

店作りを任せられて22年
今はみんなが家族のように



株式会社泰元
代表取締役会長

森岡 ふみ子 さん

PROFILE

1948年新潟県出身。鹿児島県出水市で16年商売を行った後、福岡へ移住。出水市の生産農家で作った泰元グループで黒毛和牛焼肉店を立ち上げ、2001年本館をオープン。4年後に完全個室の別館でしゃぶしゃぶや焼き焼きの提供を開始。2015年には「泰元ファーム」の設立にも関わり、仔牛を産み育てる一貫飼育の体制で「泰元牛」のさらなる質の向上に努めている。現在は「Beef泰元」(2011年開店)、「ジャパンビーフセンター」(2018年開店)を加えた全4店舗に展開。

泰元本館

◎福岡市中央区舞鶴3-1-8 ☎092-752-1288
◎17:00~OS21:00(金・土曜はOS22:00) ♻️なし

土地の縁から始まった
焼肉の名店誕生の物語

食人

SHOKU

Catch the dream!

JIN

清潔感があり、洗練した雰囲気でありながら、温もりも感じられて心地よい。焼肉の『泰元』が開業した際に感じた印象は、22年経った今も同じだ。店作りの根幹を担ってきた森岡ふみ子さんが、現在会長を務める森岡さんが『泰元』を立ち上げたのは、ある畜産家との出会いからだった。鹿児島県出水市では豊かな環境で大切に育てた和牛を出荷していたが、畜産農家が「この美味しさを広めたい」と福岡で焼肉店を開く

ことを計画。一方、森岡さんは出水市に16年住んでいたが、娘さんの福岡での就職を機に引っ越してきたという。そしてある時「福岡に出水市から来た女性がいるらしい」という噂を聞きつけて、畜産家の山下優さんが訪ねて来たのだった。「どうしても福岡にお店を作りたい。一緒にやってくれませんか?」土地の縁だけの繋がりであったが、それはやがて結束し、名店の誕生へと続いた。

「場所探し、店作り、すべて任せるといわれて」と森岡さんは振り返る。大変な仕事であることは分かっていたが、背中を押してくれたのは娘さん。「気取らない雰囲気を感じられた。」

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 撮影/中西ゆき乃、竹内さくら

自分の定めた基準に
決して妥協を許さない

「いつも笑顔でかっこよく」を理念に、一人ひとりがエースを目指す。活気ある店作りの柱となるのが、代表取締役・佐藤教行さんの「飲食業界の環境を全部ひっくり返したい」という想いだ。実家のピザ屋を幼い頃から手伝っていた佐藤さんは、中学2年で経営者を目指し、高校で簿記1級を取得。調理師専門学校卒業後は大阪・東京・福岡の飲食店で10年修業し、技術を磨くだけでなく、経営に関することも吸収してきた。

2012年に大名にオープンした『ワインバルace』から11年、現在は業態変更を重ねながら、福岡で焼鳥屋・居酒屋・バー7店舗を展開し、東京にラーメン店の出店も果たしている。そんな中、決めていたことがあるという。「休みがとれない、給料が安い、福利厚生もないという労働環境を経験して、自分がやるなら全部整ったホワイト企業を目指す」と決めた。その基準がクリアできなければ、やらない。「実は利益が出ていた中華の店もあったのですが、スタッフが休めないという理由です。すっぱりやめました」。その潔さは清々しくもある。

飲食を一生の仕事にする
夢と現実のリンク

焼鳥店を中心に人気を博すエースグループだが、社内で生まれた「ウォ!!クオリティ」というフレーズに人気の秘密が隠されているようだ。「圧倒的な歓喜を呼ぶクオリティを追求しています」と佐藤さん。お通しに食べ放題のバーニャカワダを出したり、新メニューは試食を重ね、実は焼鳥が苦手という佐藤さんが領いたものだけが採用される。接客も客の気持ちを汲み取り、先回りして居心地良く、現場でマニュアルをバージョンアップして、常連に愛される店へと成長を遂げてきたのだ。

私たちは夢と希望に満ちた福岡

まろやかで華やかな香り、フルーティな味わい。本格米焼酎「のみたらんて」のみたらんてボール

みたらんてボール

炭酸で割って

地酒プロジェクト HP www.jizake-p.com

の飲食業界を応援しています。

クリームの世界を広げる、生乳のおいしさを濃縮した自信作

Crème pour SOIGNER クレーム・ソワニエ

オム乳業株式会社

TEL.0944-52-9665

ロボットで作るグルメも、うまい!

小型ロール製麺機 10kg ミキサー (RMT)

不二精機株式会社

ハウスクリーニング ご相談ください!

エアコン キッチン お風呂 トイレ ワックスがけ など

株式会社 サニクリーン九州

https://www.skkyu.co.jp/

飲食のヒーローたる
エースが活躍できる場を作る



株式会社 エースフードサービス
代表取締役

佐藤 教行 さん

PROFILE

1984年福岡県朝倉市出身。実家がピザ屋を営んでいたことから、3歳から店に立ち、中学2年生で経営者になることを決意。大阪「本湖月」などで和食を学び、2012年独立。創業店の『ワインバルace』は現在「イザカヤエース」として営業。「焼鳥のえーす」「春吉えーす」など焼鳥店5軒に加え、バー事業も展開。2016年に「らーめん運」を東京に出店し、2020年支店をオープン。

春吉えーす

◎福岡市中央区春吉2-12-14-2F ☎092-406-6868
◎17:30~翌2:00 ♻️なし

ホワイト企業を目指す佐藤さんだが、その輪を広げるため、このビジネスモデルを積極的に譲っていくと語る。「スタッフに暖簾をどんどん分けていくつもりです。ホワイト企業が増えて、それが当たり前になればいいなと思っています」。社員やアルバイトにも出せるポジションを用意し、各店のエースに光を当てることも忘れない。「お金を稼ぎたい、自分の店を持ちたい、いい車に乗りたい。みんなの夢を現実とリンクさせてあげたいんです。飲食を一生の仕事にしたいと決めたスタッフのために」。人を喜ばせるために考えて行動し、仕事を通して人間力を高め、成功体験を積み重ね、夢を実現する。佐藤さんが切り拓いてきた道を共に歩む仲間が、これからの福岡の飲食の未来を照らしていくことだろう。