



それぞれの店に想いはあれど
自分の居場所はひとつ

TAG STÅ

tagsta, Inc.

代表取締役

橋口 靖弘 さん

PROFILE

1974年佐賀県武雄市生まれ。外資系IT会社に入社後、2003年業院に「ダーラヘストカフェ」をオープン(現在は閉業)。2012年にギャラリー併設のコーヒースタンド「TAG STÅ」を春吉で開業し、現在は「trene」[townz]「TIMEZ」[TRAIL] [tön]の全6軒を営む。

TAG STÅ

福岡市中央区春吉1-7-11 スペースキューブ1F
☎092-724-7721 ☎8:00~20:00 ㊿不定

食人列伝

RETSU

SHOKU

Catch the dream!

コーヒーを淹れることに
重きを置き、選んだスタイル

2000年前後に福岡の人気カフェ店が結束して多彩なイベントを開催し、カフェブームが巻き起こった。その時代の流れを体感し、自分のスタイルを確立してきたのが今回の語り手、橋口靖弘さんだ。大学時代を福岡で過ごし、営業職に就いて大阪・東京で7年を過ごした橋口さん。「28歳で先のこと考え始め、自分がやりたいことって何だろう」と。その答えが「自分の店を持つ」だった。その思いと共に福岡へ、2003年業院で「ダーラヘストカフェ」を開

業。北欧文化を感じさせてくれる他にはない場所として、福岡のカフェシーンを牽引してきた。ところが7年後、突然その看板は下ろされた。「行きたいと思ってもなくなることはある。好きな場所は大事にしてほしい、という気持ちを表現した感覚かな」。

橋口さんにとっても大きな覚悟。「自分に何ができるのかを考えて。コーヒーで人を喜ばせる、それが答えでした。それからレセプションや店舗の軒先などで出張コーヒー店をスタート。自分が叶えたい店の形が見えてきた時に、今の物件に巡り合う。「思いがけず広い物件を紹介され、ギャラ

一歩先の発想で 福岡のカフェ文化を牽引

自分の世界観を作り上げ、第2のカフェ人生をスタートさせた橋口さん。妻が営む「trene」が系列店となり、その流れから「T」を頭文字にした店舗が展開された。チーズケーキとカレールの「townz」、ホテルに併設されたコーヒースタンド「TIMEZ」、ダムに隣接するアウトドアカフェ「TRAIL」、2023年2月に太宰府でオープンした「ton」では層になったチーズケーキ、麺とソースで異なる色合いのバスタ、どちらもツートーンをコンセプトとしている。「他の店も2つの軸で成り立っています。ギャラリーとコーヒー、エスプレッソとホテルみたいに。クロスカルチャーな場でありたい。ひとつひとつに想いはあって、子どもみたいな存在です」。そして橋口さんの居場所はいつも「TAG STÅ」。毎日淹れるコーヒーも、客が違えば反応も変わる。同じようで全然違う、刺激ある場にいるからこそ、橋口さんの発想は一歩先にあるのかもしれない。そのDNAを受け取って生まれたカフェの子ども達が、これから成長していくのが楽しみだ。

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

でき立ての豆腐を販売する『豆藤』は1921年「加藤豆腐店」の名で創業。初代が水のきれいな八女で豆腐作りを始め、代々受け継がれてきた老舗だ。四代目・加藤信介さんも25歳で家業を継いだが、意外なことに「継ぐつもりはなかった」と当時を振り返る。「東京でバーテンダーをしていたんです。病床の祖父を見舞うため、一時帰省のつもりで実家に帰ったのが23歳の時。テレビで「美味しい豆腐屋」が取り上げられていて、父に何が違うの？と尋ねると、に

がりが違うと教えてもらって、自分なりの豆腐作りをなんとなく始めました」。試してみると、一発で美味しいものができた。有名店にも負けない味。子どもの頃からずっと手伝ってきたから、そのノウハウが自然と身に付いていたのだらう。福岡市内の知り合いの飲食店に「こんな作ってみたいけど、どう？」と食べてもらったところ、注文が殺到。20丁の注文から始まり、半年後には864丁という大きな数になっていた。「その頃には親にも豆腐屋継ぐんだよねと期待されているのを感じて(笑)」。ここからさらに加藤さんの革新は

続く。

地味でも、いいものを
ゼロからのものづくりの信念



株式会社 豆藤

代表取締役

加藤 信介 さん

PROFILE

1973年福岡県八女市出身。下関の大学に進み、バーでのアルバイトをきっかけに、東京・銀座でバーテンダーとして働く。23歳で家業の豆腐店を手伝うようになり、1998年に平尾に開いた『豆藤』を拠点に、四代目に就任。2023年「豆藤久留米店」と平尾に立ち飲み屋「とうふの角」をオープン。

豆藤

福岡市中央区平尾2-14-19 ☎092-523-4500
☎8:00~21:00 ㊿不定

やる時とやめる時
その切り替えて、前へ進む

福岡市内の卸先が100軒以上になり、拠点を作ろうと1998年にオープンしたのが平尾・山荘通り沿いの『豆藤』だ。商品力を高めるために創作豆腐を作り始めた。試行錯誤して「こま」「しそ」「ゆず」「ねぎとうがらし」の4種が定番に。販売店も10店舗まで増やしたが、大豆の価格高騰の影響もあり、経営が苦しくなった時期も。「平尾店以外を閉めて違うことを始めよう」。そう思い立ってスタートしたのが、豆腐尽くしのランチ定食だ。さらに夜営業も始めようとした矢先、コロナ禍となり、飲食業を取り巻く環境が大きく変わった。そこで、夜から朝食の提供に切り替え。できることには瞬発的に力を注ぎ、できないことは一旦止める。この転換で自分の進む道を切り開いてきた。「ただ、美味しい豆腐を作ることには、時間をかけてきました」。

の飲食業界を応援しています。

私たちは夢と希望に満ちた福岡

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!

ロボットで作るグルメも、
うまわ!
手まり寿司専用型
寿司春
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!

香りは華やかで口当たりは淡麗。
酔い心地さわやかで身体に優しく、
軽やかなのに味わいがある芋焼酎です。
おんかい
軽やかで旨い
飲みやすい芋焼酎
www.jizake-p.com

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%
オム乳業株式会社