専門店、イタリア料理店で働
くも、22歳で飲食業を離れるこ
とに。「いろいろな道を探ってい
た時期でしたが、3年後にもう一
度真剣に考えて決めました。一
生続けるなら、やっぱり料理だ
と」。その後、東京「ルブティ・
トノ」のフリップ・バットン
氏に師事し、1年間の就労ビザを
取得、29歳でフランスへ。紹介さ
れたレストランに加え、「自分が
美味しいと思った店でも働きた
い」と食べ歩きして修業先を探し
た。「中北部のサンスで素晴らしい

デジタルな世界から
アナログなものづくりの道へ

イタリア・ナボリの老舗ピッ
ツェリアで、ピッツァ界の巨匠と
称されるガエターノ・ファツィオ
氏から唯一後継者と認められた
舌間智英さん。一体どれほど職人
気質の料理人なのか——そんな
想像とは異なり、カラフルなエプ
ロンを身に着けた彼は和やかな笑
顔を絶やさない。

ピッツァに出会ったのは、東京
でCG関係の仕事に就いていた
時に訪れたイタリア料理の店。衝
撃的な美味しさと、薪とか生地を
延ばすといったアナログ感に惹か
れたんですね。24歳だった舌間
さんは、1年間その世界を覗いて
みようと思った。しかし当時はど
この店も修業の順番待ち。「それ
なら本場へ行くのが早いと思って
有名店の門を叩いたんです」と驚
くべき実行力を見せる。

丁稚奉公をしていた舌間さん
に、ガエターノ氏は「給料を出す
からもう一年残らないか」と、他
の弟子には口にしなかった提案を
した。「体型の大きさもあったの
かもしれないね、手も大きいし
生地を延ばすには有利ですから
自分より大きな弟子は初めてだ
と(笑)」。そんな風に謙遜するが、
公私ともに苦楽を共にしながら氏



株式会社 アエナリア

オーナー

舌間智英 さん

PROFILE

1976年福岡市天神で生まれる。愛称は「TOMMY」さん。ナポリピッツァの名店「ガエターノ」で6年間の修業の後、福岡市薬院で店をオープン。2014年今泉、2019年 JRJP 博多ビルに出店。今年6月には母校である旧大名小学校跡地に建つ「福岡大名ガーデンシティ」に出店し、80坪もの敷地で薪窯を使ったピッツァを提供予定。

ピッツェリア ダ ガエターノ
PIZZERIA da GAETANO 薬院店

◎福岡市中央区渡辺通2-7-14 バグーロ薬院1F

☎092-986-8822

◎11:30～OS14:00 / 17:30～OS21:30 (日祝日は
11:30～OS14:00 / 17:00～OS21:00) ⑥月・火曜

料理やサービスの前に
店そのもののファンになって欲しい

第一優先は
“押し付けられない”こと

「ガエターノ」の暖簾を許され、
帰国後店を出すにあたって目指し
たのは、味やサービスが良いなど
の前に、「あのお店が好き!」と存
在そのものを支持してもらえる店
だった。「まずは、お客様に押し
付けられないことです。ナボリのソ
ウルフードともいえるピッツァは
大きく1人1枚をカットせずに食
べるのが当たり前。だが、サイズ
や食べ方は親しみやすく変え、雰
囲気は現地のようにつくり込んだ。
「まずはピッツェリアを知っても
らって楽しい場所だな、という風
にしていきたいんです」。

の飲食業界を応援しています。

私たちは夢と希望に満ちた福岡

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3 にぎるくん 袋開口機フータ

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。

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

飲食専門の求人サイト
グルメキャリア
gourmet caree
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/

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

パンに囲まれる小さな店が
届ける日常の美味しさ

店内は3人入るといっぱいに。そんな小さなベーカリーから始まり、現在は3店舗+セントラルキッチンで、日々たくさんのパンを焼いているのが、峰尾大祐さん。発酵に興味を持ち、大手の製パン会社に就職し、工場勤務やデパ地下の店舗での製造販売を経て、店長職も務めた。「約10年、パン職人としてだけでなく、経営の感覚も勉強させてもらいました」。

30代で独立を意識し、住んでいた神奈川県でパン屋巡りをし、魅力を感じた店に「働かせて

ほしい」と直談判。「パンのレベルが高く、高揚感のある演出が上手な店です。そこで2年ほど修業しました」。夜中に自分ひとりでパンを焼いて値付けし、店の片隅で売らせてもらったりもした。

そして2011年、38歳の時に福岡で「ロヂウラベーカリー」を開業。西新の路地にあるわずか9.5坪の店だ。入った瞬間、パンにぐるりと囲まれるミニマムな空間で、60種ほどのパンを時間ごとに並べ、普段使いのパン屋を目指した。「当たり前の美味しさを日常で味わってもらおう」、その気持ちは今も変わらない。多店舗展開へと舵を切ったのは、

2019年にセントラルキッチンで店舗横に構えることにしたから。「窯が小さくて、売り切れたパンを補充するのに時間がかかってしまっていたので、設備を整えることにしました」。古民家を改装した黒門店もほぼ同時にオープン。「最初は自分の目の届く範囲で、納得がいくものを突き詰めていきたい」という気持ちだったのですが、焼きたいもの、買いたいものを作って並べられる環境を整えていく流れでスタッフが增え、店舗も自然と増やすことになったんです。2021年に百道店、そして今年は福岡市内に新店をオープンすべく準備中だ。

仕事のやり方をシフトして
無理のない店舗展開に進む

個性や考え方も表れる、
それがパン作りの面白さ

ロヂウラベーカリー株式会社

代表取締役

峰尾大祐さん

PROFILE

1973年大分県杵築市生まれ。「株式会社アンデルセン」に入社し、製造、販売、店舗立ち上げなど、パン作りから経営まで幅広く経験を積む。2011年『ロヂウラベーカリー』を西新で開業し、黒門店(2019年)、百道店(2021年)の開店に続き、今年福岡市内に新店を展開予定。

ROJIURA BAKERY

◎福岡市早良区西新5-6-5 ☎092-847-7710
◎9:00~19:00 ㊿火曜

「パン屋の仕事は面白い。同じ材料でも全く違うものが生まれ、その日のうちに、リアクションが返ってくる。特に小さな店では」と峰尾さん。仕事のやり方もシフトし、スタッフに任せることも増えてきたそう。また、製造と販売のスタッフが、お互いの仕事を理解する場を設け、フォローできる関係性を築いているという。「時代が変わっても、この仕事は手間も時間もかかるので大変ではあります。スタッフが持っていてくれるのは、スタッフのおかげ」と目を細める。店を始めて約12年、小さな店でのスタートだったからこそ、店舗を増やすという展開へと進み、自分の考えたものが形になる「パン作り」の喜びをスタッフと分かち合う場が広がっている。

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！

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



organic food
natural delivery
産直便

お得な特典
盛りだくさん！

春の入会キャンペーン

4週間配送料無料
有機野菜セット+2,000円分ポイントプレゼント
4週間10%OFFで商品の購入など

<入会のお申し込み・お問い合わせ>
営業時間：月～金 ▶ 9:00～19:00

0120-070-529
natural natural 検索

