



一生の仕事をやリ遂げるには
いつまでも夢を持ち続けること

有限会社 オーストリア菓子
サイラー・ジャパン
代表取締役

アドルフ サイラー さん

PROFILE

1963年オーストリア出身。現地でパン屋を営む家系の四代目として生まれ、1984年に来日。一旦オーストリアへ帰国してパンと菓子のマイスターの資格を取得後、再来日。1994年南区長丘に『サイラー』を開店する。本店の他に姉妹店の『サイラー友丘店』がある。

Sailer(サイラー)

◎福岡市南区長丘2-1-5

☎092-551-7077 ◎7:00~19:00 ㊟なし

「パン職人の仕事は一生続きます。それをやり遂げるためには、生地と喧嘩することなく友だちになることが大切です。そして、いつまでも夢を持ち続けること。」
現在、は店を継承するために、2人の息子がパン職人として働いている。かつてのサイラーさんと同じように、マイスターの職人気質は、脈々と受け継がれていく。

技術を幅広く伝授してきた。

「パン職人の仕事は一生続きます。それをやり遂げるためには、生地と喧嘩することなく友だちになることが大切です。そして、いつまでも夢を持ち続けること。」

現在、は店を継承するために、2人の息子がパン職人として働いている。かつてのサイラーさんと同じように、マイスターの職人気質は、脈々と受け継がれていく。

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、江月義憲 撮影／竹内さくら、松隈直樹

列伝

パン屋の家系に生まれ
21歳で来日して独立開業

出身はドイツとの国境に近い、オーストリア・マウエアキルフェン。100年以上前からパン屋を営む家系の長男として生まれ、義務教育課程を修了後、菓子とパンの職業訓練学校に入学する。
「オーストリアでは長男が家業を継ぐのは当たり前のこと。私も15歳の時から修業に入りました。4年間で基本的な技術を身につけた後は、国民の義務である1年間の兵役を経て、21歳で来日することになった。「家業を継ぐ前に、一度外国で働いてみたかった。最

初はカナダに行きたかったんですがうまくいかず、知り合いの紹介で日本で働くことになったんです。それは、福岡の老舗菓子舗「千鳥屋」だった。
『千鳥屋』で2年働いた後、日本で結婚した妻を連れてオーストリアに帰国し、パンと菓子のマイスター資格を取りました。そのまま家業のパン屋を継ぐつもりだったのですが環境に慣れない妻のこともあり、オーストリアの店は弟に任せて、日本に戻りました。
「千鳥屋」に復帰した後は菓子店などの店長を務め、1994年に独立起業。南区長丘の住宅街に『サイラー』をオープンした。

食文化にとどまらず
スポーツ文化の発展にも寄与

「当時は福岡でハード系のパンを売る店は珍しく、お客さんも少なくて苦労しました。でも、私がオーストリアで学んだパンやお菓子の美味しさは、必ずお客さんに伝わると信じていました」と、マイスターとしての矜持を語る。その言葉どおり開店3年目くらいから評判となり、右肩上がりに売上もアップ。30周年を迎えた今も、毎年業績を伸ばしているという。

その間、評判が評判を呼び、オリンピックやサッカーW杯といった国際的なスポーツイベントの際にも声がかかり、海外ナショナルチームのキャンプ地や宿泊先でもパンを焼いてきた。また、大のサッカー好きでもあり、長年にわたって地元Jリーグクラブ「アビスパ福岡」のオフィシャルスポンサーを務めるなど、福岡におけるスポーツ文化の発展にも貢献してきた。

さらに後進の指導にも熱心に取り組む、大阪の辻調理師専門学校、福岡の中村調理製菓専門学校、スビリッツオブマイスターなどの講師を歴任。マイスターとしての技術を幅広く伝授してきた。

「パン職人の仕事は一生続きます。それをやり遂げるためには、生地と喧嘩することなく友だちになることが大切です。そして、いつまでも夢を持ち続けること。」

現在、は店を継承するために、2人の息子がパン職人として働いている。かつてのサイラーさんと同じように、マイスターの職人気質は、脈々と受け継がれていく。

食人

Catch the dream!

「ホテルニューオータニ博多」

に入社し、レストランに配属。「バーが面白そうだな」と、バーテンダーを志望した。「同世代で競い合って、演出の仕方や味作りに自分なりのものを見つけようと必死でしたね。そして23歳で上司から大会への挑戦を打診され、「HBA創作カクテルコンペティション」に初出場。胡麻焼酎「紅乙女」を使用したカクテルで、なんと全国優勝を果たし、一躍有名人となったのだ。「最年少だったので、反響が大きかったことを覚えています。それから約25年ホテルに勤めた後、2002年に大名で『BAR 倉吉』を開業。協会の役員、支部長、全国の理事、

キャリアと共に肩書きもステップアップしていった。「全国の会員の指導も任されるようになりました。言葉で技術を教えるのはすごく難しいけれど、自分なりに解釈して伝えていくことを続けてきましたね。宝とも言えるスキルとレシビを包み隠さず広めてきた。その功績が今に繋がっているのだ。

その功績が今に繋がっているのだ。

その功績が今に繋がっているのだ。

その功績が今に繋がっているのだ。

その功績が今に繋がっているのだ。

その功績が今に繋がっているのだ。

その功績が今に繋がっているのだ。

その功績が今に繋がっているのだ。

その功績が今に繋がっているのだ。



合同会社 倉吉
代表

倉吉 浩二 さん

PROFILE

1960年福岡県みやま市瀬高町出身。「ホテルニューオータニ博多」に入社し、1984年の「HBA創作カクテルコンペティション」で全国優勝を果たす。2002年大名に『BAR 倉吉』を開業、2009年に中洲店オープン(2019年移転)。現在は、2018年大名に出店した『昭和レトロ酒場 倉吉』に勤務し、料理の腕を振るう。週に一度、大名のバーに立つことも。

BAR 倉吉 中洲

◎福岡市博多区中洲2-3-1 中洲Fビル2F

☎092-283-6626 ◎19:00~翌4:00 ㊟日祝日

バーの存在を
忘れられぬために

忘れられぬために

忘れられぬために

忘れられぬために

忘れられぬために

忘れられぬために

忘れられぬために

忘れられぬために

忘れられぬために

忘れられぬために

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^{プラス}

produced by FM FUKUOKA

「福岡の美味しい」を極める！

エフエム福岡の番組から
誕生した人気商品

必須アミノ酸、ビタミン類たっぷりの
「飲む点滴」

新米
甘い
ささやき

さらさら
シャベット
おいしい

エフエム福岡の番組から誕生した人気商品

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/

プロが選ぶ
プロのクリーム

PURE CREAM

ビュアクリーム

オムブランド オーム乳業株式会社

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！

ロボットでつくるおにぎりも、
にぎって PON III

うまい！

不二精機株式会社