



株式会社 スドー  
代表取締役  
須藤 悦男 さん

PROFILE  
1980年新潟県出身。東京築地の青果市場で働いた後、「焼肉くにもと」で7年経験を積む。2012年フルアテンド型の『焼肉すどう』を熊本に、2016年春吉に開店。さらに大衆的な『焼肉ヨーコ』を2021年港にオープンし、春吉『焼肉ニューヨーコ』、小笹『やきにく 愛しのヨーコ』と出店を続ける。2024年にはバンコクに『焼肉すどう』を展開予定。  
焼肉ヨーコ  
◎福岡市中央区港1-4-16 サンシャイン大塚北1F  
☎050-5448-3773 ◎17:00~22:30 ㊟不定

本能に訴える肉の美味しさで  
日本の食文化を世界に発信

# 列伝 食人

RETSU

SHOKU

Catch the dream!

## フルアテンド型の 他にない焼肉店で始動

厳選した部位をひとつずつ焼いて供すフルアテンドの『焼肉すどう』、大衆的な雰囲気で見ずナブルに楽しむ『焼肉ヨーコ』。対照的なふたつのスタイルで焼肉の魅力伝えてきた須藤悦男さんはこれからも「肉の旨さで勝負する」と、次は世界に目を向ける。

業期間だったと思います。通勤途中に築地の市場に寄れたので、そこで高級な食材に触れることができたのもよい経験でした。そこで独立して2012年『焼肉すどう』を熊本に開業。九州黒毛和牛の厳選した部位を一番美味しい状態で食べてもらいたい、テーブルごとに焼師がついてベストな焼き加減に仕上げた肉を提供するフルアテンドのスタイルで始動した。「最初はなかなか受け入れられませんでした。徐々に特別な日の利用に選んでいただけのようになりまして」。次は福岡で勝負。4年後春吉に、より高級感を増した店を構えた。「サービス面

## 対照的なスタイルの 店作りで海を越える

も重視し、スタッフに恵まれたことから、段々と認知されていきました。各部位の肉質に合ったカット、味付け、火入れで個性を引き出したコースのみの圧倒的なパフォーマンスで、他にはない存在感を放っていた。

続いて手掛けた店も大きな話題に。驚くことに大衆的な焼肉店だったのだ。港に暖簾を掲げた『焼肉ヨーコ』。須藤さんが幼い頃に家族で通った焼肉店。遠い記憶を呼び覚まし、店作りに生かした真っ赤なテーブルの上で肉を焼いてがつり食べる『焼肉すどう』では使用しない部位をうまく活用し、気軽に美味しい焼肉店として一躍人気となり、春吉、小笹と1年ごとに店舗を増やしてきた。

そして次なる舞台はタイのバンコクだ。年内に『焼肉すどう』をオープンし、ゆくゆくは『焼肉ヨーコ』も含め他の国でも出店を目指す。「今福岡にいても縁があつてこそ。海外出店もこれまでがあつたから、話がきたのかなと感じています」。そんな中、須藤さんが欲しているのは、海外志向を持つ若い力だ。「海外旅行に行つて改めて感じるのは、日本の食べものってレベルが高いなということ。若い人も日本の食をどんどん発信してほしい」。紡がれた縁を一緒に繋げ、日本の食文化の素晴らしさを伝える。夢と刺激にあふれた仕事に出合えるのも、飲食業の大きな魅力だ。

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

## 天職に出会い 刺激的な日々で切磋琢磨

地域の人に愛され、「この場所を決して離れない」と心に決めたパン職人。キャリア20年以上の『モロパン』 諸永裕士さんが、今大きな動きを見せている。その先にある夢を語ってもらった。

「福岡ジョアン」で働き始めた「次の日仕事でも、いやだな」と思うことがなかったんです。天職だと感じて社員となり、4年間勤務した後、26歳で東京に転勤。フックアップでの仕事はとても刺激的だったと振り返る。「その日焼いたパンについてみんなで議論する日々。熱量の高さに驚かされた。周りにはコンテストで受賞するようなレベルの高いパン職人たちが。その環境で必死に働いて、自らもコンテストに挑戦するなど切磋琢磨してきた。東京で4年、福岡に戻ってチーフとして3年。11年のキャリアを積み、2014年に独立を果たす。

## 自分の「のびしろ」を信じて 店と関わるみんなを輝かせたい



モロパン  
代表  
諸永 裕士 さん

PROFILE  
1982年佐賀県出身。「ドンク」に入社し、福岡・東京で11年パン作り、経営を学ぶ。2011年「カリフォルニアアレーズコンテスト」で大賞を受賞。2014年『モロパン』をオープン、2021年移転。店舗内で『モロのおやつ』『モロの食卓』としてパン屋以外のスタイルでの営業も行う。またパン作りの講師として、国内外で講習会を行うことも。  
モロパン  
◎福岡市南区市崎1-2-8 高宮マンション1F  
☎092-791-5676 ◎7:00~15:00 ㊟日・月・火曜

## この場所で輝くために 海外に向けて始動

築100年を超える古民家で『モロパン』を開業。今までの経験を生かしながら、新たな製法を試し、商品力・オリジナリティを高めて福岡の人気パン屋の仲間入り。しかし開業から7年後、物件の都合で同じ区画内への移転が決まり、場所を変えて初めての営業日、驚く光景を目にする。「朝7時、200人ほどが並んでくれていたんです。そして決意が生まれた。「ずっとこの街でやっていこう」。2023年からは定休日の月・火曜に焼き菓子も焼いて『モロのおやつ』として営業。さらに月2回土曜の夕方から近隣の飲食店とタッグを組み、弁当や惣菜を販売する『モロの食卓』もスタートさせた。新店舗でなく、自分の店というのが諸永さんのスタイルだ。この場所への深い愛を感じるが、実は遠く離れた地で進んでいるプロジェクトがあるのだとか。「海外出店を考えています。モロパン自身、そして関わってくれる人すべてをキラキラ輝かせたい。その想いが叶うのであれば挑戦したいと思うようになりました」

でも「安心を。立ち上げ後は信頼するスタッフに任せ、諸永さんはこの場所へ戻ってくるつもりだ。「80歳まで現役でパンを焼いて、『モロ爺』と呼ばれるのが僕の夢です。そのためにも人の助けを借りながら、恵まれた機会を生かしたい。まだまだのびしろはある！」。とびきり素敵な夢に『モロパン』の魅力の真髄を感じた。

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。

害虫・害獣防除も  
サニクリーン  
安全に防いで  
排除します  
株式会社 サニクリーン九州  
https://www.skkyu.co.jp/

飲食専門の求人サイト  
グルメキャリア  
gourmet caree  
毎週木曜日更新!

父の日  
吟醸仕込み純米酒  
喜平太父の日ラベル  
1,360円(税込)

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!

オーム乳業株式会社  
Crème pour SOIGNER  
35 48  
特別な一品に  
クリーム・ソワニエ  
種類別  
クリーム

ロボットでつくるお寿司も、  
うまい!  
小型卓上巻き寿司機 II  
不二精機株式会社