



博多が誇る焼き鳥と
“人間力”で勝負したい

株式会社 TORIKO
代表取締役 社長
金子 敏之 さん

PROFILE
1981年直方市出身。異業種から20歳で転職、「焼とりの八兵衛」の天神店、上人橋店、六本木店などに勤務し、10年経験を積む。2012年独立して『焼きとりこ』、2024年コパコの『焼鳥ことりこ』と、スタイルを変えて展開。現在は主に『焼鳥ことりこ』に立つ。
焼鳥ことりこ
◎福岡市中央区草香江1-4-3-1F ☎092-791-7593
◎17:00～OS23:30 ㊟不定

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、中西ゆき乃

列伝

RETSU

DEN

食人

SHOKU

JIN

Catch the dream!

仲間に恵まれ
刺激多き環境で10年

「気付けば飲食業にいた」と語る金子敏之さん。20歳で転職を考えた際に、縁あって「焼とりの八兵衛」の八島旦典さんから「店手伝ってよ」と声がかかる。八島さんといえば、博多焼き鳥の存在を世界にまで広めたレジェンドである。当時一緒に働いていたスタッフは「やきとり 弥七」「やきとり 六三四」「やきとり 稲田」と、現在は人気を博す名店の店主たち。「未経験で入って大変だったけど、めちゃくちゃ楽しい日々でした」と振り返る。5年経つ頃には自身

にも独立への気持ちが芽生え、節目となる10年まで、八島さんのもとでさまざまなことを学んできた。「人の3倍は気を遣えとよく言われました。大将の言葉は胸に突き刺さりましたね」。

刺激の多い環境だったことも、大きな糧。「新店開店や東京進出など、毎年新しいアクションが起きていました。立ち上げで主力のスタッフが抜けて、その店を守る立場になったり、逆に新店が繁盛するまでの流れを現場で体感させてもらったり、貴重な経験ばかりで」。右も左も分からぬ世界で見つけた、自分の一生の仕事。モチベーションを高めてくれた八島さ

歴史ある喫茶店へ
造園業からの転職

フラスコとロート、まるで理科の実験具のような器具を使い、加熱された湯の気圧の変化によって抽出されるサイフォンコーヒー。1966年創業の『珈琲舎のだ』は、一流のバーを参考に今のスタイルに辿り着いた。白衣にネクタイという装いでカウンターに立ち、姿勢正しく心を込めてコーヒーを淹れる。その所作の美しさに惹かれるファンも多い。

創業者である野田光彦さんが会長となり、後継者として店を託されたのが赤星敬一さんだ。野田さんの娘婿であり、結婚した当時は造園業に携わっていた。「現場監督をしていました。いずれは独立するつもりだったのですが」と赤星さん。野田さんから「コーヒー屋を継がないか？」と誘われる度に断っていたが、「君がやらないなら店を畳む」と言われたことで、「どんなお店か、知っておこうかな」と初めて店を巡った。コーヒーを飲む習慣がなかった赤星さんにとって、喫茶店は遠い存在だったが、趣ある雰囲気の中、きびきびと動くスタッフの姿に心が動く。「この場所がなくなるのは、もったいないな」。1年悩み、30歳になった年、入社を決意した。

株式会社 珈琲舎のだ
代表取締役 社長
赤星 敬一 さん

PROFILE
1978年北九州市出身。造園業に携わっていたが、義父が創業した『珈琲舎のだ』に2008年入社し、2021年代表取締役に就任。純喫茶の大名本店、サンブラザ店、ソラリアプラザ店に加えて、カフェスタイルの『カフェ レジャン 珈琲舎のだ店』博多阪急店を経営。ケーキの製造や通販部にも力を入れる。
珈琲舎のだ シャンポール大名本店
◎福岡市中央区大名2-10-1 シャンポール大名1F
☎092-741-5357 ◎10:00～19:00 ㊟水曜

異業種から飛び込んで
情熱をかけて挑む



奥深い世界の中で
個性を束ねて

配属されたのは、なんとケーキ店。シヨベルカーに乗っていた日々から、繊細な作業を要するパティシエの世界へ。寝る間を惜しんで3年現場で学び、勉強会を開くなど、店全体の技術向上のための努力を重ねた。「パティシエはすごい職業。もっとこの技術を生かせる場を」。その思いを形にするチャンスが来た。博多阪急に出店することになり、純喫茶ではなく、スイーツが充実したカフェスタイルで挑戦することに。2011年「カフェ レジャン」としてオープンし、そこに勤務しながら、コーヒーについても研鑽を重ねる日々。16年前、なんととなるだろうと入社したもの、その奥深さは計り知れないものだった。「でも情熱次第で、自分の表現したいことができる面白い世界だなと実感しています」。まわりのスタッフが職人気質であるのは、造園業と通じるところ。女性や若いスタッフも増えてきて、客層が変化してきたことに喜びを感じているという。店この個性がさまざまな世代に響くことを身をもって感じた上で、赤星さんは次なる夢を掲げる。「庭園のあるコーヒー屋、コーヒーの美味しいホテル、コーヒーを軸にナルファの展開をしていきたいですね」。創業者が見初めたのはきっと、この統率力とハングリリーな精神。クラシカルな魅力をもたしながら、まだ見ぬ新しいコーヒーシーンを生み出してくれるはずだ。

んと仲間たちこそ、金子さんが歩む道を照らしてくれた存在だ。

経験者を問わず、
格好良く働ける場を

30歳になった2012年「焼きとりのことりこ」を港にオープン。はしるをせずに1軒でも満足してもらえるように締めも充実させたメニュー構成に。そこで感じたのは「ひとりでは何もできない。改めて、人間力なんだな」ということ。スタッフが育ち、若い子にも良いポジションを与えてあげたいとの思いから、2017年「炭焼きとりこ」を大手門に、さらに2024年2月には六本松にカウンターメインの『焼鳥ことりこ』を開業。未経験者も積極的に採用している。「経験者は即戦力になります。未経験者も即戦力になります。良い意見が飛び出すこともあるんです」と金子さん。飲食業で働いて20年以上、けれどまだまだ変われるという柔軟さを忘れない。「特に六本松の店は調理もサービスも、全スタッフがお客様と向き合っている仕事ができる環境。接客の質を高めていきたいと思っています」。

金子さんの店では若手が入社して3～4年で、店を回せるまでに急成長することも多いという。「でも、40代が責任を持って格好良く働ける場でもありたい」とニコリ。激戦区の福岡で博多の焼き鳥の魅力をしっかりと受け継ぎ、ゼロからのスタートでも長く輝ける職場作りに励む。自身が歩んできた道を、今度は照らす側に立つ。

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！

ロボットで作るお寿司も、
卓上シャリ玉成形機VI
手まり寿司専用型
寿司巻

うまい!

デモご予約
承ります

不二精機株式会社

本格米焼酎
のみたらんて

炭酸で割ってのみたらんてボールに

まろやかで華やかな香り、
フルーティな味わい。

地酒プロジェクト HP
好評販売中

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/

クリームの新しい世界を広げる、
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!