

店作り・人作りは
大衆であれ、家族であれ



株式会社 リングラッツェ
代表取締役

田村 浩治 さん

PROFILE
1976年福岡県久留米市出身。もの作りが好きで、料理への関心が高まり、設計の仕事から飲食業へと転職。2008年に『リングラッツェ』を開業し、現在は筑紫女学園の中・高・大学の学食、久留米市役所の食堂、『天神福食堂』の運営の他、コンサル業務も請け負う。

天神福食堂 (P17に掲載)
◎福岡市中央区天神1-11-1 ワン・フコオカ・ビルディング5F ☎092-752-9888 ◎11:00~20:00(ランチは~15:00、日祝日は~17:00) ㊿なし

スローフードを根底に
食堂事業を次々と展開

食人

SHOKU
Catch the dream!

天神の新しい顔「ワン・フコオカ・ビルディング」、そのスタイリッシュな空間にある『天神福食堂』を運営する田村浩治さんから意外な言葉が飛び出した。「より大衆であれ。都心一等地で大衆志向を貫くその真意を尋ねた。まずは田村さんの経歴から。大学で建築を学び、機械設計などを行う会社に就職するも、将来を見据えて本当にやりたいことを考え、27歳で料理の道へ進むことを決意。東京で食べ歩いた中で一番美味し

いと感じたイタリア料理店の門を叩き、6年間修業に励んだ。そして2008年平尾で『リングラッツェ』を開業。「本格的なイタリア料理を提供しつつも、お客さんにとっては日常の食事であって欲しい」との思いを胸にスタートした。本場のパスタメニューを取り揃え、「安くてうまい!」とたちまち人気店に。バーやパン屋も手掛け、食堂運営の仕事が舞い込む。筑紫女学園の学食事業だ。イタリアのスローフードの文化が根底にあった田村さんにとって、無添加で安全な食材の使用、地産地消を基本方針に、大衆の極み「食堂」を運営することは大きな挑戦だった。「出汁もとるし、ラー油は自

大衆を大切に
美しい生き様を目指す

そんな活気ある食堂で「天神のスタッフは最高のチーム」と胸を張る田村さん。自分たちの組織はできる。できないではなく、やる気を重視し、成長するまでとことん付き合う「ファミリースタイル」だと語る。従業員に対して親の気持ちで接し、いつでも頼ってもらえる存在を目指しているそう。「困った時に助けられるような経験や精神力はあるつもり」。紆余曲折もあった。挫折も感じた家族に心配をかけることもたくさんあった。それでも今、天神で街の食堂を立ち上げるまでに。人と人が交差する場所だからこそ、大衆に寄り添う。客に対してはもちろん、スタッフにも。それが田村さんの中にある「美しい生き様」なのだ。

列伝

RETSU
DEN

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／上田晴司

父が一代で作り上げた
天神の割烹を継いで

あの割烹が天神に帰ってくる。ビルの建て替えのため、創業した1963年から天神で営んでいた『割烹よし田』が、店屋町に移転したのが2021年。4年半を経て再び戻ること、二代目店主・吉田泰三さんも感慨深げだ。「店を継ぐことが当たり前だと思ってきました」。大学卒業後に東京・白金台にあった料亭「般若苑」で6年間研鑽を積んだという。「海外の要人をもてなすこともあり、貴重な経験でした」。さらに福岡の和食店で働いた後、『割烹よし

田』へ。ふく料理専門店を開くなど経営にも携わっていた。そしてある日、父から暖簾を託されたという。「本当に突然でした」。今から14年ほど前だったと振り返る。「父が一代で天神に店を構えたことには、すごいこと。店を守るためにも、現代のニーズに合わせていく必要性を感じました」。宴席の予約では事前にはっきりと詰めて、幹事もゆっくり席に着いていられるよう、サービスを徹底して強化。また、明確にメニューを発信し、店を知らない人にも積極的なアプローチをするように。そこで一役買ったのが、名物の「鯛茶」だ。秘伝のたれを絡ま

晴れやかな笑顔で
再び掲げる新たな暖簾

せた鮮度抜群の鯛の刺身をこはんにのせ、お茶を注いでいただく一品。先代が開発したメニューだが、割烹の敷居を下げ、店を知ってもらうきっかけにしていた。今では県外からの客にも大人気で、リピート率も高い。持ち帰りは品質を考えると断るしかなかった。しかし商品開発に力を入れて「鯛茶たれ」の販売を実施。「スーパーで購入する刺身を想定して、味わいや絡み具合などを試行錯誤し、2年かけて完成させました」。

晴れやかな笑顔で
再び掲げる新たな暖簾

現在は「家庭割烹」と銘打って、だしつゆなど販売アイテムを増やしている。レシピや対談を公開する動画チャンネルも話題だ。割烹クオリティを家庭へ。そんな想いに至ったのは、コロナ禍がひとつのきっかけだった。「移動の頃辛い日々でしたが、店に来られないお客さまからたくさんのお花が届いて、応援の気持ちを受け取りました。不安で押しつぶされそうになりながらも「割烹の味を待ってくれる人が確かにいる」と勇気づけられ、店と従業員を守る努力を重ねた。そして集客も大事だけれど、日常の食卓へ和食の文化を伝えていくことにも意義を感じるようになったという。

この取材はブランドオープン直前。「食の都である福岡の中心で、街を盛り上げていく存在になりたい」と、暖簾を再びこの地で掲げるその日に前に、吉田さんは晴々とした笑顔を見せてくれた。

笑顔で接し、お客さまを笑顔にする
この仕事しか選択肢はない



株式会社 よし田
代表取締役

吉田 泰三 さん

PROFILE
1965年福岡県出身。東京の料亭「般若苑」などでの修業を経て、『割烹よし田』で父のもと調理を担当した後、二代目店主となる。2021年に店屋町に店を移し、2025年6月、同じ場所に建て替えたビルにて再び天神本店を構える。店屋町の店も残り、2店体制で営業。

割烹よし田 天神本店
◎福岡市中央区天神1-14-14 ☎092-721-0171
◎11:30~OS14:00/17:00~OS21:30(土日祝日は~OS21:00) ㊿第1・3日曜

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!

熱々、あっくら
スピーディー!

うまい!

飯盛りおにぎり達人 (MMO)

不二精機株式会社

タンク清掃不要のウォーターサーバー

アイコン

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/

フレッシュミルクの味わい、
九州リコッタ。

【使用例】
かき氷 (カッサータ風)

オム乳業株式会社

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!

JIZAKE PROJECT

音乃樂 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。

音乃樂

1800ml 3,666円 (税込)
720ml 1,833円 (税込)