



株式会社 豆香洞
代表取締役
後藤 直紀さん

PROFILE
1975年神奈川県出身。独学で焙煎を学び、東京「パッハコーヒー」の田口護さんに3年間師事。2008年『豆香洞コーヒー』を開業、2015年博多パレインモールに2号店を出店。2013年焙煎大会で世界一に輝くほか、さまざまな大会で受賞を果たす。現在は競技会の審査員やコンサルティング、コーヒーの普及など国内外で活動中。

豆香洞コーヒー
◎大野城市白木原3-3-1
☎092-502-5033 ◎10:00~18:00 水曜

仕事をリスpektでできれば
時間をかけて掘り下げられる

食人列伝

RETSU SHOKU DEN JIN

Catch the dream!

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

見えない扉を探して
少しずつ切り拓いた世界

コーヒー豆の焙煎技術を競う「World Coffee Roasting Championship 2013」で見事優勝。日本人で初めて世界一の称号を得た後藤直紀さんの名は、コーヒー好きに広く知られている。焙煎士としての道を歩み始めたのは、イベント会社に勤務している時、コーヒーサークルに参加したことがきっかけだ。「独学で焙煎を始めました。うまくできていないつもりでしたが、東京のセミナーに参加して打ちのめされたんです」。講師を務めていた「パッハ

コーヒー」の田口護さんに相談したところ、ちょうど人材を育成するためのトレーニングセンターを立ち上げたタイミングだった。「運良く機会に恵まれて、仕事を辞めずに1〜3ヶ月に1度通って勉強させてもらいました」。その経験は今も後藤さんの軸になっているという。「細かな感覚を少しずつ鍛えていって、これが分かるようになったら、次はこれ。扉を探してその先に行くと、また扉があるそんな風にとんどん世界を広げる感じでしたね」。外にはまだまだ知らない世界がある。大会で優勝しても学ぶ姿勢が変わらないのは、そんな思いがあるからだ。

憧れた仕事への気持ち
忘れずに本質を追う

田口さんの元に3年通い、2008年大野城市白木原に『豆香洞コーヒー』を開業。当時は情報を得るツールが少なかったため、同世代の仲間と情報を共有し、勉強会を重ねた。そのメンバーからコーヒーに関する日本大会での優勝者が続々現れる結果に。後藤さんもそのひとりだ。それぞれが店舗を展開して人材育成に励み、DNAが広く受け継がれてきた今、福岡が「コーヒーの街」としてメディアで紹介されることも増えてきた。「海外からコーヒーを目的に来てくれる人もいて、みんな目指していた方向に進めたかなと感じています」と後藤さんも嬉しそう。焙煎士になる夢を抱くスタッフも全国から集まってきた。現在は情報が簡単に手に入られる時代。「知識だけ増やして、自分の狭い味覚の世界で見ているだけ。とにかく飲んで感覚を育てるよう指導しています。自分がやりたいという仕事に敬意を払えば、時間をかけて掘り下げていくことは苦じゃないと思うんです」。実際に後藤さん自身が尊敬する先輩も、まだ扉の先を探っている。到達できないところが、希望なのだ。「焙煎の世界は表舞台ではないけれど、見えないところで美味しさの役に立っている。その本質を追う日々です」。続けてこられたのは、仕事に誇りを持てたから。その言葉を聞いて、『豆香洞』のコーヒーの味わいが一層深く感じられた。

同世代に刺激を受けながら
酒屋として挑戦を重ねる

『とどろき酒店』は全国の銘酒や自然派ワインとの縁を紡いでくれる場。二代目・轟木渡さんの話からは、酒の魅力が多角的に広げるアクティブさを感じた。「継ぐつもりはなかった」から「自分でワインをつくる」まで、その気持ちの変化とともに辿ってみよう。始まりは雑餉隈のスナック街に父が開業した酒屋。轟木さんは大学に進んでアパレル会社に就職するつもりだったが、「合わないと感じて内定を辞退したんです。その後はヨーロッパへ1年間、放浪

の旅に出て、戻ったら酒屋をしようという気持ちで芽生えました。25歳で家業に携わり、当時は居酒屋からスナックまでまわる業務用スタイルだったが、方向転換のために実家のあった三筑に移転。その頃には「好きなもの以外は並べない」というビジョンを持って店作りを始めた。「いろいろな蔵を訪ねる中で、同世代が酒造っているのを知って刺激を受けました。そしてもうひとつの転機は自然派ワインとの出会いだ。輸入元の担当者やフランスを訪れ、そこで飲んだワインのピュアなブドウの味、「いいな」と思っただけでしたが、味が薄い、濁っている

の旅に出て、戻ったら酒屋をしようという気持ちで芽生えました。25歳で家業に携わり、当時は居酒屋からスナックまでまわる業務用スタイルだったが、方向転換のために実家のあった三筑に移転。その頃には「好きなもの以外は並べない」というビジョンを持って店作りを始めた。「いろいろな蔵を訪ねる中で、同世代が酒造っているのを知って刺激を受けました。そしてもうひとつの転機は自然派ワインとの出会いだ。輸入元の担当者やフランスを訪れ、そこで飲んだワインのピュアなブドウの味、「いいな」と思っただけでしたが、味が薄い、濁っている

面白いなと感じた人が
面白いものをつくっている

有限会社 とどろき酒店
代表取締役
轟木 渡さん

PROFILE
1972年福岡県出身。25歳から本格的に家業である『とどろき酒店』の経営に携わり、日本酒と自然派ワイン、焼酎をメインに揃え、酒が生まれる現場にも足を運ぶ。2020年、2軒隣に新築した店舗でリニューアルオープン。和食の『うわのそら』、16時から角打ちが楽しめる『とどろき酒店 薬院Stand!』も経営。

とどろき酒店 三筑本店
◎福岡市博多区三筑2-2-31 ☎092-571-6304
◎11:00~19:00、土日は10:00~18:00 休月曜

食卓へ美酒を届け
ワインも自社醸造

2003年には日本酒のアンテナショップとして和食の『うわのそら』、2016年に角打ちも楽しめる『とどろき酒店 薬院Stand!』をオープン。あらゆるジャンルの飲食店に酒を卸し、外食・内食さまざまな食卓に美味しい酒を届けてくれている。そして今、注目なのが日本のワイン。これまで世界のワインに対抗しようとしていた人たちが、日本らしいワインをつくり始め、発想豊かな醸造家の存在にも心が沸いたという。轟木さんも巨峰を使ったワインを共同開発し、その後、醸造用ぶどうの畑を借り、『ステュディオゴドーワイナリー』を立ち上げるまでに2020年のヴィンテージから始まり、土地や気候、自然の摂理を思い知らされながら、気軽に飲めるワインづくりを目指している。酒への熱量の高さ、それこそ全国にその名がとどろく信頼の証だ。

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。

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!

南極芋焼酎
音乃葉

JIZAKE PROJECT

音乃葉 25度 大甕仕込み。
10種類の原酒をブレンドし、
スッキリとした飲み口です。

小甕500ml
1800ml 3,666円(税込)
720ml 1,833円(税込)

本格的な風味・使いやすい
プロ仕様のカスタード

洋菓子
パン
回転焼

オム乳業株式会社

ロボットで盛り付けのご飯も、
うまい!

飯盛り達人3

不二精機株式会社

水道水を注いで使う
ウォーターサーバー
ピュアライフ

ボトル不要で
使いたい放題

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

グルメキャリア

gourmet career

毎週木曜日更新!