



飲めば飲むほど面白い
燗酒は自分にとって一生もの

有限会社 ロマン
代表取締役
守田 信太郎 さん

PROFILE
1975年鹿児島県出身。福岡で洋風・海鮮・炭火焼きなどさまざまなタイプの居酒屋で働き、料理・マネージメントを学んで2004年開業。『古ばこ食堂』『ロマン食堂』『浪漫』と出店が続くも、燗酒との出会いで方針を転じ、燗酒に特化した『かんすけ』を2011年にオープン。2015年に2号店、2023年に『焼肉酒場かんすけ』を展開。

かんすけ 高砂本店
◎福岡市中央区高砂1-18-1 ☎092-522-3710
◎11:30~13:30 / 17:30~23:00 ㊿水曜

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／竹内さくら、森寛一

列伝

RETSU

DEN

人生の方向性を
がらりと変えた出会い

今でこそ、燗酒の美味しさは広く浸透しているが、守田信太郎さん自身その魅力に気付いたのは、開業してずいぶん経った頃。「一生ものを見つけた」と感銘を受けるまでを、まずは振り返ろう。

高校卒業後に鹿児島から福岡へやって来た守田さん。居酒屋で働くうちに「自分の店を持ちたい」と漠然とした夢を抱くようになったという。さまざまなタイプの居酒屋で研鑽を積み、29歳で独立。2004年業院新川沿いに『古ばこ食堂』をオープンした。「当時

は料理も日本酒も、流行りのものばかり取り入れていましたね。雑誌で紹介されている酒を福岡の酒屋で探したり。味で選んでいるというより、有名なラベルを買っている感覚でした」。姉妹店『ロマン食堂』『浪漫』も出店し、順風満帆に見えたが、「売り上げもそこそこ良くて、調子に乗っていました（笑）。現場に目が行き届かなくなり、景気が悪い時代も重なって、もう続けられないな」と、そう思い始めた頃、人生を変える出会いに恵まれた。「鳥取で蔵元の方も交えた飲み会に誘われて、そこで燗酒を飲んだんです」。食事すすみ、酒もすすむ。酒の旨

食人

SHOKU

JIN

Catch the dream!

デジタルとリアルの間で
寿司の文化を世界へ発信

トレードマークの蝶ネクタイ姿で、眼光鋭くカメラを見つめる。一度見ると忘れられない唯一無二のスタイルを貫くのが、戸畑にある『照寿司』の三代目渡邊貴義さんだ。1964年に創業、仕出しを中心に地域密着の寿司店として愛されていた家業を継いで18年。今では国内のフーディーだけでなく、世界各国からゲストが訪れるワイルドワイドな店の店主として、その名を轟かせている。

「28歳で三代目を名乗った当時

でもいなかった」と渡邊さん。そのステップのひとつとなったのが、ある魚屋との出会いだったと振り返る。「こんなに素晴らしい食材が戸畑でも使えるんだ」。その感動を原動力に、食材を重視した寿司を徹底的に追求。戸畑という離れた土地のハンデを「ここでしか食べられない寿司」という魅力に変えてきた。そのために必要なのが発信力だ。「極上のものを揃えて、どう伝えていくか。そこにはまったのが、SNSでした。照寿司はデジタルとリアルの間で存在しているんです。コンテンツを見て疑似体験はできる。でも味わうことができるのは、ここ



戸畑をベースに世界へ。
それがプライドであり、信念

有限会社 照寿司
代表取締役

渡邊 貴義 さん

PROFILE
1977年北九州市戸畑区出身。地元のホテルで和食を学んだ後、父が営む『照寿司』に営業として入社し、その後板前に転身。28歳で三代目となり、極上の素材を重視し、唯一無二のスタイルがSNSで話題に。2022年に東京(会員制)、2023年5月サウジアラビア・リヤドに出店、同年10月には包丁ショップも併設する劇場型カウンターの新生『照寿司』を戸畑の店舗の3階に構える。

照寿司
◎北九州市戸畑区菅原3-1-7 ☎093-881-2202(完全予約制)
◎12:00~ / 18:00~ ㊿不定

誰も想像していなかった
未来を掴み、次の舞台へ

戸畑なんです」。その距離を厭わずに訪れる世界中のゲストのため目の前で握るライブ感をより高め、ショーアップした「劇場型エンターテインメント寿司」を確立。日本の食文化「寿司」を、世界の「SUSHI」へと昇華させてきた。

そして2022年より新たな展開がスタート。会員制で月3日だけ営業する店を東京にオープンし、2023年5月にはサウジアラビアのリヤドに出店。自身も世界各国から招待を受け、料理学会や華々しい舞台でも寿司を握ってきたが、「今の自分があるのは、この場所があったから」と拠点は決して変えない。60周年を迎えるにあたり、戸畑の店舗の3階をリニューアルし、魅せるカウンターを新調したことでソフトとハードが合致。今まさに舞台は整った。

「あの人の料理が食べたい」の「あの入」に自分があるために、どうしたらいいのか。そこを突き詰めた結果が、今ここにありま

す。「あの入」に当てはまるのは、飲食業に携わるすべての人なので、もっともつと夢を持ってほしいですね」。飲食業の面白さは、自身の体験で証明済みだ。「先日はウズベキスタンまで行って、大統領に寿司を握ってきました。こんな未来、誰も想像していなかったでしょう」。キリッとした表情からとびきりの笑顔に。食を通して世界と戸畑を繋げる、真のショーマンがここにいる。

みと余韻、ほろ酔いの気持ち良さ、初めての感覚だった。「燗酒だけだったら、悪酔いしないよ」との言葉を掛けられ、半信半疑だったが「翌朝本当にすっきりしていて、驚きました。自分が体感したからこそ、お客さんにこの感動を伝えたいと強く思ったんです」。

燗酒で得た感動を軸に
その魅力を広げる

飲めば飲むほど面白い。1年ほどかけて全国の蔵元をまわり、燗酒を知っていくうちに自分の中で「これでやっていく」という決意が生まれたという守田さん。これまでは流行を追いかけていたが、好きな酒が生まれた土地やどんな人がどんな考えで作っているのか、その背景まで想いを馳せるようになっていった。そして2011年高砂に『かんすけ』の名を掲げた店をオープンし、4年後には『ロマン食堂』も『かんすけ』2号店としてリニューアル。「最初は全然だめでした。けれど昔からの常連さんが応援してくれたり、日本酒好きの仲間を増やしたり、イベントを企画したり。今は燗酒にはまってくれる人も増えて、すごくいい状況ですね」。2023年3月には焼肉×燗酒を提案する『焼肉酒場かんすけ』も開いて話題となった。「飲食業って良くも悪くも、自分でルールを作れるんです」。燗酒という一生ものを見つけ、それを自分の確固たるスタイルに。福岡の燗酒を語る上で欠かせない存在となった『かんすけ』で、その魅力を存分に味わいたい。

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！

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
ワックスかけ
など

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！

辛旨スッキリな飲み口
純米酒 バリ辛口

萱島

720ml 1,400円(税込)

お求めはこちら
www.jizake-p.com
TEL 092-533-3587

クリームチーズ
マスカルポーネ
フロマージュ・ブラン
サワークリーム
リコッタ

九州産乳原料100%

オーム乳業株式会社

ロボットで作るグルメも、
うまい！

iMaki (UM)

不二精機株式会社