

最後の学びの場は、職場

そこで育つ人材は、宝



株式会社 フルタパン

代表取締役

古田 量平 さん

PROFILE

1953年福岡県出身。1925年に祖父が始めた事業を展開し、1986年初の直営店「国産小麦パン工房 フルフル松崎本店」をオープン。『食パンラボフルフル』『フルフル風の森』『THE FULL FULL HAKATA』『Full Full パンとワイン』と、コミュニティを重視した店づくりに励む。

国産小麦パン工房 フルフル松崎本店

◎福岡市東区松崎2-15-22

☎092-671-9663 ☎8:00～18:00 ㊟火曜

物となっている「明太フランス」だ。辛子明太子とバターをたっぷり挟んだハード系のパン。最初は販売に苦戦したが、スタッフからの「食べにくいから切って売ってみては？」との提案を受け、試食で配るなどの販促活動の末に、大人気商品へと成長を遂げた。「スタッフの存在に助けられた」と古田さん。商品開発も人が手掛けるもの。人材が一番の宝だと身に染みた経験だったという。

食卓に幸せを運ぶ

パンの役割に思いを寄せて

現在は社員教育に心血を注いでいる古田さん。「一流に触れる機会を与えたい」と、歴史ある神社仏閣への訪問、老舗旅館での宿泊、海外での研修など、営業利益の5%を投資しているそう。「職場は最後の学校だと考えています」。日本人の美意識や礼儀正しさに加え、臨機応変な対応力を学ぶ必要性も感じているという。「良いサービスは受けた側だけでなく、行う側にも良い影響を与えるはず」。その考えを基に、顧客の喜びを重視。ひとつのパンが食卓で担う役割を尊ぶ。日常にある家族団らんのひと時、特別な日の祝いの席、いろいろなシーンに欠かせないもの。「売っているのは商品だけでないのだ」と襟を正し、役職に就く息子たちをはじめ、全スタッフにその思いを託している。店内には美味しそうなパンを前に目を細める客たち。彼らと接する従業員の笑顔もとびきりだ。愛されパン屋の神髄を感じた。

の飲食業界を応援しています。

飲食専門の求人サイト

グルメキャリー
gourmet caree

毎週木曜日更新!

父の日
Think good

吟醸仕込み純米酒
喜平太父の日ラベル
1,360円(税込)

ロボットで作るグルメも、
うまい!

iMaki (UM)

不二精機株式会社

食人

SHOKU
Catch the dream!

国産小麦での製造を手掛け
名物パンを生み出す

家業のパン屋を継ぎ、三代目として事業を展開する古田量平さん。「地域の心がふれあう憩いの場」を目指し、「国産小麦パン工房フルフル松崎本店」の敷地内にはテラス席や遊具、産直マルシェも併設する。1925年に堅パン製造業を祖父が始め、父の代からパンの製造や学校への配達などの手伝いをしてきた。大学卒業後に入社、32歳で店を継ぎ、やがて卸売りから直営販売へと舵を切った。現在、店は5店舗、入社時は10人程度だった従業員が今は130人。

福岡を代表するパン屋のひとつだ。この店を名店たらしめる2つのキーワードを紹介したい。まずは「国産小麦」。約30年前、当時の日本ではまだ輸入小麦での製造が当たり前だった頃。「安心安全な材料を」と国産小麦でのパンの製造に挑戦するも、成分が異なるため、なかなかうまく焼けない。北海道の産地まで足を運び、試行錯誤を繰り返す。生産者と共に改良を重ね、ついにパン作りに適した小麦の開発を果たした。「国内の食料自給率のアップに貢献したい」。切り開いてきた道が、この先の未来にも繋がっている。そしてもうひとつ、今や博多名

列伝

RETSU
DEN

売り上げは待遇に還元
その決意と結果を日々発信

毎日SNSの発信を欠かさない。2016年に独立、現在は5店舗を運営。経営の現状を包み隠さず投稿する長谷川諒さんにその狙いを尋ねると、意外な答えが返ってきた。「従業員に向けての発信です」。外部へのアプローチよりもまずは内側へ。その考えに至ったのは自身の経験によるものだった。アルバイトの経験から「この仕事、自分に向いているかも」と思い始めたのが、飲食業に身を置いたひとつのきっかけ。その後就職するが、過酷な労働環境の中、転

職しても状況はますます厳しいものに。「自分でやるしかない」と、経営者としてのビジョンを描くようになる。掲げたのは「従業員の待遇を日本一」という目標だ。利益を得て、希望の休みをきちんと取れる店づくりを指針とした。1軒目は唐揚げとハイボールを売りにした居酒屋。高価な食材を使わずとも、満足できる味わいに仕上げ、仕込みも効率的に。「最初のフックとしては成功したと思います」。右肩上がりで社員希望者が増え、2軒目の居酒屋を開業。3軒目の物件を借りた時点でコロナ禍に見舞われ、休業を余儀なくされるが、明太バスター専門店とい

う新業態で、味への追求と接客を重視したことで、行列を成す人気店へと成長。さらに4軒目には飲酒の需要に高いコスパで応える酒場を、そして2024年、「和イタリアン」をテーマとした「裏天神MARIO」を渡辺通に開いた。

従業員の幸せが
ゲストの喜びにつながる

次々と展開を進める長谷川さんだが、社員の働きたい形を実現してきた結果だと振り返る。「好待遇を追求し、長く働いてくれている誠実で優秀なスタッフのために、店舗を展開しています。目指すは一生働ける職場です」。市場分析や効率的なオペレーションの構築、労働環境を整えるのが今の長谷川さんの役目なのだ。「ここで動いてよかった」。スタッフからの声が何よりの励みとなっている。店主がどんな考えを持ち、目標の達成がどのくらい進んでいるのか、この先どんな展開が待っているのか。日々、個人としての思いを投稿することで従業員に安心感をもたせ、また「ここで働きたい」と思ってもらえる未来のスタッフへもアプローチを重ねる。今後は、学生アルバイトを好待遇で社員として迎え入れたり、異業種からの転職者を募るなど、新たな道筋も立てていきたいと長谷川さん。「スタッフの満足度が高ければ、自然とお客さまにも喜んでもらえる店になる」。働くこと、外食すること。日々ここに集う人の幸せを願う。日本一の待遇を目指す経営者の考えの根本は、そこにあるのだ。

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／上田晴司

働くモチベーションを高め、
待遇日本一を目指す

株式会社 タガタメ

代表取締役

長谷川 諒 さん

PROFILE

1989年大分県出身。美容業界やアパレル業を志すも、アルバイトをきっかけに飲食業へ。2016年独立し、『元祖タレカラ』『大衆から揚げ酒場 まりお』『Super まりお』『高宮晩酌酒場 まりお』『裏天神 MARIO』と出店を重ねる。インスタ「@haseryo_fukuoka2」にて毎日発信中。

裏天神 MARIO

◎福岡市中央区渡辺通5-2-10 渡辺通プレイス201

☎090-6317-6930 ☎17:00～23:00(土曜は16:00～)

㊟日曜

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+
ソワニエプラス

produced by FM FUKUOKA

「福岡の美味しい」を極める!

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/>

プロが選ぶ、プロのクリーム。

PURE CREAM
ピュアクリーム

オム乳業株式会社