



「何でもできる」の気持ちで進む
チャレンジしないと分からない

株式会社ミチツクル

代表取締役

井上和久さん

PROFILE

1978年福岡県出身。2013年今泉に『ワイン食堂 根』を開業。『肉屋うたがわ』『福岡炉端もん』に続き、2018年には沖縄に『福岡アパングヤルド』開店。そして今年4月に、希少な宮崎特選黒毛和牛「尾崎牛」や北阿蘇「井後介さんのあか牛」、オリジナルの肉惣菜を取り揃える『おいしい精肉店』の事業を開始。

おいしい精肉店

◎福岡県糟屋郡新宮町湊字前新開188-1
☎092-410-5329 ◎10:00~19:00 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／竹内さくら、中西ゆき乃

列伝

RETSU
DEN

イタリアで気付いた 自信を持つことの強み

実家がラーメン店という環境で「物心ついた時から店を手伝っていました」という井上和久さん。20歳からリゾートワークで国内外に滞在し、やがてバックパッカーに。マレーシアのスラム街で子どもに袖を引かれ、目を見た瞬間にハッとしたという。「思われた自分は何でもできるはずなのに、何をやっていないんだろう」。帰国し、まずは不自由なく育ててくれた両親に感謝を伝え、一緒に働いた。「実家は弟が継ぐことになっていて、父から何か店をやったら？」と

背中を押されました」。旅で出会った仲間が飲食業で独立すると聞き、2013年『ワイン食堂 根』を共に開業。レセプションは大盛り上がり、けれど3日後には客数がぐんと減った。不安を抱え中、転職となったのはある客の一言だった。「個性がないね、イタリア行ったことあるの?」。航空券を買ひ、スタッフも一緒にミラノ、フレンチエローマへ。「こんなに食べる日本人は初めて」と言われるほどに食べ、帰りにみんなで話し合った。「美味しかったし、サービスもいい。でも俺たちも負けていないよな。何が違うんだろう」。そ

食人

SHOKU
JIN

Catch the dream!

弱点から辿り着いた やりたい仕事と店づくり

深夜まで食事もコーヒーもアルコールも楽しめるカフェとして定着している『コーデュロイカフェ』。岡清文さんがこの店を始めたのは「お酒が苦手」という意外なきっかけからだった。

アパレル業界に興味を持ち19歳から働き始めた岡さんは、昼はアパレル店、夜は飲食店でアルバイトをする毎日。「ちようどカフェブームの始まりで、夜遅くまでコーヒーとアルコールを出しているカフェがあったんです。アレنجコーヒーもあって、お酒が飲

めない自分でも深夜まで楽しめました」。飲食店に惹かれ、本気で店を始めたいと思うように。「お酒が飲めないのが弱点だったのでレシビを習得しようとバーで働き、バーテンダースクールにも通いました」。

『コーデュロイカフェ』が今泉で産声を上げたのは岡さんが28歳の時。その間にも東京でアレنجコーヒーの勉強をするなど研鑽を積み、7年後には大名へ移転を果たした。東京のカフェブームの先駆者として著名な山本宇一氏との縁で「リジョイス」の経営に関わり、タイミングも合って「福岡PARCO」や「KITE博多」



店づくりの大切な要素を
こつこつ、すべて積み重ねていく

有限会社

アール・シー・ワークス

代表取締役

岡清文さん

PROFILE

1974年山口県萩市生まれ。アパレルの仕事をつきかけに福岡へ移り住み30年。2002年今泉に「コーデュロイカフェ」を出店し、7年後大名に移転。「リジョイス」などの店舗展開を経て、現在は「コーデュロイカフェ」と「サンクスギビングデイ」の2店舗を経営。

CORDUROY café

◎福岡市中央区大名1-15-35 FPG links
DAIMYO III -4F A
☎092-716-3367 ◎11:00~翌3:00 ㊿なし

当たり前前にも 当たり前前にも

にも『コーデュロイカフェ』を出店するなど一時は広がった店舗数だったが、転換期となったのは新型コロナウイルス感染症。経営の維持と、もともとまちのカフェというコンセプトだったこともあり、大名の2つにまで店を絞った。「今は展開も考えていないですね。カフェを大事にしながら、ネット販売など次に万が一のことが起きた時にも踏ん張れる道をつくっておきたいです」と語る。

「笑顔や挨拶など基本的なことはもちろん、店長になって利益や原価を考える経験も必要。美味しい料理をスビーディーに提供するのも大切ですね」。寡黙で控えめな印象だが、店づくりで大事にしていること、経営していくうえで欠かせないスキルを問うと、熱を帯びた口調で岡さんが教えてくれた答えだ。どの要素も当然のことではあるが、刻々と社会情勢が変わる中、すべてを丁寧に網羅し続ける経営がいかに大変であるかを考えさせられる。

飲食店の激戦区である福岡、そして流行が常に移り変わる大名というまちで、カフェを経営して20年超。「やっぱり最後は人ですよね。これからは独立を目指す人と一緒に働きたいです。夢のある人は成長の幅が違うので、作るドリ๊งク一つとっても味が違う。結果的にいい店になりますから」。静かな光を放つ瞳からは、しっかりとした経営者の力が感じられた。

の答えは「自信」。イタリア人シェフのような「どうだ、旨いだろ?」の気持ちが足りていなかったのだ。かしこまっていた接客を改め、距離感、立ち振る舞いをフランクに。シェフも自分の料理に自信を持って取り組み始め、目指す店づくりの方向が定まった。そして、イタリアでひととき印象に残った「ピステツカ」(フレンチエローマ)を提供したいの思いから、出店を果たしたのが『肉屋うたがわ』だ。2014年のオープン後、瞬く間に熟成Tボーンステーキは話題となり、福岡の肉ブームを牽引する存在に。2号店の出店も続き、沖縄にも博多居酒屋を展開。食の世界を突き進む中、「口に入れるものに対する責任」への意識は自然と高まっていたという。

未来を見据えて取り組む
新たな食の展開

現在、井上和久さんがいるのは新宮の『おいしい精肉店』。今年4月にオープンした新業態である。子どもや孫に食べさせたいものを」と、餌や飼育環境にこだわる畜産農家との出会いがきっかけだったと振り返る。「未来を考えている人の未来が続くためにできることをしたい」。飲食店の強みを生かし、調理法や部位を丁寧に説明できる精肉店として、新たな一歩を踏み出した。マレーシアで感じた「何でもできる」の気持ちが今も原動力。グローバルな感性と行動力、切り開いていく道は、とてもドラマチックだ。

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。

福岡の
外食産業を支えて
百十余年

福太郎
山口油屋福太郎
https://www.fukutaro.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!

害虫・害獣防除も
サニクリーン
安全に防いで
排除します
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
株式会社 ナインリボルバー
9Revolver

新規ご入会で
お得な特典盛りだくさん!!
オーガニック食品の定期宅配
新規会員募集中
0120-070-529

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
0120-070-529

ガトー・ピレネーの専門店に
繋がる3つのキーワード

高宮の丘の上で、ピレネー山脈の麓に伝わる伝統菓子ガトー・ピレネーを炭火で焼いて提供している『ファットリア・ダ・コジモ』。開業時、店主・薙野耕平さんを知る人は少なからず驚いた。その経歴からは意外な選択に思えたからだ。薙野さんは学生時代のアルバイトをきっかけに飲食業に興味を持ち、赤坂にある「ラ・ターブル・ド・プロヴァンス」に就職。野村健二シェフの下、5年間研鑽を積んだ。「料理に対する考え方、ここで出会った仲間、今に繋がる何

かをまいてくれていたんだと感じています」。

その後、27歳でイタリアに渡って、南部のレストランで2年半働きたがら、郷土料理の奥深さを体感してきた。「土地の文化、風土、歴史を知ること、料理の本質が見えるようになり、一層興味が湧きました」。そして心に宿ったのが「自然」「記憶」「ぬくもり」という3つのキーワードだ。帰国後、野村シェフが手掛けるイタリアンでシェフを務めながら、独立の準備を開始。キーワードに沿うものを探していた際、ガトー・ピレネーとの出会いを果たす。「誕生日に焼いてもらったんです。丁

寧に層を重ねて焼き上げられた素朴で温かみのある美味しさに惹かれて」。焼き方、材料、分量、パッケージに至るまで、キーワードに即して考え抜き、2012年専門店を開業。毎朝丁寧に焼く小さな菓子店が、薙野さんの自然な第一歩となったのだ。

郷土の味と雰囲気連れ帰り
現地との違いは最小限に

そして郷土料理への思いもやがて実を結ぶ。2015年『イタリア食堂 サッコ』を高宮にオープン（現在は大橋に移転）。長年働いている秋元幸さん（ガトー・ピレネーをブレゼントしてくれたシェフでもある）を迎え、惣菜がずらりと並ぶイタリアでの食卓の思い出を一緒に再現している。さらに2021年天神中央公園内に『ア・ターヴォラ!!』を構えた。「水辺や緑に囲まれた、ラフな食堂をイメージしました」。定期的にイタリアを訪れ、価値観や空気感も持ち帰り、形にしていくなか、薙野さん。「好きというベースがやっぱり大事。自分は染まるきっかけをスタッフに与えるだけかな」。

そうして対等にイタリアを語り合えるスタッフに店を任せ、自身は朝からガトー・ピレネーを焼く日々。「ゆくゆくはもっとコアな郷土料理も出していきたいですね。現地と違うことは最小限にしよう」と決めているのだ。薙野さんを通して見知らぬ郷土のぬくもりを感じられる場所が、ゆつくりと福岡の街に馴染み始めている。

郷土料理に触れたことで
ブレない軸を見つけた

A TAVOLA!!

店主

なごの
薙野耕平さん

PROFILE

1977年福岡県出身。1999年から「la table de provence」に5年間務めた後、2年半イタリアへ。2012年ガトー・ピレネー専門店『fattoria da Cosimo』開業。郷土料理を本場スタイルで提供する『イタリア食堂 SACCO』、西中洲『A TAVOLA!!』の出店が続く。

ア・ターヴォラ
A TAVOLA!!

◎福岡市中央区西中洲6-36天神中央公園内
☎092-231-8866

◎11:30～OS14:30／17:30～OS21:30

（金・土日祝日は11:30～OS21:30）※月曜

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！

香り・のどごし・味わい
自家製麺

スートルマシン

不二精機 検索

ミキサー

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