

発行元 一般社団法人 福岡県料飲業生活衛生組合連合会

福岡県飲食業生活衛生同業組合 福岡県社交飲食業生活衛生同業組合 福岡県すし商衛生同業組合  
福岡県料理業生活衛生同業組合 福岡県喫茶飲食生活衛生同業組合

2023.11  
vol.22

# nonku のんくう.

## Renewal



リニューアル企画  
スペシャル

座談会

組合員

博多一風堂

株式会社力の源ホールディングス  
代表取締役会長

河原 成美氏

山本 カヨ氏

ADELITA大名  
有限会社パータービレッジ 代表

博多名代 吉塚うなぎ屋

株式会社 吉塚うなぎ屋 五代目会長

徳安 憲一氏

竹野 孔氏

株式会社タケノ 社長  
福岡県料飲業生活衛生組合連合会 会長

LINE会員登録募集

会員インフォメーション

福岡・大分DCキャンペーン

11月は食育・地産地消月間

コロナ禍に入会した

新規会員のお店。ピックアップ

お悩み解決

ミスターマーケティング



会員3,500店、すし商・社交飲食・飲食・料理・喫茶飲食の業界を応援する雑誌

## 「のんくう」リニューアルを 記念して組合会員様の スペシャル対談が実現!

いつも「のんくう」をご愛読いただきまして、誠に有難うございます。  
このたび「のんくう」はロゴや誌面デザインを一新、特集や企画なども  
充実し、さらに読みやすくリニューアルしました。今回は豪華ゲストをお  
招きし「スペシャル対談」を実現いたしました。ゲストの方々はもちろん  
皆さん「組合会員様」でいらっしゃいます。

**竹野社長(以下竹)**---今回お忙しい中お集まりいただきまして誠にありがとうございます。  
実は今回ののんくうの冊子をリニューアルして、冊数も増やし、組合会員数の  
拡大に繋がりたいと思っております。

以前は組合会員数が4,000軒あったのですが、コロナ禍で減ってきたんです。  
飲食店に関する国や市の補助金、協力金などは勝手に出たわけではなく、実際は  
我々組合が行政や議員さんをお願いして出してもらっていた経緯があります。  
国や行政に要望するには、やはり「組合員の数が必要なんですよ!」

今回は、もっと飲食店の皆様に元気になってほしいということで、組合会員を代表  
してこちらのお三方にお話を伺いたいと思います。

**徳安会長(以下徳)**---いや、本当にあのコロナのおりにね、「感染防止認定店」の  
ゴールドステッカーの配布は大変でしたね。

**竹**---1,500軒も組合会員様のお店を回って大変でした。

**山本カヨ(以下カヨ)**今回、新規の組合員を増やすなら気軽に組合に入会できる申  
し込み用紙を付けた方が良いのでは?

**竹**---カヨさんの言うとおりです!! 組合に入会したらこんな特典やメリットがある  
とリニューアルした「のんくう」に載せるよう考えております。

カヨさんにも組合に入ってください感謝しております。今回の「スペシャル対談」の  
インタビュー、私じゃなくてカヨさんに依頼しようと思っていたのですが、私が組合  
の「会長」でもありますので今回は私がやらさせていただきます(笑)

**カヨ**---竹野社長、心配しないで大丈夫です!! 私もお手伝いします(笑)



竹乃屋 株式会社タケノ 代表取締役社長  
(一般社団法人 福岡県料飲業生活衛生組合連合会 現会長)

## 竹野 孔

◆地元福岡を代表する「老舗」、明治6年創業、今年で150年の吉塚うなぎ屋の徳安  
会長にお店を長く続ける秘訣などのお話を聞かせていただきたいと思います。

**竹**---徳安会長、創業150周年おめでとうございます。

**河原会長 (以下河)**---150年もお店を続けるなんて、凄いの一言しかないですね。  
徳安会長は「5代目」とのことですが、昔からこの博多の場所でお店をされてきた  
のですか?

**徳**---創業の場所が吉塚でその地名をとって吉塚うなぎです。

中洲に出てきたのは大正の初めぐらいで昔、松竹の映画館があった、今の東急エ  
クセルホテルの前あたりです。あそこは昔、九州劇場って劇場があったらしくて、そ  
の劇場の前に中洲店を出してただけで、戦争で全部焼けちゃってね。戦後は、今  
の昭和通りに面したところで再開しました。

ところが、借金で火だるまになりましてね。土地も家屋も差し押さえられて、立ち退  
かざるをえなくなり、そんな時期に渡辺家の中洲にあった地所を安い地代で貸し  
ていただき、店の再開をすることが出来たようです。おかげ様でなんとか潰れず  
にすみまして。

私の先代、3代目、4代目が、なんとか返済して今に至っております。今年が150年で、  
娘が7代目なんです。長男も大学卒業して2年ぐらい、他所にやったあとに戻ってき  
て6代目をさせていたんです。でもしょっちゅう私と意見がぶつかってね。  
今考えてみたら、私が追い出したようなもので、長男には申し訳なかったなって  
思ってます。

**カヨ**---じゃあ、娘さんが7代目なんですね。では長男さんはどこかでうなぎ屋さん  
やってるんですか?

**徳**---創業150周年を迎えるにあたり和解をして、現在は代表権のついた会長に  
ついてます。娘が社長、息子が会長。この2人で頑張ってもらいたいです。

**竹**今初めてこうしてお話をお聞きしたのですが、4代目からなんとか盛り返したん  
ですね。私は順調に歴史を重ねてこられたのかなと思ってましたが、やっぱり色々  
あるんですね。

**徳**---ずっと順調にきてることはないですよ(笑)

**カヨ**---私からすると、お三方全員、店舗を広げていく苦労はあるけど、それ以外で

★ 乾杯を  
もっとおいしく。  
SAPPORO

大人の★生。樽生  
サッポロ生ビール  
黒ラベル

STOP! 20歳未満飲酒 飲酒運転。妊娠中や授乳期の飲酒はやめましょう。お酒は楽しく適量で。 サッポロビール株式会社  
www.sapporobeer.jp



博多名代 吉塚うなぎ屋  
株式会社 吉塚うなぎ屋 5代目 会長

徳安 憲一



博多 一風堂  
株式会社 力の源ホールディングス 代表取締役会長

河原 成美



ADELITA(アデリータ)大名  
有限会社バータービレッジ 代表

山本 カヨ

の苦労はないのかなって思っちゃうぐらい、勢いがある感じのイメージでした。

竹)---今でこそインバウンド(外国人旅行者)が流行ってる。でも、徳安会長のところは、インバウンドが流行る前から4か国語のメニューを用意してましたよね。

河)---今、どこの国の方がお客様が一番多いですか？

吉)---今、韓国の方が多いですね。で、中国の方もちょっと増えてきました。あんまり多くなりすぎたら、肝心の地元の方にご迷惑をかけることになりますからね。

竹)---どういう発想で、20年前に4か国語のメニューを思いついたのですか？

徳)---外国人のお客様が来られたときに、私も話したり説明できなかったの、その時に、「まず英語メニューは作らないといけないね」とそうしたら、もう韓国もすぐ近くだし、韓国語メニューも。そのうち中国の方も来られて、そんな自然な流れで4か国語になりました。

竹)---その当時、誰も思わない。先駆けですよ。

味についてはどうなんですか。150年ずっと同じタレなのですか？

徳)---そうですね。私の代になって隠し味もちょっと増やしたところがありますが、ほとんど変わりません。時代時代で基本的な分は全く変わりませんが、少しずつは変えていってもいいんじゃないかなとは思っております。

竹)お店の1階で動画を流してあるじゃないですか。動画にあるあの焼き方っていうのは、どこのうなぎ屋さんもやってるんですか？

徳)---いや、うちだけです。関東は蒸しをかけますよね。蒸しは、余分な油を落として柔らかくするといった部分なんですけども、要はその工程と違ってもらいたいんです。地焼きで焼きながら、柔らかくしながら、余分な油を落としています。

竹)---先代からずっと受け継がれてるんですか？

徳)---おそらく初代からなんでしょうけども、手本になるようなものが何もないのになんですかね?!うちから出た人間がやるところは数軒ありましたけど。

竹)---そういう独自の技術もあるわけですね。さらに150年続けた、この秘訣はなんなのでしょう？

徳)---順調に150年間行ってるのはありえない事で、その間に浮き沈みはいっぱいあるし、私もせがれと娘に言ってます。どんなに努力しても、やっぱり時代の流れとかで、もう店が傾いたりすることはあるかもしれない。そんな時には物を大事

にしようとか、そんな事で、「肝心なことを見落としたりいかん」と。要は、どんな時でも、バトンだけは落とさなかつたらいいと。そしたら、ちゃんと技術を持つてるのだから、縮小してでも必ず食べていける。また新たな時代が来れば、次の人間かもしれないけれども、盛り返せる時があるから、「大事なものはバトンをとさんこと!!」

カヨ)---店舗展開は考えたことなかったんですか？

吉)---これまで全くありませんね。

カヨ)---150年の歴史において、代々そういう方向性だったのですか？

徳)---先代もそう思っていた部分はありますけども、2代目は中洲店に2軒目を出店しました。戦後、25、6年ぐらいだったんじゃないかな。しかし4代目と私は一店舗主義でやってきましたね。今後は後の者が時代の流れをみながら判断していくことでしょう。

カヨ)---そうなんですか。ところで河原会長は2代目はおられるのですか？

河)---いや、任せてる社長はいるけど、自分の身内をどうこうっていうのはまだ考えてないですね。

カヨ)---そういう意味じゃ、1店舗だからこそできることと、店舗展開されてるとこの違いはあるかもしれませんね。

◆次は、世界に「RAMEN」という日本の食文化を根付かせたパイオニア的存在の博多一風堂(株式会社力の源(もと)ホールディングス)の河原会長です。

現在もグローバルに事業展開し続けるカリスマ会長に、これからの時代を飲食店が生き抜くために「経営者に求められること」など色々お聞きしたいと思います。

竹)---河原さんがBARアフターザラインを1店舗だけ経営されてる時に、組合に入会していただきました。それから、ものすごい勢いで「一風堂」を店舗展開され、国外に行かれて、日本には、ほとんどおられなくなりましたよね。

カヨ)---河原会長は覚えてないって言われるんですけど、私、中学生の時にバスケットを中村学園の校舎で社会人と夜にやってるところに来られてたのを覚えてます。

「なんでラーメン屋さん始めたんですか？」で質問したんですよ。そうしたら河原会

A BLEND OF FIVE MAJOR WHISKIES  
SUNTORY  
WORLD WHISKY  
碧 A.O.

世界5大ウイスキーをブレンド。  
甘くまろやかながら、  
深みのある複雑な味わい。

Scotland Ireland Japan America Canada



飲食業界  
の  
座談会

Topics

竹乃屋 株式会社タケノ 代表取締役社長  
(一般社団法人  
福岡県料飲業生活衛生組合連合会 現会長)

竹野 孔

博多名代 吉塚うなぎ屋  
株式会社 吉塚うなぎ屋 5代目 会長

徳安 憲一

博多 一風堂  
株式会社 力の源ホールディングス  
代表取締役会長

河原 成美

ADELITA(アデリータ)大名  
有限会社 パータービレッジ 代表

山本 カヨ

長が、アフターザレインを経営されている当時、酔っぱらって2日酔いで住吉亭にラーメンを食べに行ったら、隣に別のお客さん(家族)がおってね、若い店員のお兄ちゃんが注文を受けて奥に帰った時に、お母さんが息子さんに、「あんたたちも勉強せなあんなお兄ちゃんみたいになるからちゃんと勉強しなさい!」って言われているのを聞いて、火がついたって言った。私ね、その時かっこいいなと思ったから覚えているの。

それともう一つ覚えていることがあって、それは、私がテレビの番組で飲食店にインタビューによく行っていた35年くらい前の頃、「うちはテレビに出るような店じゃないから」と取材を断られることが多かったんですよ。そんな遠慮がちなお店が多い中、河原会長は「外国ではラーメンのことをスープヌードルと言ってるけれど、僕が今度ニューヨークにお店を出したら、世界中にRAMEN(ラーメン)と言わせるようにするけん!!」って、大きな夢を堂々と自信を持って語っておられたのを今でも覚えています。

竹)---その時代に海外、それもニューヨークよ!! ラーメン業界のバイオニアよね。

カヨ)---福岡に最初の「一風堂」を出店した時から、何年後くらいから世界を意識し始めたのですか?

河)---地元福岡、九州では「一風堂」もおかげさまで有名でした。1994年に「ラーメン博物館」に出店して、その後、新横浜に出店したら来られるお客様が、これまでとは全く違うわけですよ。数もね。ラーメンってすごいなあって、その可能性に改めて感動しました。それくらいの時から、RAMEN(ラーメン)を世界に広げたいと思っていました。

竹)---あの「TVチャンピオン」もすごいインパクトでしたよね!!

河)---はい。96~99年くらいにやっていたTV番組。まさに世の中がラーメン戦国時代みたいな感じで(笑)あの影響は大きかったですよ。良いことも悪いことも。特に、経営では人の問題とか、商品の問題とか。悪口なんかも言われたりしてました(笑)

竹)---僕は「一風堂」のファンだったので、太宰府店にずっと通ってましたよ。商品に対して「どこを変えて、どこを変えない」みたいなのはありますか?

河)---ありますね。まず僕たちが「一風堂」であり続けるためには「商品は絶対に美

味しいこと」そしてラーメン店であっても「お店は綺麗であること」、これだけは変わらずにすごく意識してきました。とは言っても、これまで何回も味を変えているんですよ。

竹)---全然、気付かなかったです。

河)---実は今年で創業38年目という中途半端なタイミングですが、10月16日に商品の味を変えます!!メニューは変えないのですが、赤丸、白丸、からか麺、チャーハンなど、みんなフルモデルチェンジします。でも、値段は上げませんよ。僕が中心になって作ってるんですけど、頑張ってる時代にあった美味しい味にできたと思います!!何十年もずっと同じ味だといつか飽きられて美味しくないと感じるかもしれない…。だから時代に合わせて少しずつ変わっていくことがラーメン業界では特に必要だと思います。「変わらないために、変わり続ける」、日々、勉強です。

カヨ)---でも、どうしてこの38年目というタイミングで新しい味に挑戦しようと思ったのですか?

河)---コロナがやっぱり影響したね。本当に会社もお店もきつかった。こんなにきつかったのは人生で初めてというくらい、きつかった。それが3年も続くと流石にストレスが溜まってきて、それをコロナ明けに爆発させたいという思いもあり「やるぞ!!」って、このタイミングになりました。

竹)---以前、カヨさんも同じようなことを言われていました。今日も徳安会長の話の中にも、うなぎの焼き方や4カ国語のメニューの作成など、時代に合わせた「進化」というものがありました。うちの竹乃屋も最初は焼鳥屋でしたけど、今は何屋かわからんし(笑)でも、これも時代に合わせた進化ということで!!

◆最後になりますけど、山本カヨさん。長年、地元福岡を中心にタレント業・テレビ司会者・コメンテーターなど様々なメディアで活躍する傍ら、中央区大名にてBAR「ADELITA」を経営し、タレントと飲食店オーナー、二つの顔を持つカヨさんに学びたい、「飲食店が持つ魅力」など色々お聞きしたいと思います。

竹)---僕はTV番組の「ドオーモ」を通じてカヨさんにお会いしたのですが、正直言って最初はめっちゃカヨさんのこと嫌いだった(笑)本人を目の前にごめんね。

Asahi

SUPER  
"DRY"

新・辛口〈生〉※

※2022年、36年目で初のリニューアルによって新しい辛口〈生〉のうまさに進化しました。

ビール ストップ! 20歳未満飲酒・飲酒運転。 すべては、お客さまの「うまい!」のために。 アサヒビール株式会社 お酒

九州! アサヒビール

**カヨ**---私のこと、すごく嫌いだったんですね。みんな最初お会いした時は、大体そう言われることが多いんですよ(笑)やっぱり私の喋り方が初対面の人にはショックなんだと思います。

**竹**---でも、カヨさんの考え方を聞いて、それから大好きになったんですよ(笑)というのは、僕がカヨさんに「あなたのタメ口が嫌いなんですよ」と言ったら、カヨさんは「わざとタメ口の博多弁で話しているんですよ」と言われたことが強烈に記憶に残っています。

**カヨ**---実は、ロケで飲食店に伺うことが多かったのですが、その時に人間観察をしていたら、お店の方が、年上の常連客に「おばちゃん、よう来たね!」とか、新規のお客様にも「どこから来てくれたと?ありがとね!」とかタメ口で喋っている姿を見ると、そのほうがお互いの距離が近くなるような気がしたんですよ!!若い店長さんや、近所の子どもたちもお客のおばちゃんに同じように喋っていて。「あ!!こういうのが自然な形なんだな~。私もこのスタイルで取材をしてみよう!!」と思いました。

**河**---それは良く分かる気がする。特に博多や九州って「地元愛」が強いじゃないですか?すぐに友達みたいになる気質があるのでしょうか。地元の方言(博多弁)で、しかも友達みたいにタメ口でも、受け入れてくれる人も多いのかもしれないね。

**カヨ**---「ナイトシャッフル」というTV番組の時、年上の今井雄太郎さんに対して、番組スタッフはもちろん敬語。番組の合言葉は「家族みんなでナイトシャッフル」だから本当の家族のように距離を縮めたい!!とプロデューサーに相談したんです。その方法として、まず私が街頭インタビューで「博多弁×タメ口」でやらせて欲しいと。最初は番組にクレームがいっぱいあったんですけど、そのうち、インタビューでも相手の自然体(素)を引き出せるようになって、逆に一般の方から気軽に話しかけてくれるようになったし、個性が強めの番組になりましたが、お陰様で大好評でした。

**徳**---昔からその街にいるおばちゃんみたいな感じが、親しみが持てて良いのかもしれないね。当店も年配のお客様が沢山ご来店いただきますが、カヨさんのような喋り方のお客様もおられますよ!!

**竹**---なるほど。我々には見えないご苦労がカヨさんにはあったのですね。色々すみません(笑)そのようにタレントで活躍されているカヨさんが、またどうして飲食店を出そうと思われたのですか?

**カヨ**---50歳を過ぎたら、何か他のこともやってみたいと思い始めて、でも、絶対に飲食店はしたくないと思っていました(笑)私も長年、飲食店に取材とが行っていたので、その分、仕入れや商品開発、資金調達や人材育成などなど、飲食店のご苦労という裏側も見てきているので私には無理だなと思っていました。でも、親子3代で来店している老舗とかを見たりすると、飲食店って素晴らしい!!って憧れの気持ちはあったんですよ。そのうちカラオケバーみたいな飲み屋さんだったら、生ものを出さなくて良いから仕入れもそれほど大変じゃなさそうだし、人と話すのは好きだから、これまでの仕事を活かしてカウンターでの接客を頑張ってみようかなと、お店を出しました。

**竹**---「飲食店が持つ魅力」や「可能性」について、具体的に感じていることはありますか?

**カヨ**---はい!! お酒を飲む場だからこそ、お客様の本音や愚痴が聞けたり、何度も足を運んでくれて絆が深まったり、色々相談されたり、タレントとしてのビジネスに繋がることもあるし、様々な業種のお客様に出会えることも「飲食店が持つ魅力」だと思います!!ただ、話が盛り上がり過ぎて、お客様のグラスが空っぽなのに気づかないこともしばしば。まだまだ修行が足りないですね(笑)

**竹**---カヨさんのお店は宣伝とかブランディングなどはどうしてますか?

**カヨ**---今もテレビの仕事はさせてもらってますが、SNSなどネットを使った宣伝は、今の時代に効果的だと思います。ユーチューバーという言葉が無い時からSNSも始めていましたが、現在では「インターネットTV局」なども独自でやっています。少しずつでも良いのでSNSなどを使ってバランスよくブランディングしていくことも大切だと感じています。

**竹**---今回、ゲストの皆様には本当にお忙しいにも関わらず、「のんく」リニューアルにおけるスペシャル対談のためにわざわざお集まりいただき、誠に有難うございました。

各界のレジェンドたちが今もなお現場の第一線に立ち、それぞれの夢や目標に向かって日々精進されておられるのを目の当たりにし、私も初心に立ち返る思いがしました。会員の皆様も、さっと心に響くものやヒントがあったのではないのでしょうか?アフターコロナでまだまだ厳しい時期が続いていますが、組合には「3,500名もの仲間がいます。一人で悩まず声を掛け合いましょう!!」。



### 竹乃屋 東比恵 本店

住所/福岡市博多区東比恵4-4-12  
電話/092-415-6888  
営業時間/17:00~23:00  
(オーダーストップ22:30)  
定休日/不定休



### 博多名代 吉塚うなぎ屋

住所/福岡市博多区中洲2-8-27  
電話/092-271-0700  
営業時間/10:30 ~21:00  
(オーダーストップ20:00)  
定休日/水曜日・盆正月



### 一風堂 大名本店

住所/福岡市中央区大名1-13-14  
電話/092-771-0880  
営業時間/11:00~22:00  
※30分前が  
ラストオーダーとなります



### ADELITA アデリータ大名

住所/福岡市中央区大名1-10-29  
ステージワン大名 4F  
電話/092-734-5577  
営業時間/21:00~翌2:00  
定休日/不定休



**初期費用 0円~**

**飲食店の経営者様に朗報です!!**

**無駄な求人費を使っていませんか?**

**人手不足を解決します!**

- 「完全成果報酬型」で安心!!まずは初期費用「0円」でお試し下さい!!
- 会社設立以降1000社以上の求人を支えてきた実績!!
- 人材業界一筋25年!! キャリアコンサルタントの資格もあるプロにお任せ!!

お客様それぞれに合った提案で人手不足を解決します。求人広告の取り扱いが10種類以上、有料職業紹介の登録もあり、アルバイト・パートさんの募集から正社員募集まで、様々な雇用形態の求人活動のお手伝いをさせていただきます。まずは気軽にお電話下さい。

**九人HD**  
キュージンホールディングス

九人ホールディングス株式会社  
(旧社名:九人プラネット)

**092-710-5541**

受付時間:10:00~17:00(土日祝除く)  
〒812-0016 福岡市博多区博多駅南1-11-27  
求人広告代理店/有料職業紹介業40-ユ-300981

取扱媒体例: doda, パート・バイト情報, ホームページ, はたらくそ, マイナビ

簡単に  
できる！

# LINE会員募集!!

無料

会員様に役立つ情報やお得な情報をお知らせいたします！

登録するとスペシャル特典がご利用できます！



アカウント追加 & メッセージ送信のお願い

過去にアカウントを追加していただいた組合員の方も『店舗名』と『お名前』のメッセージ入力をお願いします。

**1** カメラで↓を読み込む



ID検索: @424rymsh

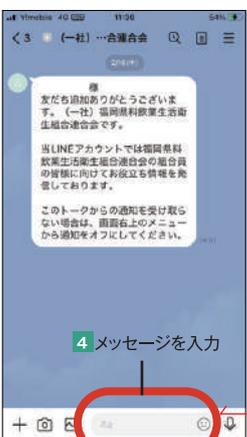
**2** 追加を押す



**3** トークを押す



**4** トーク画面から『店舗名』と『お名前』のメッセージ入力をお願いします



4 メッセージを入力

入力例) 店舗名:スナックふく お名前:福岡料子

文字を入力後  
➤を押す

**5** メッセージ送信で完了




金印  
生おろしわさび  
醤油味



シャキシャキの食感と  
本わさびの清々しい香り。

金印  
生おろしわさび  
お造り用



新鮮で豊かな風味が  
素材の味を引き立てます。

こだわりの味を  
お届けします

お問合せ先

金印物産株式会社 福岡支店

〒812-0011 福岡市博多区博多駅前3丁目4-25 アクロスキューブ博多駅前6階  
TEL.052-269-1880 <https://www.kinjirushi.co.jp/>

# Information

## 会員インフォメーション

### 一般社団法人 福岡県料飲業生活衛生組合連合会

福岡県飲食業生活衛生同業組合 福岡県社交飲食業生活衛生同業組合  
福岡県すし商衛生同業組合 福岡県料理業生活衛生同業組合 福岡県喫茶飲食生活衛生同業組合

お知らせ  
県連合会

登録  
無料

### 組合公式LINEへ 登録をお願いします!

◀ 左のページをご覧ください

公式LINEに登録すると**スペシャル特典**  
として温泉、ゴルフ、料理、宿などの  
福利厚生施設を**お得**にご利用できます!



温泉・ゴルフ・料理など  
次号乞うご期待!!

お知らせ  
県連合会

#### 賛助会員のご紹介

- ・株式会社あさクリーン
- ・アサヒビール株式会社
- ・アトム株式会社
- ・岩田産業株式会社
- ・雲海酒造株式会社 福岡支店
- ・株式会社エコ・クリエートプロ
- ・株式会社九州リース特品販売
- ・霧島酒造株式会社 福岡支店
- ・キリンビール株式会社 九州統括本部 九州販売推進支社
- ・金印物産株式会社 福岡支店
- ・株式会社クボ
- ・グローバルプラン協同組合
- ・サカタ環境管財
- ・サッポロビール株式会社 九州第一支社
- ・株式会社サニクリーン九州
- ・サントリー酒類株式会社 福岡支店
- ・三陽物産株式会社 福岡支店
- ・松影堂印刷株式会社
- ・有限会社stylefit
- ・東芝テック株式会社 九州支社
- ・西田商運株式会社
- ・日本食研株式会社 福岡早良営業所
- ・日本たばこ産業株式会社
- ・株式会社日本トリム
- ・株式会社ニュースタндарт
- ・株式会社ネクシーズ 福岡支店
- ・有限会社能力開発研究所
- ・有限会社 藤野
- ・ホシザキ北九株式会社
- ・株式会社ミツウロコヴェッセル九州営業部
- ・株式会社やすや
- ・ヤマエ久野株式会社 酒類福岡支店
- ・UCCコーヒーフロフェッショナル株式会社 福岡支店
- ・株式会社ラックランド
- ・株式会社Worker Bee Corporation

(敬称略 五十音順)

業務用酒類・関連商品販売



日本名門酒会



縁の下の力持ち  
になりたい

好評!!

福岡市  
東区発!

限定酒.com

プレミアム酒をお手頃価格でご提供

株式会社 やすや

TEL.092-622-2485 FAX.092-622-2490

〒812-0062 福岡市東区松島1-15-26





報告  
県社交飲食業組合

## 福岡県社交飲食業生活衛生同業組合研修を開催しました。

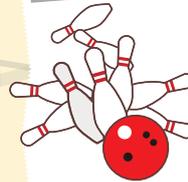


懇親会風景

9月23日(土)に久留米市で、令和5年度福岡県社交飲食業生活衛生同業組合研修を開催しました。研修当日は、久留米の治安状況やコロナ後の外食業の市場情勢及び、やきとりの街として発信している久留米の食文化についてそれぞれの専門家から座学で学ぶとともに、東町公園で開催されていた「久留米焼きとり日本一フェスタ」を視察・体験しました。また研修後には懇親会では、普段は中々接することのない他支部の組合員との親睦を深めることができました。

福岡県社交飲食業生活衛生同業組合

お知らせ  
福岡支部



## 第4回 飲酒運転撲滅チャリティーボウリング大会開催

福岡支部では、4年ぶりにチャリティーボウリング大会を開催します。この大会は、会員相互の親睦と結束…そして大きな犠牲を払うことになる恐ろしい飲酒運転!!被害者も加害者さえもが、なんでもない明日を生きられなくなる飲酒運転!!そんな飲酒運転のない安全なまちの実現のため「飲酒運転撲滅・飲酒運転ゼロ活動」運動を続けておられる「NPO法人はあとスペース」の支援を目的としています。たくさんの方のご参加をお待ちしています。

- 日時 / 令和5年11月21日(火) 14:00スタート
- 場所 / パピオボウル(福岡市博多区千代1-15-30)

報告  
県南支部

## 来る9月20日グリーンランドで県南支部のチャリティゴルフコンペが開催されました。

たくさんのご参加ありがとうございました。



チャリティコンペ終了後の表彰

ナイスショット!!

## 日本政策金融公庫(国民生活事業)からのご案内

日本政策金融公庫 国民生活事業は、設備資金や運転資金のご融資を通じ、皆さまの事業のお手伝いをしています。振興計画の認定を受けている生活衛生同業組合の組合員の方には、一般貸付(生活衛生貸付)よりも有利な振興事業貸付をご利用いただけます。

振興事業貸付 ～振興計画の認定を受けている生活衛生同業組合の組合員の方のための融資制度です～		
ご利用いただける方	ご融資額	ご返済期間
飲食店を営む方であって、振興計画の認定を受けている生活衛生同業組合の組合員の方	設備資金 1億5,000万円以内 運転資金 5,700万円以内	設備資金 20年以内 運転資金 7年以内
※ご利用にあたっては振興計画認定組合の長が発行する「振興事業に係る資金証明書」が必要となります。		
生活衛生改善貸付 ～無担保・無保証人の融資制度です～		
ご利用いただける方	ご融資額	ご返済期間
飲食店を営む方であって、生活衛生同業組合等の実施する経営指導を受けている小規模事業者の方	2,000万円以内	設備資金 10年以内 運転資金 7年以内
※ご利用にあたっては、一定の要件を満たした上で、生活衛生同業組合等の長の推薦を受けることが必要となります。		
国の教育ローン ～お子さまの教育資金を必要とされる皆さまへの融資制度です～		
ご利用いただける方	ご融資額	ご返済期間
ご融資対象となる学校に入学・在学される方の保護者で一定の要件を満たす方	お子さま1人につき 350万円以内 (一定の要件に該当する場合は450万円以内)	18年以内

事業資金に関するご相談  
(日本政策金融公庫 国民生活事業)

- 福岡支店 0570-089302
  - 福岡西支店 0570-089806
  - 北九州支店 0570-091236
  - 八幡支店 0570-092501
  - 久留米支店 0570-092580
- (受付時間)平日9時～17時

国の教育ローンに関するご相談  
(教育ローンコールセンター)

TEL.0570-008656 (受付時間)平日9時～19時

ホームページ <https://www.jfc.go.jp/>

日本公庫



# 至福の旅!大吉の旅!福岡・大分

福岡・大分デスティネーションキャンペーン



©福岡県観光連盟



2024年4月～6月開催



## 来年春に福岡県・大分県共同で『福岡・大分デスティネーションキャンペーン(DC)』を開催します。



『至福の旅!大吉の旅!福岡・大分』をキャッチコピーに、全国からお越しになる観光客の皆様をお迎えする準備を進めております。その中でもDC開催に向けて県民総参加でのおもてなしを実践するため『ふくおかおもてなし宣言』に取り組んでおり、福岡を訪れた方々が「来てよかった」、「また福岡に来たい」と思ってもらえるよう、観光関係事業者をはじめ県内の企業・団体の方々に「おもてなし宣言団体」としてご協力いた

き、DCに対する機運醸成やおもてなしの取組みを行っております。福岡県の魅力はなんといってもおいしいグルメやお酒が楽しめることです。そんな福岡観光のキープレーヤーである料飲業の皆様と一丸となって、観光客を「おもてなし」して福岡の魅力を発信していきたいと思っておりますので是非、ご協力をお願いします。

### おもてなし宣言団体を募集中です!

DCに向けて、旅行者の方々へのおもてなしにご協力いただける企業・団体を募集しています。「心のこもったおもてなし」、「誰もが楽しめる旅のお手伝い」、「魅力再発見と発信」の3つの『おもてなし基本方針』を基に1つ以上の行動目標を宣言してください。

登録は以下のURLまたはQRコードから!  
(チラシを同封しています)  
URL: <https://omotenashi-fukuoka.jp>



ご登録いただいた団体には店舗等でご活用いただけるPOPをお送りします。

### JRデスティネーションキャンペーンとは?

JRグループと地元自治体や観光団体、事業者等が連携し、一体となって取り組む国内最大級の観光誘客キャンペーン。

福岡県では25年ぶりの開催です。期間中は全国の旅行会社等のご協力のもと、多くの方々に福岡・大分へお越しいただき、様々なコンテンツをご用意してお迎えます。



## 風俗営業・特定遊興飲食店営業の管理者講習受講のお知らせ

風俗営業・特定遊興飲食店営業の管理者講習って何?

風俗営業や特定遊興飲食店営業の営業所の管理者が受ける講習のことだよ。講習では管理者の業務を適正に行うために必要な知識を学ぶことができるんだ。飲食店営業の許可と併せて風俗営業や特定遊興飲食店営業の営業許可を受けていれば、その店の管理者は受講の対象になるよ。

管理者講習はいつ受けたらいいの?

管理者として選任された日から概ね3年ごとに1回受けることになっているんだ。受講対象者には講習の開催を通知するハガキが営業所(営業者)に届くことになっているよ。

管理者講習はどこで開催されているの?

福岡県内の各地区の会場が毎月開催されているよ。通知のハガキに開催日時や開催会場、持参する物が記載されているから、記載内容をよく確認することが大切なんだよ。

管理者講習を受講しないとどうなるの?

講習の通知を受けた営業者には、管理者に講習を受講させる義務が生じるよ。受講させなかった場合は、管理者講習受講義務違反となり、公安委員会から風営適正化法上の不利益処分を受けることもあるよ。

病気などが理由で

管理者講習を受講できないときは、どうすればいいの?

病気などの正当な理由があって受講できない場合は、通知のハガキの説明に従って必要な手続を行い、次回以降に受講すれば問題ないんだよ。

勉強になりました。営業者の皆さんに、通知のハガキが届いたら必ず管理者講習を受講するようにお知らせします!



お問い合わせ先

福岡県警察 生活保安課

TEL:092-641-4141

ホームページ: <http://www.police.pref.fukuoka.jp/index.html>



11月は食育・地産地消月間!

# 県産農林水産物を買って応援! 食べて応援!

～「福岡県ワンヘルス認証制度」を令和4年9月に創設～

このロゴが目印

福岡県は、恵まれた自然条件のもとで、多種多様な農業が営まれており、米の「夢つくし」、「元気つくし」、いちごの「あまおう」、ラーメン用小麦「ラー麦」など全国に誇れる農林水産物が数多くあります。

このような中、持続可能な農林水産業の実現に向け、令和4年9月に、食の安全・安心や環境に配慮した取り組みなど、ワンヘルス\*の理念に沿って生産される農林水産物等を認証する「福岡県ワンヘルス認証制度」を全国で初めて創設し、令和5年9月末時点で、50の生産者団体等、延べ148品目を認証しています。

ぜひ、この機会にお店のメニューに県産農林水産物を活用してみませんか。

\*人と動物の健康と環境の健全性を一つと捉え、一体的に守っていく考え方



ワンヘルス認証  
農林水産物の  
一部を紹介します



## あまおう

(福岡八女農業協同組合など)



㊤かい、㊤まるい、㊤おきい、㊤まい。福岡が生んだいちごの王様「あまおう」。19年連続販売単価日本一。海外からも高く評価されています。

## 八女茶

(福岡八女農業協同組合)



今年発祥600年を迎える「八女茶」は、甘くてコクがあり、うま味が強いのが特長。なかでも伝統技法により生産される「八女伝統本玉露」は、甘さ、コク、香りの全てが秀逸です。

## 博多ぶなしめじ

(福岡大城農業協同組合)



くせのない淡白な味わいが特長で、軸が白く粒揃いの良い「博多ぶなしめじ」。令和5年9月に新品種にリニューアルし、さらにおいしくなりました。

## 博多和牛

(博多和牛販売促進協議会)



博多和牛生産者として登録された農家が県内で12ヶ月以上かけて、大切に育てた和牛。県内の良質な稲わらを主食に育てられ、柔らかくてジューシーなおいしさが評判です。

## 一本槍

(福岡県漁業協同組合連合会)



筑前海の漁師が1本ずついねいに釣り上げた胴長15センチメートル以上のケンサキイカ。かめばかむほど口の中うま味と甘みが広がります。

## 博多なす

(南筑後農業協同組合など)



濃い紫紺の皮まで柔らかい長なすで、アクが少ないのが特長。和洋中問わずどんな料理にもよく合います。

## 福岡有明のり

(福岡有明海漁業協同組合連合会)



有明海でとれるノリは、高級ノリとして有名。豊かな香りと口溶けの良さ、舌の上に広がるうま味は格別です。

## 柿「秋王」

(にじ農業協同組合など)



糖度が高くサクサクした食感で大変美味しく、きれいな橙赤色で、種がほとんどないという優れた特徴があり、その名のとおりまさに「柿の王様」です。

## べいめん

(遠賀屋靴こめのはな)



県産米粉「ふくのこ」を100%使用した無添加の麺。食感ほももちしており、ビタミン、ミネラルが豊富で小麦より低カロリーなのが特徴です。

※カッコ書きは生産者団体等

## ふくおか地産地消応援の店 募集中!

- 県では、県産農林水産物を年間を通じて使用する飲食店等を認定。1品でもOKです。
- 登録料は無料です。
- 生産者を訪ねる「産地ツアー」に無料で参加できます。
- PR資材として、のぼり・ステッカーを進呈いたします。



博多和牛のローストビーフ丼



八女茶チーズケーキ



詳細・申請はこちら

これが目印



問い合わせ先

福岡県 農林水産部 食の安全・地産地消課 地産地消推進係 TEL.092-643-3575

# PICK UP

## 新規会員

# お店ピックアップ

はじめまして

よろしく  
お願いします



「福岡」「北九州」「筑豊」「筑後」の支部の中から新規入会の組合員様を厳選してご紹介します。今後ますますのご活躍応援させていただきます!!

次号も新しい組合員様を次々にご紹介させていただきます。  
取材掲載されたい組合員のみならず、気軽に各支部までお問合せをお願いします!!

### 福岡支部



#### Bar Raffine

092-771-4350 福岡市中央区西中洲3-19 BAY HILL COURT 2F

### 西中洲では珍しい“ショットバー” スタイルでお酒を提供。

福岡の食文化を象徴する街としても知られる西中洲には、多くの飲食店がひしめく。落ち着いた雰囲気のお店が多くなか、ゆったりとお酒を楽しめる“隠れ家的なバー”がいくつも存在するのをご存知だろうか。今回はそのうちの一つ、Bar Raffineさんをご紹介します。CFP(上級ファイナンシャルプランナー)の資格を持つマスターが持てる知識をフルに活用し、お仕事についてのお悩みや人生相談まで気兼ねなく話することができる『オトナ』の空間を是非体験してみてください。



詳しくは↑



イケおじ?マスターが、いろいろなお酒でおもてなし

ロックもソーダも、よく合うブルー。

すっきり、青。

### KOBIKI BLUE

本挽BLUEブランドサイト

ふわっと、そば。

この香りと甘み、オススメです

新 そば焼酎

### UNKAI

雲海酒造から、新しい本格そば焼酎。

クリン丸

雲海そば花酵母仕込み

お酒は20歳になってから。飲酒運転は絶対にやめましょう。お酒は楽しく適量を。妊娠中や授乳期の飲酒はお控えください。

雲海酒造

北九州支部



**炭火炭美 善**  
0940-35-2208  
宗像市自由ヶ丘西町2-3

木の温もりが溢れる空間で  
寛ぎのひと時を。

宗像の地酒をはじめワインやハイボールなどお酒も充実のラインナップ。

一本一本丁寧に串打ちする串焼きの中でも「生つくね」は必食。鶏や豚など4種類のお肉を混ぜており、コリコリした食感がたまりません!頬張ると口の中に広がるアツアツの肉汁とジューシーな旨みも魅力。お客様の心を掴んで離さない逸品です!「豚バラ」や「鶏皮」、「ぼんじり」も人気。多彩な串焼きを心行くまでどうぞ!



詳しくは↑



九州産の地鶏を使った多彩な串焼きや「生つくね」が絶品◎

筑豊支部



**レストランISM**  
090-5735-1426 田川市日の出町3-8

フランス郷土料理と自然派ワイン。

福岡県内の豊かな自然に恵まれた田川市にあるism。イタリアンやフレンチなど、さまざまなジャンルで修行を重ね、食材を求めて農家さんや畜産の方とこだわりを分かち合いながら食材に感謝の気持ちを込めた、ここでしか食べれない美味しいジビエ料理を提供。

内観にもこだわり、お洒落で誰もが長くゆったりくつろげる空間を実現。

確かな知識とこれまでの経験を培った、店主が振る舞う絶品料理を是非味わってみては。



詳しくは↑



食材にもこだわりと感謝の気持ちを込めております

筑後支部



**GOTZEL (ゴッツェル)**  
BACKEREI&DELIKATESSEN  
0942-70-7412 久留米市通町109-2

欧州スタイルの惣菜(デリ)と  
久留米初ドイツパンプレッツェル専門店

2023年9月1日オープンしたばかりのドイツパン・プレッツェル専門店。ちょっと変わった結び目の形に作られているドイツ発祥の焼き菓子パン【プレッツェル】や、100年以上の歴史を引き継ぎ、ドイツ仕込みの製法で作る【松尾ハム】のベーコンやハムなどを使用するこだわりぶり。Instagramでは焼き上がり時間もチェックでき、焼きたてならではの味わいを楽しめます。今まで知らなかったドイツを感じられるお店なので、気軽に立ち寄ってみてはいかがでしょうか。



詳しくは↑



発酵バタープレッツェル 大人気です



本格米焼酎 (霧島するる)



その音は、  
清流のしらべを  
紡ぐ。



その音は、  
夕風のしらべを  
紡ぐ。



本格麦焼酎 (霧島ほろろ)



霧島するるブランド サイトはこちら



霧島するるブランド サイトはこちら



霧島酒造株式会社

飲酒は20歳から。飲酒運転は、法律で禁じられています。  
飲酒は適量を。妊娠中や授乳期の飲酒はお控えください。

# ミスターMの

## お悩み解決



今回は、店舗サービス業の経営者からのご相談です。

お悩み

競合企業が近隣に出店してきて売上が大きく落ち込み、お店の経営が厳しくなっていました。どうしたらよいのでしょうか？



### カテゴリーキラーこそ企業の成功のカギ!

コロナの影響で経営が厳しくなった店舗サービス業は少なくありませんが、コロナ禍でなくても、厳しい経営状況に追い込まれることがあります。

それは、競合店の進出です。大量出店するような大手企業と違い、中小企業は、競合店が出てきたからといって、すぐに見切りをつけて撤退したり、別の場所に移転したりすることは、簡単にはできません。

多くの場合、厳しい経営状況でもギリギリのところまで、必死に頑張っ、なんとか現在の店舗を存続させようとしています。

私のこれまでの経験で、競合店舗の進出によって、ギリギリまで追い込まれた経営状態でコンサルティングを受けられた店舗サービス系の会社が数社ありますが、いずれの会社も、経営危機を脱して、V字回復をしています。

では、ギリギリのところまで追い詰められた店舗サービス系の会社が何をやったのかといえば、「販売促進や集客プロモーションに頼る前に、徹底的なエリア分析に基づいて差別化を検証し、店舗サービスそのものを、カテゴリーキラー事業\*に変えた」ということです。もちろん、カテゴリーキラーを生み出すことは、容易ではありません。しかし、急がば回れという言葉の通り、いろいろと手を出すのではなく、一点集中して、カテゴリーキラーを生み出すことが結果として、近道になるのです。

現在も、いくつかの店舗サービス系の会社の経営者から相談を受けておりますが、皆さんにそうお伝えしています。

儲かる10億円  
ヒット商品をつくる!  
カテゴリーキラー戦略

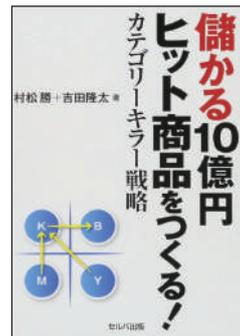
Amazon  
商品開発部門  
第一位!

カテゴリーキラーとは、競合他社を圧倒する差別化された強い商品・サービス・事業のこと。本書は、中小企業の経営者に向けて、カテゴリーキラーの作り方について、実例に基づいて解説した専門書。



Amazonは  
コチラから

<https://amzn.asia/d/1f11Y55>



セルバ出版定価 1700円(税別)

経営が厳しくなると、経営者は現状打破のために、様々な打開策を検討します。そのカードは一つではないので、何から手をつけたらよいか自信をもてないまま、とにかく、どんどんやってみようという思考になります。

このときに、一番多いことが、とにかく、お客様を呼び込むために、あの手この手と集客に力を入れることです。そして、自らの商品やサービスを安売りして、チラシをまいたり、DMを送ったりして、なんとか客数を増やそうと努力します。

**安売りで集客していくことは、根本的な解決になりません。**

根本的な問題は、競合店の進出によって、お客様を奪われていることです。ですから、一時的に安売りでお客様を呼び戻せとしても、少しほっとした気持ちになるだけで、じわじわと体力を奪われて、疲弊していきます。

**一日も早く、根本的な問題に正面から向き合い、徹底的なエリア分析に基づいて差別化を検証し、店舗サービスそのものを、カテゴリーキラー事業に変えていく必要があるのです。**

「絶対に乗り切って、経営を存続させたい!」という強い想いがあれば、必ずチャンスはあります。しかし、間違った考えのまま行動していてもよい結果は訪れません。

店舗経営の根本的な問題に、正面から向き合っていますか? このことを、真剣に考えてほしいと思います。

\*カテゴリーキラーとは、競合他社を圧倒する差別化された、強い商品・サービス・事業のこと。

# MR.M

Mr. Marketing Co., Ltd.

カテゴリーキラーづくりコンサルティング  
株式会社ミスターマーケティング

## Profile

中小企業を対象に「カテゴリーキラーづくり」の指導を行っている専門コンサルティング会社。過去16年間で、300社を超える指導を行い、新規事業にて数年で10億円の売上創出。不調商品を売上10倍増へ(3年間で6億円の売上増)、初年度から3万個・2億円以上売れる新商品開発、廃業寸前まで追い込まれていた事業の再生、コロナ直撃業種にて新規5億円の売上創出など多くの経験と実績をもとに、ヒット商品・サービス・事業を生み出す「カテゴリーキラーづくり」の体系的な経営指導を行っている。コンサルティング指導を2名体制で実施している専門機関。

ホームページ



セミナー情報



ミスターM  
株式会社ミスターマーケティング  
代表取締役 代表コンサルタント

## 村松 勝

〒108-0075 東京都港区港南1丁目9番36号  
アレア品川ビル 13F(NTT DATA 品川ビル)  
TEL:03-6228-3397 / FAX:03-6369-3718



# わたしたちと一緒に 福岡の飲食業を盛上げませんか！

こんなお悩みありませんか？



福岡県料飲業生活衛生組合連合会 会長

竹乃屋 竹野 孔



吉塚うなぎ屋  
徳安 憲一

食中毒やお客様との  
トラブルなどのときに  
どうすればいいの？



博多一風堂  
河原 成美



福新楼  
張光陽

店舗運営の  
費用を抑えたい



利花苑  
原田 進



ADELITA大名  
山本 カヨ

条件のいい  
融資を受けたい



藤よし  
早川 鴻之輔

税務や法律について  
どこに相談すれば  
いいかわからない



全国組織 約 100,000 店舗

県内 約 3,500 店舗以上が加入する、福岡最大の組織



メリットしかない！  
組合加入で問題解決！

◎料飲業経営をサポートする様々な事業・組合員特典があります。

福岡支部	北九州支部	筑豊支部	筑後支部	県南支部
 ウインディー 磯崎 学 支部長	 夢二 迎 数代 支部長	 庄助うどん 遠藤 正洋 支部長	 魚義 倉八 啓壽 支部長	 新みなと 猪飼 久司 支部長



あかね荘  
井上 直樹



大昌園  
密城 葵成



庵侍燈  
古川 純弥



スナック凜  
西田 鮎美



とり真  
森下 真弘



組合員になるとこんなメリットがあります

■日本政策金融公庫の  
生活衛生融資

- ① 融資限度額が大きい
- ② 金利が低い
- ③ 返済期間が長い

■保険料の安い  
団体保険制度

食中毒賠償事故の補償  
エコノミープランなら  
年間 2,300 円の掛金で  
5,000 万円まで補償

■著作権使用料の割引

カラオケ・生演奏・BGM  
の著作権使用料が  
20%の割引となります。

法律・労務問題等の無料相談  
研修会・講習会・保険  
衛生などの情報提供

詳しくは県連合会まで  
お問い合わせください。

福岡県料飲業  
生活衛生組合連合会

TEL: 092-641-8111

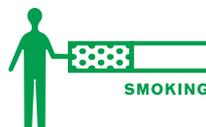
福岡市博多区千代1丁目2番4号  
FAX: 092-651-5587



吸う人は、この国のきれいな  
喫煙所にもぜひお越しください。

If you are an adult smoker,  
please come and visit the clean  
smoking areas in this country.

如果您吸烟, 请一定要光临日本整洁的吸烟区。  
성인 흡연자이신가요? 일본의 깨끗한  
흡연 공간을 한 번 경험해 보세요.



あなたが  
気づけば  
マナーは  
変わる。



# 食べ歩きサブ パスパス

Walk-and-Eat Passport

# 無料 毎日3品 で頼めちゃう!!

ACC × のんくう

無料掲載実施中



お問い合わせや質問は  
QRコードより

所要時間は1時間ほど。直接店舗様へお伺いし、  
食べ歩きサブサイト『パスパス』に店舗様のコンセプトや  
オーナー様おすすめメニューなどを掲載させていただきます。



## あの日が目に浮かぶ 音楽がある

著作権をまもることは、未来に音楽をつないでいくこと

一般社団法人 日本音楽著作権協会 九州支部

〒812-0012 福岡市博多区博多駅中央街 1-1 新幹線博多ビル 7F  
TEL: 092-441-2285 FAX: 092-441-4218

JASRAC®  
www.jasrac.or.jp