



1.カウンター席は客同士が同じ時間を共有するターブルドットスタイル。2.「スタッフに任せられる体制を築けているので、九州各地の生産者を訪ねる機会も増えました」と福山さん。『Goh』高山裕史シェフ（右）・『GohGan』安藤崇明シェフ（左）と共に。3.コース19800円から、蒸した鮑に椎茸の旨み、あおさのリゾットを添えたシグネチャーメニュー。4.長崎の高島トマトの凝縮したソースに島原そうめん。

海外からの注目を浴びてもホームベースは変わらない
そう「Asia's 50 Best Restaurant」への選出を機に、海外からの客がぐんと増えた。「スタイルを変えざるを得ない状況になり、悩みました」。そんな想いを解放してくれた存在が、ガガン・アナンド氏。バンコクに店を持つ世界的なシェフであるが、交流を深める中で彼の発想力・創造力に刺激を受けた。「記憶に残る料理、その体験

海外からの注目を浴びてもホームベースは変わらない
そう「Asia's 50 Best Restaurant」への選出を機に、海外からの客がぐんと増えた。「スタイルを変えざるを得ない状況になり、悩みました」。そんな想いを解放してくれた存在が、ガガン・アナンド氏。バンコクに店を持つ世界的なシェフであるが、交流を深める中で彼の発想力・創造力に刺激を受けた。「記憶に残る料理、その体験

はどんな人にも喜ばれるはず」。これまでもフレンチをベースに九州の食材や和の要素も取り入れてきた福山さんだが、記憶に刻まれる一品へとさらなるアップデートを図る。情報過多な中で過度なインプットは避け、自分の中に残った体験やイメージを頼りに、オリジナルテイーの基盤を守ることと忘れない。そして開店から20年、舞台を住吉へ。ガガンシェフとタッグを組んだ『GohGan』、カウンター席で一斉スタートのコースを楽しむ、新生『Goh』。さらに昨年リニユールでよりプライベートル感を増し、夏のバーベキューテラスもおすすめだ。

今や「世界のGoh」という認識でいたが、福山さんのホームベースは変わらない。「国内外でさまざまなチャンスを生かしていきたいけれど、そこで生まれた価値観を表現する場はずっと福岡でありたい」。その言葉をここで届けられたことが、何より嬉しい。

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

列伝

RETSU

DEN

Catch the dream!

食人

SHOKU

JIN

PROFILE

1971年福岡県生まれ。2002年西中洲に『La Maison de la Nature Goh』を開業し、2022年に移転し『Goh』『GohGan』をオープン。2016年「Asia's 50 Best Restaurant」に初選出。イノベティブでありながら、調和の取れた味わいを構築する。

料理が好き、その実直な想いが西中洲で実を結ぶ

華やかな食の舞台を作り上げ、世界中のフーディーを魅了してきた『Goh』福山剛シェフ。しっかりと根を張る、感性を開いて自由に創造する。上へも下へもフィールドを広げてきたからこそ、その現在地に至る道程を、改めて紐解いてもらった。

子どもの頃から家でよく料理をしていたという福山さん。早頃から職業意識を持ち、高校生になるとフレンチレストランで現場を体験、本場の食文化を書籍やレシピ本などで自主的に学んでいった。その後、天神のフレンチレストラン「イルド・フランス」に就職。25歳で独立を意識し、中洲の「マールキュリーカ

フェ」を経て、2002年『La Maison de la Nature Goh』を開業する。当時のコースは5000円という現在から考えると破格の値段設定だが、記念日需要から日常利用に間口を広げ、顧客の来店頻度を高めた。料理の満足度の高さ、そして福山さんの人柄もあり、「通えるフレンチ」は地元客でいつも満席に。



Goh
オーナーシェフ
福山 剛 さん

Goh
◎福岡市博多区住吉1-4-17 010BUILDING1F
☎092-281-0955 (完全予約制)
◎カウンター席18:30一斉スタート、
テーブル席18:00から30分おきにスタート
◎月曜

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。

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！

エフエム福岡の番組から誕生した人気商品
「飲む点滴」
必須アミノ酸、ビタミン類たっぷりの
新米 甘い さつやき
凍らせてシャーベットにしてもおいしい

NSS 長崎船舶装備株式会社
企画から設計、デザイン、施工までをトータルにクリエイト。快適な空間を提供し豊かな社会の実現に貢献します。

天草下田温泉
望洋閣

お店でソフトクリームはじめませんか
オーム乳業株式会社

ロボットで作る麺料理も
うまい！
不二精機株式会社