

牧場での生産を叶えるため
そのステップとして販売力を高める



Add value 株式会社
代表取締役
福富 康馬 さん

PROFILE

1982年福岡県出身。2011年に餃子とホルモンの『かんまる家』をオープン。『AKAMIYA COWSI』『YAKINIKU COWSI』『COWSI CAMP』と肉をさまざまなスタイルで楽しむ店を展開し、2023年加工場も兼ねた『COWSI MEATSHOP』を清川に開く。来年春からは牧場経営にも着手し、生産から販売まで担うスタイルを築く予定だ。

ミートショップ
COWSI MEATSHOP

◎福岡市中央区清川2-6-2 ☎092-981-1256
◎金・土曜の11:00～17:00 ㊿日～木曜

「実は牛や豚の生産に興味があつて。源流となるところから求めるものを作っていきたいという夢のために、販売力を付ける小売をスタートしたんです」。それが、今年の春にオープンした清川の『COWSI MEATSHOP』だ。半頭から一頭の規模で仕入れ、骨付き肉を吊るして余分な水分を抜く。九州各地の生産者から取り寄せる牛肉や豚肉、ジビエまで。さらにベーコンやハムなどの加工品も豊富だ。飲食店への卸しに加え、金・土曜のみ一般販売も行う。

「最初は歩留まりの意味すら知らなかった自分が、肉の卸しをやるなんて（笑）。独学で学んできた福富さん。畜産業界が抱える課題にも向き合い、A5ランクという規格に囚われすぎている今の状況に一石を投じるべく、味にベクトルを向けた生産にも着手する予定だ。「いろいろな生産者の方に出会ってきて、いいなと思うのはやっぱり人柄。環境や餌、細部にその人の気持ちや宿っているんですよ。そんないい人たちが仕事できるのが、何よりのやりがいです」。飲食店の現場の楽しさ、さまざまな出会い、業界の変遷の中にも面白い時代だと捉え、肉業態にロマンを見いだす人。源流となる牧場からどんな革新が生まれるか、今から楽しみだ。

食人

SHOKU JIN

Catch the dream!

肉料理への歓声を機に
さまざまな魅力を拓く

熟成肉、ひとり焼肉など肉の楽しみ方をいち早く発信してきた福富康馬さん。営業職の会社員だったが「自分で何かやりたい」と26歳で脱サラ。「知識もないまま、餃子の小売りを始めました。結果、手間の割に利益が出ず、お酒も出す飲食店をやるうと渡辺通に店を出したんです」。餃子とホルモンの『かんまる家』を2011年に開業。「そこで肉料理へのリアクションが大きいことに気付いて。『わあ〜』とか『うまつ』とか、声が上がるといいですね」。そこ

ら、肉に特化した展開が始まる。2014年に赤身の熟成肉を提供する『AKAMIYA COWSI』を業態変更し、カウンターで美味しい肉を少量ずつ、ひとり焼肉も楽しめる『YAKINIKU COWSI』（現在はヒレ肉の専門店）に。そして2018年大名にオープンした『COWSI CAMP』も話題となった。「火そのものに原始的な魅力を感じるのでは」と、カウンターの真ん中に大きな焚き火台を据えたのだ。薪で豪快に焼き上げ、店内でキャンプ気分を味わえる独特の世界観。「新しい業態を作って、こんな感じはどうでしょうと世間

列伝

RETSU DEN

宇美八幡宮の清らかな境内で
菓자에季節と感性をのせる

子安の宮として「安産・育児」の信仰が篤い「宇美八幡宮」の一角に暖簾を掲げる『季のせ』。2013年元旦、多くの参拝客が訪れる日に自慢の菓子を初披露した。代表は宮部圭吾さんで、祖父が熊本で開いた「橘屋」がルーツだが、父の代で博多へ移り、宮部さんは手伝っていたものの店を継ぐ気はなかったという。「20歳からアパレル業界で働いて、いろいろなタイミングで重なり、26歳で自然と和菓子の仕事に戻りました」。父の下で学び直し、やがて

鯛焼きの販売を任せられ、2011年基山のパーキングエリアに『筑前鯛笑』をオープン。そして「宇美八幡宮」から「鯛焼きを縁起物にしたい」との声が掛かる。「和菓子屋も一緒にと申し出て、父と新たに店を開くことになったんです」。季節を菓子ののせるという気持ちで『季のせ』と名付けた。四季折々の和菓子に加え、安産祈願の石を模したもののや八幡宮の「8」を表現したものなど、神社に因んだ菓子も人気。さらに宮部さんの本領を発揮するのが、前職で縁を紡いできたデザイナーやアーティストとのコラボ企画だ。コンセプトやパッケージにそのセ

ンスを生かし、唯一無二の新たな菓子を生み出している。「最初は僕のものやりたいことと父の守りたいものの間で、ぶつかったりしました。最終的にはお客様が喜ぶものを採用していくことで折り合いをつけていきましたね」。今も現役で働く父を深くリスペクト。「実は父もパーテンドーの経験があり、自分のやりたいうことに挑戦してきた人。なのでリキュールを使ったり和菓子もあるんですよ」。道を逸れることで、得られるものがあることを2代にわたって教えてくれた。

和菓子の奥深さに魅せられ
世界への発信も始動

次の展開に選んだのは、駄菓子。「駄菓子は日本で生まれたみんなの大衆菓子。和菓子の入り口として、面白いかなと思って」と、2021年大橋で『ひつじや』を開業。チューブ入りの餡や、コーヒートと白餡を合わせた羊羹、おしゃれなケースに入った金平糖など、15時「ひつじの刻」を彩ってくれる懐かしさも新しい甘味が揃う。「和菓子って本当に面白い世界。素材があつて、ベースを作る人、加工する人、パッケージのデザインをする人、分業で一つのものでできるのですが、背景には歴史や伝統があつて。その技や考え方を踏襲しながら表現できる。こんな仕事なかなかない」と、胸を張る。「自分なりの答えを持ってほしい」とスタッフの声も取り入れながら、商品の開発や新たな企画にも意欲的にチャレンジ。その目は今、世界に向いている。



株式会社 季のせ
代表取締役
宮部 圭吾 さん

PROFILE

1979年福岡県出身。アパレルで販売の仕事を経験した後、家業に戻る。2011年基山に『筑前鯛笑』を開き、2013年「宇美八幡宮」内に『季のせ』『筑前鯛笑』を同時オープン。2021年駄菓子の『ひつじや』を大橋で立ち上げ、東京にも出店。『季のせ』は地域に根付かせるため1軒のみ。他のブランドは世界を視野に展開予定。

季のせ

◎福岡県糟屋郡宇美町宇美1-1-24 ☎092-410-3824
◎9:30～16:30 ㊿不定

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！

地酒プロジェクト
株式会社

糸島天領甘酒
ささやき

720ml 1,001 円 (税込)

甘いささやき

シャーベットにしても
楽しめます♪

www.jizake-p.com
TEL 092-533-3587

お求めはこちら

生クリームのことなら…

不二精機株式会社

Omura brand

ロボットで作るグルメも、
うまい!

にぎって PON3 (PG)

不二精機株式会社

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/

飲食専門の求人サイト

グルメキャリー

gourmet caree

毎週木曜日更新!