



どんな時も、誰に対しても
サービスマンであることを胸に

株式会社CORE

代表取締役

これふさ
下田之総さん

PROFILE

1982年東京都生まれ。「(株)グローバルダイニング」「(株)レインボーカンパニー」を経て、2016年白金に『自然派ビストロCORE』を開業し、春吉『レストランReCo』、鳥飼『ラザニアCORE』を展開。2023年より「専門学校福岡ビジョナリーアーツ」の講師を務める。

コア 自然派ビストロCORE

◎福岡市中央区白金1-3-5 アストア薬院1F
☎092-534-2700 ☎17:00~24:00
(土日祝日は11:30~23:00) ㊿不定

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

列伝

RETSU
DEN

目の前にいる人を喜ばせる
そんな生き方で、邁進

サービスマンとして生きている下田之総さんの話を聞いて、そんな印象を抱いた。「社会に早く出たい」と働き口が多かった飲食店で17歳からアルバイトを始め、働くことの楽しさを覚えたという下田さん。「お金を稼ぐ喜びもあったし、やればやるほど、僕なりの楽しみが増えていきました」。いかに先手を打って、客に接することができるか。日々反省し、改善を重ねることで、接客という仕事で自分のものになっていったという。そして22歳の時、独立も視野

に「株式会社グローバルダイニング」に入社。5年の間に400席ある店のホールリーダーを務め、当時の上司が独立開業した「株式会社レインボーカンパニー」に入り、5店舗の立ち上げに携わる。「目の前にいるお客さんにまた来てもらうためにどうしたらいいの。長年考え続けてきたことが、今の礎になっています」。そして妻の実家である福岡へ移住し、「九州素材で無添加、無国籍」をコンセプトとした「自然派ビストロCORE」を2016年にオープンした。厳選素材や自家製調味料で生み出す創作料理、そして居心地の良さで人気

食人

SHOKU
JIN

Catch the dream!

経験を積んで見いだしたのは
自由でシンプルであること

平尾に『清喜』がオープンして5年。この間に店主・水田正大さんは店舗を増やし、自らのポジションも変えている。「肩間に皺が寄るような難しいことはせず、シンプルに楽しく」。水田さんの仕事に対する姿勢は実に柔軟だ。兵庫県生まれの水田さんが福岡へ来るきっかけとなったのは、高校生で始めたアルバイト。「ステーキ店で働いていて、そのまま社員になりました。本社がある福岡に来たのは19歳の時でしたね」。その会社とは「ロイヤル

ホールディングス株式会社」。「本社、各レストラン、工場も。いろいろな職場で働かせてもらいました」。一度は「街の繁盛店で働いてみたい」と離職したものの、「自分の知識や技術はまだまだだ」と思い知ることであり、基礎から学び直すために復職。フレンチレストラン「花の木」で見習いとして再スタートを切った。当時23歳、それから10年研鑽を積み、料理長代行として料理を任せられるまでに、けれど、ここで水田さんは大きく方向転換する。旅行先のスペインで訪れたバルの雰囲気魅了されたのだ。楽しそうに働く姿を理想と感じ、「フランス料理辞めよう



元氣を与える飲食業
働く僕らも笑っていたい

Ricebird 株式会社

代表取締役

まさひろ
水田正大さん

PROFILE

1983年兵庫県生まれ。「ロイヤルホールディングス(株)」に入社し「花の木」のシェフを務めた後、エスニック料理『モンアン』の立ち上げに携わる。2018年『清喜』開業、現在は『清喜ひとしな』『餃子おそ松』など4店舗を運営。

清喜

◎福岡市中央区平尾1-10-20-1F
☎092-522-6611 ☎16:00~24:00
㊿火曜、ほか不定あり

実力あるスタッフの
個性こそが店の顔

『清喜』は旬を味わう小皿料理とステーキの店。そして何より、フラットなカウンターでシェフを囲む楽しい時間が魅力だ。以前一緒に働いていた仲間もスタッフとして加わり、やがて彼らの技量に「店を任せた方がいいんじゃないか?」という気持ちが生えてきたそう。『清喜』を信頼できるスタッフに託し、ステーキ定食の『清喜ひとしな』、小林さんから譲り受けた『モンアン』と展開しながら、みんなの個性を発揮させるべく、店に立つことを控えていった。どの店も店長こそが店の顔。「彼ららしい店になってきているのが、うれしい」と水田さん。現在は「餃子おそ松」や精肉店も手掛け、スタッフがモチベーション高く、楽しく働けることを一番に考えている。「人が楽しそうにしていれば、人は集まってくるんですよ」。呼び水となるのは、やっぱり朗らかな顔。水田さんの笑顔もびかいた。

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。

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/

※MAPIはイメージです。実際と異なる場合がございます。

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

店舗でも宅配でも!
natural natural
オーガニックフード宅配

自然を食卓に

お問い合わせはこちら
0120-070-529

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

自家製麺
うどん ラーメン そば

不二精機株式会社

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

建築の仕事を通じ スリランカの文化を知る

今から30数年前。後に福岡でスパイスカレーのこれほど大きなブームが訪れるとは、誰が予想できたろうか。だが、前田勝利さんが『ヌワラエリヤ』を始め、たきつけは「飲食業界におけるバイオニアになる」新しいムーブメントを「などの考えからではなく、実に自然な流れだった。」

「もともととは建築が専門なんです。京橋にあるゼネコンの会社に勤めていて、転勤で福岡にやってきました」。様々な仕事に携わる中で、とあるレストランのオーナーから「紅茶を提供したい」という相談を受けた。そこで前田さんはスリランカ大使館へ連絡をと

り、当時大阪在住で紅茶を扱っていたスリランカ人と知り合う。「彼と親しくなり『スリランカ料理のレストランは面白いよ、コックを紹介するから』と言われたので、それじゃあ、と軽い気持ちで始めます」。

「当時は福岡にスパイスカレーのお店はほぼ無くて、ビザを取る基準も厳しかったからスリランカ人は九州に4人。そのうち3人はうちのスタッフでした(笑)」。そして前田さんは、腕利きのシェフが作るカレーの美味しさに魅せら

れた。「何せスリランカの料理学校のトップの方です。スパイスのバランスがすごくいいんですね。大阪や東京から訪れるカレー好きのミュージシャンのクチコミが火付け役になり、数年で人気を博するようになった」。

**縁が手繰り寄せる
人生の一步**

『ヌワラエリヤ』は浄水通りから赤坂へ移転し、大名に『ツナバハ』をつくり、「ソラリア」へ出店。さも前田さんが勢いによって店舗展開をしてきたように感じるが、これらはすべて人との縁でできたものだ。「今のヌワラエリヤがあるビルの持ち主が友達で『場所が空いたから来てよ』『じゃあ行こうかな』とか。ツナバハの方も、若い頃に建築の仕事でソラリアのデザインに携わった時、可愛がっていた若手社員がいつの間にか昇格して建物の開発担当になっていた。やっぱり人間関係がきっかけですよ」。

建築への情熱を燃やしながら飲食店の経営に携わり、気づけば35年。好きな仕事へ全力で臨む姿勢は変わらないが、根底にはスリランカに家族を置いて来ている料理人やスタッフを守るといふ揺るぎない思いも忘れない。「飲食に携わる人にアドバイスというほどではないけど、やっぱり仕事を好きになることですね。接客のスタッフには、自分が食事へ行った時に心地よいと感じることをそのまま相手にするといふと伝えていきます」。そう話し、穏やかに微笑んだ。

出会いがつながり 点と点が線になる

株式会社MIC工房

代表取締役

前田勝利さん

PROFILE

1942年宮崎県都城市生まれ。今年81歳。1988年浄水通りに「ヌワラエリヤ」をオープンし、現在は2店舗の「ツナバハ」のほか「ラーメン飯面55」も経営。趣味はスキー。建築の仕事では、福岡市内では「一風堂」1号店2号店、「珈琲美美」など飲食店の店舗設計にも多く携わってきた。

東方遊酒菜 ヌワラエリヤ

◎福岡市中央区赤坂1-1-5 鶴田けやきビル2F

☎092-737-7788

◎11:30~17:00 / 18:00~OS22:30 ㊟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。

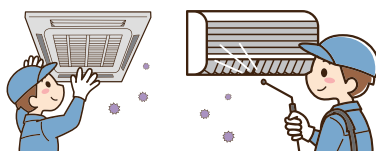
ソワニエプラスは
食に関わる人たちを応援しています。

ソワニエ+

produced by FM FUKUOKA

「福岡の美味しい」を極める！

エアコンクリーニング
ご相談ください！



株式会社 サニクリーン九州
https://www.skkyu.co.jp/



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！