

魅せる焼肉はまさに格闘技  
仲間を増やして、熱狂させたい



神戸焼肉 大山

店主

大山 大鐘さん

PROFILE

1984年福岡市出身。高校卒業後から焼肉店でのキャリアを重ね、東京では「神戸焼肉かんてき」の本店を立ち上げ、店長も務めた。2022年「焼肉ホルモン人生 大ちゃん」を東区馬出にオープン。2023年には「神戸焼肉かんてき 春吉店」をプロデュースし、現在は2024年に開いた「神戸焼肉 大山」のカウンターに立ち、厳選した肉を対面で丁寧に焼いて提供。

神戸焼肉 大山

◎福岡市中央区西中洲1-4 プロスベリタ西中洲 II-1F  
☎092-711-5929 ◎17:00~24:00、日祝日は~23:00 ㊟なし

「父親が購入していた馬出のビルで『焼肉ホルモン人生 大ちゃん』を2022年オープン。これまでの客の好みを把握し、肉のカットを細かく変えながら、食べた時の反応をインプットしてきた。『集大成といえるそのデータを十分に発揮させて、但馬牛を存分に味わってもらいたいと思いました』。やがて多くの肉好きが集う店として存在感を放つように。任せられるスタッフが育ち、次に目指すはもうひとつの恩返しだ。『自分発信で、かんてき』の仲間を増やしたい。その思いから、2023年「神戸焼肉かんてき」の春吉店をプロデュースし、翌年にはハイクラスなスタイルの『神戸焼肉 大山』を金さんと共同経営で始めた。毎年新店を出すペースで展開し、今後も「金さんとグループ会社からゴーが出ればいつでも」と、心の準備は万端。「魅せてなんぼの焼肉は、まさに格闘技。繊細かつ大胆な技を駆使して、入場から退場まで熱狂させますよ」。絆の深い仲間と共に、チャンピオンベルトを前掛けに変えて、温かな人柄の奥に潜む、闘志。そう、彼は飲食業界のファイターなのだ。

焼肉の魅力を繊細に、大胆に情熱を持って伝える

道を究めるための精神力と運命を変える出会いを糧に

# 食人

SHOKU

Catch the dream!

JIN

福岡では貴重な「但馬牛」が食べられる店として人気となった『焼肉ホルモン人生 大ちゃん』。肉の美味しさもさることながら、店主・大山大鐘さんのキャラクターに惹かれるファンは多い。気さくな笑顔を見せたかと思うと、肉を見る目は真剣。話せば、まっすぐ正直な人柄が感じられる。高校卒業後、福岡の焼肉店に就職した大山さん。厳しい下積みの中、ストレス発散のため始めたキックボクシングの精神が、今も生きていくという。K-1選手を

目指して2005年に上京。居酒屋などでアルバイトをしながら、昼はトレーニングという過酷な日々を過ごした。約4年懸命に励むも、限界を感じて福岡へと戻ることになった。古巣である焼肉店で働くことになったが、下積み時代から「兄貴」と慕う人物との交流は続いており、彼の存在が大山さんのその後に大きな影響を与える。現在、関東を中心に「神戸焼肉かんてき」などを展開する金宏一さんだ。「東京に店を出すから、一緒に」と金さんに誘われ、再び上京。2010年、三軒茶屋店の立ち上げに関わり、その後約10年勤めた。『本当は独立するつもりはなかつ

# 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

ローカルなモノだけでなく背景にいる人にも惹かれて

店名の「&」が理念を語る。若い生産と食卓をつなぐため、生産者と共に商品やメニューを開発してきた高倉朋子さん。今ではどっぷりと食に関わっているが、全く別の仕事から、いつの間にかその魅力に引き寄せられたという。「両親が日本料理店を営んでいたため、家ではいつも出汁の香りがありました。そんな食のルーツを持ちながらも、高倉さんはデザインの職に就き、独立。グラフィックから店舗デザインまで幅広く仕事を受注するうちに、「地

域活性化」の依頼を受け、九州各地の地方へ足を運ぶ機会を得た。そこで出合った食材や、先人の知恵から生まれた伝統食、その土地ならではの調味料などに惹かれ、そして何より生産者の生き様に心を打たれたという。毎週のようにどこかの町へ。商品のブランディングを手掛けるも、売る場所は道の駅だけ。「福岡のまちなかで売れたらな」。その想いと生産者へ覚悟を見せるため、店舗を構えることに。それが『&LOCALS』だ。2017年けやき通り沿いに開業し、地方の魅力的な商品を紹介。さらに名物として九州各地の食材を取り入れたキャンディ包み

の「旅するおいなり」を開発した手に取りたくなる、食べたくなるアイテムたちは食に敏感な層の間で話題に。店舗を増やし、今ではチョコレート専門店やおやつ製造場なども含め、多角的に展開中だ。

地域とチームで進む「&」の強い結束力

中でもフラッグシップである大濠公園の店舗は、地元の人々の憩いの空間であり、観光客が九州の食に触れる場でもある。八女茶やスイーツ、そして素朴なお膳が好評だ。いりこ出汁に産みだて卵を合わせた「だし玉子」、雲仙の漁師飯「ニボサバ八女茶漬け」など、食卓へとつなげるため、店で購入できる調味料を取り入れ、レシピも披露。「家でも作ってみよう」と思ってもらえることが目標です。そんな風にメニュー化されたものを、生産者が食べに来ることがあるそう。作り手が、顔の見える消費者に出会える貴重な機会にもなっているのだ。「家族を連れて来てくれることもあって、それが本当に嬉しい」と、高倉さんも一番の笑顔を見せてくれた。

現在進行中なのが『&LOCALS in LOCAL』。これまで培った店づくりを、次は地域で生かす取り組みだ。「熊本荒尾で、地元の人と組んで店を開きました。より地域と密着できれば」。食の流行はあれど、土地に根差すものはやっぱり素晴らしい。20代の若いスタッフにも企画を任せ、新しい目線でローカルを編集してほしいと願う。「&」のつながりはどこまでも。

大人になって分かった、食の価値

地域の尊い生産を、家庭の食卓へ

株式会社 アンドローカルズ

代表取締役

高倉 朋子さん

PROFILE

1969年福岡市出身。建築・デザイン会社を母体に地域のブランディングを行う中で、2017年『&LOCALS』を開業。現在は大濠公園、「アクロス福岡」、「ミーナ天神」に出店し、けやき通り沿いにおやつ製造場とバー・トゥ・バーのチョコレート専門店『tabiCACAO』を展開。2024年11月には熊本県荒尾市にパートナー店が誕生。

&LOCALS 大濠公園

◎福岡市中央区大濠公園1-9 ☎092-401-0275  
◎9:00~OS18:00 ㊟月曜

の飲食業界を応援しています。

私たちは夢と希望に満ちた福岡

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!

辛旨スッキリな飲み口  
純米酒 **バリ辛口**  
**萱島**  
720ml 1,400円(税込)  
お求めはこちら  
www.jizake-p.com  
TEL.092-533-3587

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!

ロボットで作る麺も、**うまい!**  
小型ロール製麺機 10kg ミキサー  
不二精機株式会社

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**  
クリーム・ソワニエ  
オム乳業株式会社