



2
1.小さなことを重ねていくことで引き立てられ、繁栄するという意味を含めた『稚加榮』。2.店の代名詞ともいえる「いか活造り」(2310円・100g)。父が輸送法確立に関わり、生きのまま届けてもらえるようになった。3.原点復帰して素材を吟味した北海道産たらこの「紡」シリーズ。「紡四種盛り」(3300円)。

格式ある料亭の敷居を守り
越えた先にある
確かな価値を未来に残す



3
ウイルス感染症の拡大が起きる中、「休業となったことを機に」体を使えない時には頭を使おうと、勤務体制や新しい取り組みを検討しました。従業員の精神的ゆとり、休暇をきちんと取れて、独立も応援。働く環境が豊かであれば、創造性・獨創性が生まれ、新たな価値を生むことができるはず。振り返れば祖父も「三方よし」の精神で、売り手だけの利益を認めなかった。「原点復帰を意識している今、先代が大

事にしてきたことを守ってきたいです」。
縁を紡ぎ続けるために新しい可能性を探る
これまで料亭スタイルの確立、明太子事業立ち上げといった節目が約30年のサイクルで展開されてきた。田原さんも5年前、60周年を迎えた際に社は「縁を紡ぐ」を掲げたと語る。いつ来ても変わらない、思い出の場所であり続けるために、伝統と格式を守る。そしてその敷居を越える機会を若い世代に提供したいという想いから、新たな事業をスタートさせた。洋食を取り入れたカフェメニューをはじめ、マヨネーズやタルタルソースなど家庭用の明太子アイテムを提供する『稚加榮茶寮』をオープンさせたのだ。「あくまで料亭が作るものであり、原材料や質にこだわりながら、若い世代に親んでもらえる新しい可能性を探っていききたい」。福岡大名に『稚加榮』あり。30年後もそう思ってもらえる未来のために。

食人

SHOKU JIN

列伝

RETSU DEN

Catch the dream!

PROFILE

1984年福岡県生まれ。2019年に三代目として「料亭稚加榮」を継ぎ、生簀の状態を厳しく管理。2022年には料亭の味を気軽に味わえる地産地消カフェ＆マルシェ「稚加榮茶寮」を立ち上げる。また、爬虫両生類の写真家・文筆家としても活動。図鑑や雑誌への寄稿、写真提供も行っている。

料亭 稚加榮
◎福岡市中央区大名2-2-17 ☎092-721-4624
◎11:30~15:00(土・日曜のみ) / 17:00~22:00(日曜は~21:00)
Ⓜ不定



株式会社 稚加榮
代表取締役社長 よしたか
田原 義太慶 さん

家庭料理にはない価値を求め
大名に根付いた料亭
大名で親しまれてきた、生簀のある料亭。その歴史やこれから目指す姿を三代目・田原義太慶さんに尋ねた。『稚加榮』といえば活魚のイメージが強いが、創業者である祖父が戦後に西公園に構えた「丸富うどん」から始まったことは、あまり知ら

れていない。その後1961年に現在の地に『稚加榮』を創業。当時は家庭で肉料理を食べることが少なかったため、鳥料理を売りにした店を開業したのだそう。やがて冷蔵庫の普及で肉料理が一般化し、活魚料理を次の主軸とした。店内に生簀を構え、料亭としての営業を開始。ランチも提供することで親

しみのある店舗運営を行い、その後の人気ぶりは周知の通りだ。父が始めた辛子明太子の製造も『稚加榮』の名が全国で知られるきっかけとなった。
田原さんが店を継いだのは2019年のこと。ホテル勤務で経営などを学んだ後、『稚加榮』の調理場で約10年経験を積んだ。社長就任後、新型コロナウイルス

私たちは夢と希望に満ちた福岡

の飲食店業界を応援しています。

ソワニエプラスは
食に関わる人々を応援しています。

ソワニエ+

produced by FM FUKUOKA

「福岡の美味しい」を極める!

父の日

山田錦
吟醸仕込み清酒
喜平太 720ml
1,450円(税込)

天草下田温泉
望洋閣

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

48 35

オム乳業株式会社

ふっくら、あったか
スピーディー!

うまい!

不二精機株式会社

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!