



株式会社 ひめ

代表取締役

下登 昌臣 さん

PROFILE

1967年熊本県出身。1999年今泉に看板のない飲食店『ひめ』を開業(大宮に移転後、クローズ)。2005年『とりのこ』をオープンした後、2013年『氷炭』にリニューアル、2016年警固店出店。現在、飲食業は裏方に徹し、「糸島れもん」の栽培・販売に励む。

酒場 氷炭 警固店

福岡市中央区薬院2-13-20-1F
092-715-7775 16:00~23:00 休なし

年を重ねるごとに、興味が移り、それを追う楽しさがある

食人列伝

RETSU DEN

SHOKU JIN

Catch the dream!

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

隠れ家から、炉端の店へと自己表現の場を変えて

人通りの少ない路地に看板のない店を開き、「隠れ家」というキーワードを福岡の飲食業界にもたらした人。今泉にあった『ひめ』の店主・下登昌臣さんだ。店舗デザインなどを手掛ける会社に就職し、「自分の好きな店を作りたい」との思いから27歳で転職。大名の居酒屋で5年経験を積み、1999年店を開いた。「変わったことがやりたかったんでしょね」と当時を振り返るが、隠れているからこそ試される実力。確かな吸引力と特別感が交わり、グルメな大人

たちが集う人気店となった。その後、「ちどりのすき焼き」を看板メニューとした姉妹店『とりのこ』が2005年に誕生。改装した古民家は外から中を覗けない造りで、席に着けばしっとり落ち着いた。そんな隠れ家主義であった下登さんだが、ある時「炉端焼きの店をやりたい」と思い立ったそう。「わざわざ予約をして来てもらう店でしたが、もっと大衆向けの店がやりたくなったんです。『とりのこ』の目隠しとなっていた壁を外し、中心には炉端を囲むカウンター席。旬の野菜や魚をシンプルに味わってもらおう。食材にこだ

わってきたからこそ、自然な流れで2013年『氷炭』として生まれ変わった。16時、明るいうちからさくっと飲めて、気の利いた一品に舌鼓。警固に2号店もオープンさせ、炉端文化を福岡に根付かせてきた店のひとつとして知られる存在に。「飲食店は表現の場。決して楽ではないけれど、自分の興味あることを形にできるやりがいのある仕事です」と言葉通り、下登さんの感性が店づくりに生かされてきたのだ。

そして次なる挑戦が糸島で始動。7年前から手掛けているレモンの栽培だ。ずっとお世話になってきた契約農家さん、そして『氷炭』本店2階にある「田」文月「阿南文平さんと共に、自然の力を引き出す先進農法で、高品質で安全なレモン作りに励んでいる。「農業は素人なので、まだまだ思い通りにはいきません。でもいちから新しいことを始める、刺激のある毎日です」。食材を受け取る立場から、生産の現場でその苦労を知る側に立った。価値を伝え、それに見合う正当な価格で流通させなければ。飲食業界全体の意識を高めるためにも、ブランディングの必要性を強く感じているという。注文が入って収穫する「糸島れもん」。香り高き瑞々しい果汁は、飲食店に加え、製菓店やバーなどでも使用され、広がりを見せている。自然の場に舞台を変えて、下登さんの表現はまだ続く。

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。

プロが選ぶ、プロのクリーム。
PURE CREAM
ピュアクリーム
オーム乳業株式会社

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!

日々の積み重ねを経て歴史ある名店の主力に

1972年創業、福岡で初めて石窯を導入したベーカリーとして知られているのが、ここ『パン・ナガタ』だ。福岡のパン業界を語る上で欠かせないこの店を引き継いだのが、櫻井剛さん。アルバイトから始まり、経営を託されるまでの約25年の日々を振り返る。「パン・ナガタ」那珂川店のオーナーが、縁の始まり。当時、櫻井さんは大学生で時給の高さに惹かれ、オープニングスタッフに。2代目・永田秀人さんから直接指導を受け、社員にならないかとの誘

いに応えた。「飽きやすい性格なんですけど、この仕事は続けられたので合っているのかなと」。本を読んだり、他店のパンを食べたり研究したり、「いろいろなことを懸命にやった記憶があります」と櫻井さん。その努力が報われ、1年で店長に抜擢された。朗らかな笑顔で語ってくれた中、「実は接客が苦手だったんです」と意外な発言も。できるだけ店頭に立ち、客と会話を重ねることで、あがり症を克服したという。そんな積み重ねを大切にしてきた櫻井さん、創業者・永田亀一さんの忘れられないエピソードがあるという。勉強会が開催され、新人が「こね

発酵が重要なパン作りは、待つたなしの作業である。答えを待つのではなく、自分の中で責任を持って働く姿勢が大切。それを伝えながら、自身が歩んできたパン職人の道を整える役目を担う。次の世代へ、『パン・ナガタ』のバトンを渡す日のために。

価値あるレモンを売らせて食材への意識を高める

人生をパンと共に 名店のスピリットを継ぐ



株式会社 福岡 SAKURAI

代表取締役

櫻井 剛 さん

PROFILE

1977年鳥取県出身。1998年から『パン・ナガタ』那珂川店でキャリアスタート。2003年に店を譲り受け、独立。2022年に春日本店も引き継ぎ、現在は2店舗の経営を行う。

パン・ナガタ本店

春日市春日1-123 092-502-1180 08:00~19:00(土日祝日は7:00~) 火曜

上げ温度が高くなり過ぎたら、どうしたらいいですか？」と尋ねたところ、「ダメだった時の処置ではなく、こね上げ温度を正確にするための方法を考えなさい」と永田さん。意識するのは、もっと根幹の部分を。その考え方にハッとさせられ、今も仕事をする上でのベースとなっている。

地域に根ざす店づくりを目指しパン職人に安定した生活を

キャリアを重ね、独立か社員として全体の責任者を目指すか、悩んでいた櫻井さんに、もうひとつの道が提案された。「那珂川店を譲るから、独立しないか?。店で最初の独立を果たし、『パン・ナガタ』の名を継いだ。地域に愛されるベーカリー。その本質を守っていききたい。嫌なことがあった日も、うちに来て笑顔になって帰ってもらえるといいですね。そのために、季節ものや新商品も取り揃え、生地を20種以上使い分けるなど、味作りに余念がない。2年半前には春日の本店も櫻井さんの経営に。「スタッフを雇い、彼らの給料を上げるためには、成長し続けたいといけない。そのため規模が必要だと感じていたの、譲り受けることにしました」。

発酵が重要なパン作りは、待つたなしの作業である。答えを待つのではなく、自分の中で責任を持って働く姿勢が大切。それを伝えながら、自身が歩んできたパン職人の道を整える役目を担う。次の世代へ、『パン・ナガタ』のバトンを渡す日のために。

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!

プロが選ぶ、プロのクリーム。
PURE CREAM
ピュアクリーム
オーム乳業株式会社

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!

香りは華やかで口当たりは淡麗。酔い心地さわやかで身体に優しく、軽やかなのに味わいがある芋焼酎です。

音海
おんかい
軽やかで旨い 飲みやすい芋焼酎
720ml 1,140円(税込)
www.jizake-p.com

ロボットでつくるおにぎりも、**うまい!**
にぎって PON III
不二精機株式会社

ハウスクリーニング
ご相談ください!
エアコン キッチン お風呂 トイレ ワックスがけ など
株式会社 **サンクリーン九州**
https://www.skkyu.co.jp/