



世界
No.1
★★★★★
世界シェア

真空パック機
FoodSaver
フードセーバー

コンパクトなのに優れモノ!

業務用レベルの真空機能とパックロールで経費と食品ロスを削減!



VS1192セット+ボトルストッパー
+ジッパー・バックLサイズ
=通常価格18,760円(税込)

アウトレット価格
13,132円(税込)
30%OFF

9,193円 税込
+送料1,300円(税込)

料員組合様限定
専用クーポンコードで
アウトレット価格から
さらに30%OFFに!



フード
セーバー
公式サイト



友達
LINE
追加



●お支払方法は、各種クレジットカード(WEB注文のみ) 後払いにて。●ご注文いただいた商品は注文後1週間前後でお届けいたします。●商品以外の必要代金について、送料:単品及び初回定期便が税込1,300円、定期便2回目以降は税込390円。代引手数料は無料。返品・交換についてカスタマーサポート(0570-047-210)までお電話ください「不良品・品違い」の場合の返品送料は弊社負担となります。お客様のご都合による返品の際に発生する送料とご注文時の送料はお客様のご負担となります。またご返金時の振込手数料はお客様ご負担とさせていただきます。●お客様の個人情報は商品の発送サービスのご案内以外には利用いたしません。●当社では、購入された商品の転売及び譲渡は一切禁止しております。

<運営会社> 株式会社アップライフ
福岡市博多区博多駅東2-9-5-404

092-710-5307
<https://up-life-careea.co.jp>

最安値!
料飲組合様限定
100台限り!

(一社) 福岡県料飲業生活衛生組合連合会

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組合 福岡県社交飲食業生活衛生組合 福岡県すし商生活衛生組合
福岡県料理業生活衛生組合 福岡県喫茶飲食生活衛生組合

2025.11
vol.26



nonku
のんくう.
Chikugo



歩んできた人生

筑後

撮影場所 久留米 惣吉

著者
辻 啓介
大川市料飲組合

久留米 惣吉
株式会社ノーブル
代表取締役社長
松石 和博

Le Auberge Club
株式会社セイブ
代表取締役社長
古賀 三貴
プランディング クルメ組合

給食・お弁当のセイブ
株式会社セイブ
代表取締役社長
田中 憲治
久留米南部商工会料飲組合

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

「筑後」会員インタビュー

~4人の会員が歩んできた人生~

Topics

「会報誌のんくう」の巻頭記事では、福岡県内を大きく【福岡エリア】【県南エリア】【北九州エリア】【筑豊エリア】【筑後エリア】の5つのブロックに分け、その土地で飲食業を営んでいる「会員」を紹介しています。今回は、農業が盛んでありながら、交通インフラも整備され、多様な産業や都市機能が集積している、九州の中心とも言える地域「筑後」をピックアップ。

Q1 起業された理由を教えてください

古賀)早いもので、来年で起業してから30年目になります。実家は地元で店舗の内装業を営んでいましたが、父が病気で「余命半年」と宣告され、私はもともと保険会社に勤めていましたが、父の会社で働くことになりました。しかし父が他界した後、会社は倒産の危機に陥り、借金の担保として自宅を取り上げられることだけはどうしても避けたかったので、私が大きく稼ぐには「夜のお仕事をするしかない!!」という単純な考えに至りました。多くの人ならまず「飲み屋で働いてみる」選択をするでしょうが、私は最初から自分で飲み屋を出そう!!と思ったのです。その時点では何も考えず、戦略も立てず、22歳で久留米の文化街に開業しました。(年齢がバレちゃいますが 笑)

でも、私の中では「夜のお仕事」は絶対にやりたくない職業でした。当時、飲み屋に対して抱いていたイメージは、社会的地位が低く、女性が男性客に媚びるような仕事だったし、実家が店舗内装業を営んでいたこともあり、男性が活躍する職業の中で営業をしたいという気持ちを持っていました。しかしその時は、借金を返さなければならぬと必死だったので、理想など言っている余裕はありませんでした。今思うと、若気の至りだったのでしょう。当初は「短期間で稼いでやめよう」と思って始めましたが、幸運にもお客様やスタッフに恵まれたことと、何よりも、この仕事を中途半端で辞めたら、この先どんな仕事をしても成功しないだろうなと思い、「いっぱいになるまでやる」と覚悟を決め、今に至ります。



新・辛口(生)※

SUPER "DRY"

※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、お客様の「うまい!」のために。アサヒビール株式会社 お酒



久留米 惣吉
株式会社ヨシマサ 代表取締役社長

松石 和博
久留米関東煮組合



肴さかな つじすま
代表

辻 啓介
大川市料飲組合



Le Auberge Club
株式会社ノーブル 代表取締役社長

古賀 三貴
プランディング クルメ組合



給食・お弁当のセイブ
株式会社セイブ 代表取締役社長

田中 憲治
久留米南部商工会料飲組合

時はさすがに驚きでした。住んでいた家も追い出され、ボロボロのアパートに引っ越したりと本当に苦労の連続でした。

ちなみに、父がやっていた惣菜屋は岩田屋やスーパーの中にテナントとして入っていました。テナントは、お客様からお金をいただいても、そのお金はいったん商業施設に入金して1ヶ月後に会社に現金が入ってくる流れとなっていたので、入金があるまでは仕入れや人件費や家賃などの支払いが出来ないのが倒産の一因でしたが、1店舗だけ昔の農芸高校の前にドライブインみたいなラーメン屋と惣菜を売る店を母がやっており、そこだけは、その日の売上がそのまま現金で入るわけです。いわゆる「日銭」というやつです。負債を抱えていた債権者からは「この1店舗で、どうにか復活してほしい」ということで、ラーメン屋と惣菜を売るこの店だけは残してもらったんですよ。

その時、母とパートさん2人でラーメン屋を切り盛りしてたんですが、朝は惣菜を並べながら、昼はラーメンとちゃんぽんを買って、夜は飲み屋をやって1日中働き詰めでした。私は3ヶ月ほど熊本の飲食業界へ修行へ出されたのですが、母が睡眠時間が3、4時間という状況で、当時、学生だった妹弟に弁当を作つてあげないといけなかったので、母も体力の限界が来てしまい、私は熊本の仕事を辞めてラーメン屋で母の手伝いをすることになりました。そんな最中、父が倒産から1年以内にスポンサーを見つけてきて、荒木駅前で「セイブ食品」という会社を起業することになったんです。その当時、1000万円もの高額を「信用だけ」で借りてきた父を、本当に凄いと18歳の私は思いました。

辻)私は18歳から九州各地で修行を重ね、各地の地元食材や郷土料理に触れながら、地域ごとの食文化や人の温かさに多くの学びを得てまいりました。その後、地元に戻り飲食の仕事を続ける中で、地域の魅力を改めて実感し、「地元を盛り上げたい」という思いが強くなりました。そんな折、「藩境のまち」を盛り上げていきたいという小保・榎津藩境のまち保存会(NPO法人)さんとのご縁をいただき、今から2年前の令和5年12月、大川市に和食料理店を開業いたしました。大川は有明海

の魚介、歴史ある町並み、木工の文化に恵まれた土地です。当店は、築百年を超える旧料亭を改装し、その魅力を料理と空間を通じてお客様に提供させていただけております。店名の『つじすま』には「辻=人が集う場所」と「すま=澄んだ心」という意味を込めております。また、この建物が料亭であった頃に通っておられたお客様も、いまなお懐かしさを感じながら足を運んでくださいます。古き良き思い出と新しい空間が交わる場として、お客様の人生に寄り添い、皆様の“よりどころ”となれるお店を目指しております。

Q2 事業(お店)を通して、今の時代に思うことは?

古賀)社交飲食業の私が、今の時代に思うことは、コロナを機に、お酒の飲み方やスタイルが大きく変わりました。会社の飲み会が激減したこと、もちろん、コロナ前から言われていたことです、若い人たちが「お酒離れ」しているように思います。私のお店はどちらかというとアッパー層をターゲットにしているのですが、「夜に外出ない」「家にそのまま帰る」といった動きが増えたことで、集客に大きな影響が出ています。また、「宅飲み」が定着したり、若者が繁華街に飲みに来ないんですよ。昔は「久留米で飲むなら文化街」という流れがありました、最近は西鉄方面に動線が移っているように感じます。文化街が“少し怖い場所”と見られていることも大きな要因でしょう。

今後は、インバウンド対応を視野に入れ、外国人のお客様へのおもてなしや、外国人スタッフの採用も視野に入れるべきかもしれませんね。

私たちの仕事の在り方も、時代と共に変わりつつありますが、私たち「接客業」の本質は変わらないと思います。お酒の場における接客は、まだ「AI」にはできないことです。それは、お客様の気持ちを感じ取る「感覚」、場の空気を汲み取つて臨機応変に応える「即興性」、そして心を通わせる「信頼関係」です。私はこの業界でそれを磨いてきたし、これからも「AI時代」において、この“人にしかできない接客”を大切にしていきたいものです。

新・辛口(生)※

SUPER "DRY"

A blend of five major whiskies SUNTORY WORLD WHISKY 碧AO

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

Asahi

※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、お客様の「うまい!」のために。アサヒビール株式会社 お酒

We Love 九州!

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。

Asahi

A blend of five major whiskies SUNTORY WORLD WHISKY 碧AO

Scotland Ireland Japan America Canada

Asahi

「筑後」会員インタビュー

～4人の会員が歩んできた人生～

松石) うちは料理屋ですが、料理の需要というか、食のスタイルが激変しましたね。コロナになってからは、毎年違うような気がします。昨年と今年は明らかに違うんで、時代の流れの早さについて行くのが必死です。具体的に言うとコロナ前までは、金曜と土曜に売上が上がっていたのが、現在は土曜と日曜になってきています。しかも夜ではなく、昼間に家族や友人で5,000円ぐらいのコース料理が結構売れるんですよ。数年前までは会社での飲み会も多かったのですが、最近では本当に少なくなってきた、忘年会、新年会、歓送迎会もやらない会社も増えているようです。年配の方も、夜に飲みに行くより、日曜の昼間に飲んだ方が楽でいいみたいです。なので、今まで通り平日の夜だけやっているお店は、ちょっと厳しいんじゃないかな。

あとは、スタッフの募集には苦労しています。求人を出しても人が来ない、全然足りない。我々の飲食業も基本的に「接客業」です。従業員の数も大事ですが、従業員の「質」も同時に求められます。どんなに料理が美味しかったとしても、料理を持っていく「人」が悪ければ台無しです。とはいえ、パワーハラだ、セクハラだと騒がれる時代ですから、教育もなかなか気を遣います。飲食店で働きたいという子も減ってきており、時給を高くしないと日本人はまず来てくれません。うちもそうですが最近では外国人を雇用するお店が増えてきていますよね。

田中) 商売は「人」あってこそだと思います。私は50歳の時、かなり借金をしまして、新工場を建設しました。人生を賭けて再起を図ろうと色々とやったのですが、その時に悩まされたのが「従業員の雇用時間」でした。当時は「仕出し弁当」の事業をしていたのですが、どんな依頼でも無理をして受けしていました。運動会などのイベントでは大量のお弁当の注文が一気に入ったり、葬儀場からはお弁当の注文が突然に入ったり、とにかく、その日その日に入る注文を受けまくる日々が続いていました。その結果、早出と残業が増えていき、従業員はどんどん辞めていきました。売上も良い時と悪い時の差も大きく「このままでは会社も従業員も本当に倒れてしまう」と真剣に悩みました。

そこで私は「毎日、売上と勤務時間を平均化できるようにしないと今後は生き残れない」と思い、そこで目をつけたのが日本の高齢化社会でした。これからは団塊の世代などが老人ホームや介護施設に入り始める時代、それらの施設に惣菜のパック、クックチルで配達する新たな事業「スマイルキッチン」をスタート。思惑は見事に当たり、福岡県、佐賀県、長崎県、大分県、熊本県まで事業を拡大、最近では山口県まで広がりました。現在では、会社の売上の6~7割くらいが安定してスマイルキッチンで上がるようになり、勤務時間も平均的に組めるようになり従業員にもあまり負担をかけないようになりました。ブラックも、グレーもだめ、完全ホワイトな事業形態でないと、今の時代は難しいでしょうね。あの時の借金のおかげでスマイルキッチンという新しい事業を始められたので、結果的には良かったと思います。というのは、昔は弁当屋や惣菜屋がロードサイドに無かったのでお客様からのニーズもありましたが、現在はほか弁やコンビニなどがどこにでもあるので、きっと会社も長続きしてなかったと思います。

辻) オープン以来、旬や地元食材の価値を求めるお客様が増え始め“ハレの日”や人生の節目に和食を選んでいただける場面が広がっております。また、親子三世代でご来店いただくことも多く、料理を囲むことで世代を超えた会話の手助けになっていると実感しております。『昔はこの料亭で祝言をあげたんだよ』と、お孫さんに

語りかけられる光景など、まさに食事の場が記憶や物語をつなぐ瞬間だと思いまます。一方で、原材料費の高騰や人材不足、そして外食ニーズの多様化など、避けられない課題もございます。そして何より、人の繋がりが希薄になっている今の時代だからこそ、会食の場が果たす役割はますます大きいと考えています。顔を合わせ、同じ食卓を囲むことで生まれる安心感や信頼関係は、何ものにも代えがたいものです。“つじすま”という場所は、懐かしさを感じてくださるお客様には思い出の継承を、初めて訪れる方には新しい発見を。それぞれの立場の方にとってのよりどころであり、縁をつなぐ場でありたいと願っております。

Q3 料飲組合に入って「良かった」と思うことは?

古賀) 私、随分前から入会していたのですが、正直言ってあまり組合のこと分かってなかったんです。役員になってからは社交飲食業の全国大会や研修などがあって、それに出て時に、福岡県内で約3500店舗以上の飲食店オーナーが会員になっている大きな組織だと初めて理解しました。そこで、会員の方と話していたら「良い条件で日本政策金融公庫の融資を受けられた」「メーカーから特別価格で仕入れることができた」「補助金や助成金のお手伝いをしてもらった」などの体験談を聞くことができました。



田中 憲治
久留米南部商工会料飲組合



古賀 三貴
プランディング クルメ組合

ました。まさに「会員同志の情報交換」が形になったわけです。ちなみに、もうすぐ築100年になります。

田中) 私も「情報交換ができる」というのが一番のメリットだと思っています。私の場合は、この筑後地区にある久留米南部商工会料飲組合というところに加盟しているんですが、その中に、飲食店の二代目とか若手経営者ばかりの「元(はじめ)会」という組織がある。最初は若い方と喋る機会がさほど無かったのですが、魚釣り組と、ゴルフ組とに別れて、年に1回、一泊二日旅行をしたりするとやっぱりみんな仲良くなるわけです。そういったことを平成元年からずっと続けているのですが、そのおかげで「あのお店のオーナーはこの人」みたいに大将の顔が思い浮かぶようになって、一人でもお店に行きやすくなったり、この悩みはあの人に相談すれば解決できるみたいに、沢山の経営者と繋がっていることが自分の糧になっている「一人じゃない、仲間がいるんだって」そう思えると心強いんです。

辻) 料飲組合に入させていただいて何より大きいのは「異業種の方々との横の繋がり」です。仕入れや経営の工夫を共有できることはもちろん、経営者同士が悩みを語り合えるという安心感は非常に大きいものです。孤独になりがちな立場です



松石 和博
久留米関東煮組合



辻 啓介
大川市料飲組合

です。世間的には“ホステス”という職業にマイナスのイメージがあるかもしれません。しかし、私は長年この世界で働く中で、人に対して誠実であること、信用と信頼を積み重ねることの大切さを学び、教えきれないほどの「人脈」と「成長の機会」をいたしました。だからこそ、この業界の本質を「人を育て、人を支え、人を幸せにする仕事」として社会に伝えたいと思います。そして、私自身の経験をもとに、地域や社会に貢献し、恩返しできるビジネスモデルを築きたいと考えています。

松石) 現時点では、お店をこれ以上に大きくしたり、広げたりすることはあまり考えていません。先ほどお話をしましたように、我が家は代々「料理人」の家系です。ましてや地元では文化財としても価値のある歴史的建造物で商売をさせてもらっていますから、この店だからできることを一度考えたいと思います。そしてこれからも地元で愛されるように頑張っていきたいと思います。あとは、月並みですが、時代の流れと共にインバウンドにも期待したいですね。外国人の観光客も韓国人と台湾人とマレーシア人を中心に少しずつ増えてきました。とは言え、まだまだ福岡市や熊本市と比べると観光地として筑後エリアはまだまだ集客が弱いです。これからは料飲組合の力も借りながら、会員の方たちと行政にも働きかけ、外国人には珍しい巨峰狩り、梨狩り、みかん狩りだったり、地元の食材をPRするイベントを増やしていくべきだと思います。

田中) 私も64歳ですからね。「後継者問題」が私に残された仕事だと思っています。親族経営には全くこだわっていません。実は2、3年前からサラリーマン社長を専務とし、現在は3人の番頭を置いております。今の専務と常務と本部長で力を合わせ、この先10年はうちの会社を支えてほしい。ちなみに最近、次女夫婦が帰ってきたので、その次の代は次女夫婦に継いでもらうのも面白いかなって思っています。私は若い頃から両親の苦労してきた姿を見てきました。「会社を潰さない」ということが、どれだけ難しいことかも私自身も経験してきました。時代に合わせて柔軟な経営戦略ができる経営者を育てたいと思っています。

辻) 今後は、「つじすま」を単なる食事の場にとどめず、地域の文化や歴史を発信する拠点に育てていきたいと考えております。昔から通ってくださる方には懐かしさを、新しく訪れる若い世代や観光客の方には新鮮な驚きを。そうした二つの体験が共存する「よどごろ」であります。また、人生の節目——お祝い、ご法事、ご結婚、ご出産——そうした場面に寄り添いながら、世代を超えて自然と会話が生まれる空間を提供してまいります。さらに、地域の夜市やイベントを通じて、子どもたちに食文化や大川の魅力を伝え、未来に誇れる地域づくりに貢献したいと考えております。食を通じて人と人とのつながりを紡ぎ、地域の未来を照らす存在であり続けたい、それが私の今後の挑戦です。

Q4 これから挑戦したこと教えてください

古賀) 「社交飲食業(風俗営業許可)」という業種に対する理不尽な法律や偏見を、将来的に変えていきたいと強く思っています。その実現のためには、料飲組合という組織を最大限に活用することが近道だと考えています。私自身「社交飲食業」を単なる夜の商売ではなく、社会教育・雇用創出・おもてなし産業として再定義したいと真剣に考えています。この仕事は、何より「人と人の繋がり」で成り立つ仕事

株式会社セイブ
給食・お弁当のセイブ

住所／福岡県久留米市
荒木町荒木1-6
電話／0942-27-1212

株式会社ノーブル
Le Auberge Club

住所／福岡県久留米市
日吉町11-1
電話／0942-36-9966

株式会社ヨシマサ
久留米 惣吉

住所／福岡県久留米市
日吉町3-19
電話／0942-33-2608

看トさかな つじすま

住所／福岡県大川市大字
榎津638-2
電話／0944-88-9083

QRコード



乾杯を、
もっとおいしく。
SAPPORO
大人の★生
サッポロ生ビール
黒ラベル
SAPPORO
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



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

今回は筑後エリアの組合会員さんの、あのお店をピックアップさせていただきました!

■のんくうを見た!! の一言で
「本日の一品サービス」



季節によって、旬の食材を使ったこだわり料理が愉しめる。

結婚式場でちょっと贅沢なランチ&ディナー
都会の喧騒を忘れて至福のひとときを…

豊かな自然の中にひっそりと佇むのは、時間の流れさえ忘れてしまいそうな非日常空間。遠方からわざわざ足を運ぶという女性客も多いこちらのレストランでは、新鮮な野菜、旬の魚介、こだわりの肉などを最大限に活かしたシェフ自慢の手作り料理の数々が愉しめる。そして、別腹を幸せいっぱいに満たしてくれる食後の自家製デザートも要チェック!! ちなみにランチもディナーも完全予約制。人気店のためご予約はお早めに!!

GREEN HILL

0943-72-3134

久留米市田主丸町地徳3069-1
営業時間／11:00~15:00 17:00~22:00
店休日／火曜日・水曜日
120席(テーブル席・個室)
※前日までに要予約。
ランチ¥2,750~・ディナー¥5,500~



まるで物語に出てきそうな森の中のレストラン。

■のんくうを見た!! の一言で
「本日の一品サービス」



パスタは、オイル系、トマト系、クリーム系、ジェノベーゼ系から選べる。昔ながらの「鉄板ナポリタン」も絶品!!

TVや雑誌など各メディアから取材殺到!!
パスタ好きなら絶対に行ってほしい人気店

金揚げした自家製生パスタが堪能できる専門店。中でも看板メニューの「すっぴんパスタ」は、その名前のとおり味付けは濃厚なバター、パルミジャーノチーズ、そして黒胡椒のみとシンプル。だからこそ、独自のもっちもち食感と麺自体の味わいが本当に楽しめる、まさに自信の裏付けとも言える一品だ。しかもお値段はたったの550円(税込)!! その他、ショートパスタやリゾット、ワインに合うおつまみ、スイーツなど豊富な品揃えも嬉しい。

金あげ生パスタ ばすたろう OKAWA

0944-88-1222

大川市榎津631
営業時間／11:00~15:00
17:00~21:00(金曜・土曜は~22:00)
店休日／火曜
キャバ／80席(テーブル・個室)



2階建てのお洒落なお店。駐車場も広くて停めやすい

すっきりキレのある甘み、爽やかな口当たり。

すっきり、青。
KOBIKI BLUE

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。妊娠中や授乳期の飲酒はお控えください。お酒は楽しく適量。



木挽BLUE
ハイボール
ALC.7%

九州限定



雲海酒造

この機会にぜひ立ち寄ってみてください。お得な「特典」がもらえます!!

■のんくうを見た!! の一言で
「本日の一品サービス」



詳しくは↑



腕の良い職人が創る絶品料理と、旨い酒で今宵も心ゆくまで舌鼓。

新鮮な魚介と多彩な居酒屋メニューを堪能
全席個室でゆっくり寛げるのも魅力

羽犬塚エリアで、美味しい魚が食べたいなら迷わずここ!! お勧めはなんと言っても生簀から取り出してその場で捌いてくれる新鮮な「活きイカ」。旬の刺身や煮物、焼き魚、極上の佐賀牛を使ったステーキや牛タンなど、こだわりの一品料理も揃っている。また、居心地の良い掘りごたつ座敷、完全個室も完備で、大事な接待から大小の宴会、家族での食事など様々なシーンで利用できる。地元で評判の店なので、夜は前もっての予約がお勧めだ。

※活イカは仕入れ状況によりご提供できない日がございます。

お電話にてお問い合わせください

居酒屋 一凜(いちりん)

0942-65-8634

筑後市羽犬塚449-4
営業時間／平日17:30~23:30 LO22:30
土曜17:00~23:30 LO22:30
日祝17:00~22:30 LO21:30
店休日／不定休
キャバ／150席



駐車場完備。お近くに寄られた際にはぜひ。

■のんくうを見た!! の一言で
「本日の一品サービス」



詳しくは↑



こだわりの食材をふんだんに使った美味の数々を召し上がれ。

貸切80名迄!! 用途に合わせて対応できる
店内と、個性豊かな創作料理でおもてなし。

西鉄久留米駅から徒歩5分。全国でもトップクラスの豊富なお酒400種類のお店としても話題のこちらは市場直送の鮮魚、はかた地鶏、水炊き、国産和牛もつ鍋などバラエティに富んだ逸品料理と、2時間飲み放題付きのお得なコースがお手頃価格で楽しめる。居心地の良い店内には、カウンター、座敷、テーブル、掘りごたつ、個室の他、女性に人気のソファ席やカップルシート、車椅子の方にはバリアフリーまで完備で安心。

個室居酒屋 月光浴 久留米

050-5484-5486

久留米市東町25-3 ブラザービル1F
営業時間／18:00~24:00(土曜17:00~)
店休日／日曜・祝日
キャバ／80席
・コース4,500円(税込)~特典多数!!
・二次会コース(時間外や定休日でも相談可)



食事、宴会、誕生日、結婚式2次会、女子会までOK。

すっきりキレのある甘み、爽やかな口当たり。

すっきり、青。
KOBIKI BLUE

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。妊娠中や授乳期の飲酒はお控えください。お酒は楽しく適量。



木挽BLUE
ハイボール
ALC.7%

九州限定



雲海酒造

芋がつくった、果実感。

さつまいもだからこそ生まれた、瑞々しく芳醇な味わいの本格芋焼酎です。

霧島酒造株式会社



KIRISHIMA
No. 8
FLURRY ELEGANCE

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。

買って応援!
食べて応援!

ふくおか 地産地消応援の店 募集!!



福岡県ではおいしい農林水産物がたくさん生産されています。
県産農林水産物を年間を通じて使用する飲食店、惣菜店等を
「地産地消応援の店」として認定します!
皆さんで、福岡の農林水産業を応援しましょう!



「地産地消応援の店」になると…

- ①認定証を交付し、のぼり・ステッカーを提供! 県のHP等でお店をPR!
- ②生産者を訪ねる産地ツアーに参加できます!

生産者と繋がる!
産地ツアーをご案内!

のぼり・ステッカー
をご提供!



申込方法

下記「いただきます!福岡のおいしい幸せ」ホームページ内の申込フォーム
から 申込みを行ってください。随時受け付けています。

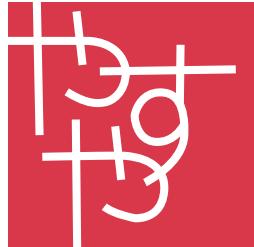
福岡のおいしい幸せ

<https://f-ouen.com/ouen/shop/>



【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
〒812-8577 福岡市博多区東公園7番7号 南棟5階
TEL:092-643-3575 FAX:092-643-3573 E-mail:ouendan@pref.fukuoka.lg.jp

業務用酒類・関連商品販売



縁の下の力持ち
になりたい

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

日本名門酒会



ISO9001本社認証取得

プロの現場対応×確かな実績。
“清潔な厨房”を守り続けます。

メディア取材多数。“年間3,000件の信頼”がその理由。

飲食・宿泊・食品業界の現場で選ばれ続ける安心の技術力。

- ✓ 年間3,000件以上の施工実績
- ✓ 食品衛生法に準拠した施工方法
- ✓ 廉價や客席を汚さない安全施工
- ✓ 無料現地調査で最適プランをご提案
- ✓ 害獣・害虫・害鳥にも対応



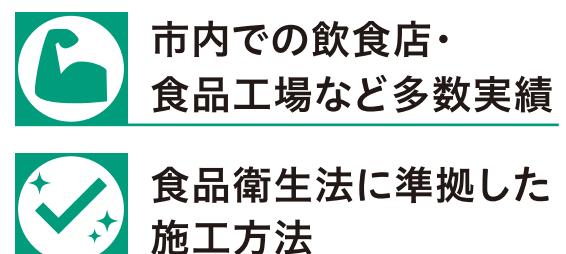
多数メディア出演!



設立以降、各テレビ局からお問い合わせを頂き、
毎年テレビ出演をさせて頂いております。

- 日本テレビ放送網(株)
- 読賣テレビ放送(株)
- (株)CBCテレビ
- 朝日放送テレビ(株)
- (株)大分放送
- 九州朝日放送(株)
- RKB毎日放送(株)
- 他多数

市内での飲食店・
食品工場など多数実績



食品衛生法に準拠した
施工方法



無料現地調査で
最適プランをご提案

無料調査受付中!

「まずは無料調査を!」お気軽にご連絡ください。

お問合せ先

092-408-8678

防研
BOUKEN 株式会社 防除研究所

九州営業所

〒818-0132 福岡県太宰府市国分1-13-32

本社

〒503-0833 岐阜県大垣市長沢町6-17

Tel:092-408-8678 Fax:092-408-8739

Tel:0120-51-7231 Fax:0584-71-8777

環境ソリューション
事業部

- CSRの向上
- 清掃メンテナンス
- 環境ソリューションの提案

環境商材も多数取り扱っております。
ホームページをご覧ください。

ホームページ
はごちらから



お届けします
こだわりの味を

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

お知らせ
県連合会

組合加入促進キャンペーン 実施中

現在、組合加入促進キャンペーンを実施しています(11月末まで)。新規会員獲得には組合員皆さんのお力が必要です。組合員が増えことで組合活動も活性化し、会員の皆さんにも有益なものとなりますので、是非キャンペーンにご参加ください。尚、優秀な実績を上げた組合には報奨金を支給します。

会員獲得キャンペーンの詳細については、所属組合事務所にお問い合わせいただくか、県連ホームページをご覧ください。

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?



報告
県南支部

第10回県南支部 チャリティゴルフコンペ

9月17日水曜日、グリーンランドゴルフリゾート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。

●参加人数／92名



飲酒運転撲滅に向けた取組事例を募集します!

福岡県では、「飲酒運転撲滅条例」に基づき、飲酒運転撲滅に向けた取組の輪を広げるため、飲食店の皆様の優れた取組を募集しています。特に優れた取組事例については、県のホームページ等で紹介するほか、県知事表彰を行います。

応募要領

●募集内容

飲食店の皆様がお客様の飲酒運転を防止するために行っている取組です。

福岡県 飲酒運転撲滅 取組事例募集

●応募方法

所定の応募用紙に必要事項を記入し、必要に応じ参考となる資料・写真を添付の上、下記宛先まで送付してください(郵送、電子メール、FAX可)。



検索 ※応募用紙は、県のホームページからダウンロードできます。



(登録ステッカー)

届出・問い合わせ先 福岡県人づくり・県民生活部生活安全課 TEL.092-643-3167 FAX.092-643-3169 E-mail anzen@pref.fukuoka.lg.jp

飲酒運転を見掛けたら、必ず110番通報をお願いします! ~皆さんの通報が大切な人の命を救います~

報告
県連合会

県連合会 新執行体制

令和7年6月25日(水)に開催された第44回定期総会において、以下の18名が理事及び監事として選出されました。また、新たに顧問を設置しました。

会長 竹野孔

副会長 白井俊彦 杉元美智代

専務理事 磯崎学

常務理事 猪飼久司 倉八啓壽

理事 平田隆文 三嶋修一 遠藤正洋 迎数代 德永久樹

小野雄志 伊藤康義 井口尚久* 飯田浩二*

監事 大久保新吾 大越秀男* 安田栄次*

顧問 大崎信昭*

*は新任

お知らせ
県連合会

福岡県最低時給 改定のお知らせ 令和7年11月16日より 時間額1,057円に改定されます。

- 福岡県内の事業場の使用者は、この最低賃金以上の賃金を労働者(臨時、パート、アルバイトを含むすべての労働者)に支払わなければなりません。
- 派遣労働者には派遣先の事業場に適用される最低賃金が適用されます。
- 最低賃金の対象となる賃金は、通常の労働時間、労働日に対応する賃金に限られます。具体的には、実際に支払われている賃金から、精勤手当・通勤手当・家族手当・時間外手当等割増賃金、賞与、臨時の賃金を除外したものが対象となります。
- 日給の場合は【日給÷1日の所定労働時間】、月給の場合は【月給÷1箇月平均の所定労働時間】で比較してください。

- 問い合わせ先/
福岡県労働局 労働基準部監督課賃金室
●電話／092-411-4578



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
福岡県すし商生活衛生同業組合 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

報告
県南支部

県南支部支部長就任のご挨拶

この度、支部長に就任いたしました大牟田食堂組合の徳永久樹です。猪飼支部長のあとを継ぎ、竹野会長とタッグを組み業界の発展に寄与してまいります。特に県南としては会員の拡大やインパウンドへの対応など、将来を見据えて今できることを確実に実現して行きたいと考えています。



報告
県連合会

第8回福岡県料飲業生活衛生組合連合会研修交流会

今年で8回目となる「料飲業生活衛生組合連合会研修交流会」が7月30日に開催されました。会場となった博多サンヒルズホテルには、大曲副知事や原口福岡県議会議員(生活衛生議員連盟会長)など行政・議会・関係企業等総勢182名が集まり、活発な意見交換と相互交流が行われました。研修会では「組合の楽しみ方」と題し、普段交わることの少ない他組合の組合員とグループディスカッションを行い、非常に有益な意見交換を行いました。また、交流会では恒例の福利大会を実施し、会場は大きな盛り上がりを見せました。来年度は、会場を博多駅前のオリエンタルホテルに変更し、7月29日(水)に開催します。多くの組合員の皆様のご参加をお待ちしています。



報告
福岡支部

「鷹祭 SUMMER BOOST」で福岡の夏を盛り上げました!

福岡支部は、ソフトバンクホークスとタッグを組み、7月4日(金)から8月3日(日)の約1ヶ月間「鷹祭 SUMMER BOOST飲食店コラボ企画」を初めて開催しました。

福岡市などの245店舗の飲食店にご協力いただき、期間中ホーフォームのユニフォームを着用して企画参加店舗に来店されたお客様には1杯目のドリンクが半額に。参加飲食店にはレプリカユニフォーム、オリジナルのコースター、ポスター、タペストリーが提供されました。

来年は、全県対象で「鷹祭 SUMMER BOOST飲食店コラボ企画」を開催予定です。ホーフォームとタッグを組み、福岡の街に活気と賑わいを! 福岡の夏をブーストしよう!



お知らせ
福岡支部

第6回 飲酒運転撲滅 チャリティボウリング大会開催

福岡支部は、第6回チャリティ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飲酒運転の撲滅を目指した取り組みです。被害者も加害者さえもが、何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に向けて「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。たくさんの皆様のご参加をお待ちしています

●日時／令和7年11月17日(月)14:00スタート

●場所／パビオボウル(福岡市博多区千代1-15-30)



日本政策金融公庫(国民生活事業)からのご案内

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 転資金 5,700万円以内	設備資金 20年内 転資金 7年内

※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	10年内

※ご利用にあたっては、一定の要件を満たした方で、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。

国との教育ローン ~お子さまの教育資金を必要とす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)	20年内

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。

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 検索

飲食店オーナー様

2025年の年末まで まだ間に合います!!

お客様の**補助金・助成金申請を**
最初から最後まで
しっかりサポートします!!

お気軽に
お電話
ください

無料で
ご相談受付中!!

(採択が通らなければ費用は一切いただきません)

一般社団法人 福岡県料飲業生活衛生組合連合会 賛助会員 登録企業

株式会社サンマーク

福岡市博多区祇園町8-13第一プリンスビル1F

TEL 050-1783-2971

営業時間 10:00~19:00

完全成果報酬型で安心

こんな方におすすめ

- ①うちのお店は補助金や助成金は受けられるの?
- ②どんな補助金や助成金があるの?
- ③そもそも、補助金や助成金のことが分からない
- ④他社で断られたのですが大丈夫?
- ⑤赤字だけど申請できるの?



当社はこんな
会社です▶▶



【分煙に関するお問い合わせ】

日本たばこ産業(株)福岡支社 涉外チーム TEL: 092-303-0241

皆さまの分煙のギモンにお答えします。

詳しくは [JT 分煙コンサル](#) 検索

JT

連合会が認めた、 省エネ診断の確かな成果

経済産業省が推進する「省エネ診断」は、専門家が店舗のエネルギー使用を調査し、ムダの可視化と経費削減を支援する取り組み。

福岡県料飲業生活衛生組合連合会は、その効果を自ら確認し、組合員の受診を推進している。

実際の成果と今後の展望について、竹野孔会長と専門家・辻克則氏が語る。

会長が体感した省エネ診断の効果

司会(編集部):福岡県料飲業生活衛生組合連合会は、全国の料飲業組合に先駆けて省エネ診断の受診を推進しています。まずは、その背景から伺います。

竹野会長:はい。私のチェーンで診断を受けて効果を確認したあと、他の組合員にも紹介したところ、同じように成果を実感する声が相次ぎました。この結果を受け、福岡県料飲業生活衛生組合連合会の組合員支援の一環として辻さんの省エネ診断を正式に採用し、受診を積極的に推進しています。わずか1年で約150店舗が診断を受けており、現場と経営の両面に精通した提案力を連合会としても高く評価しています。

司会:省エネ診断を正式に推進するに至ったきっかけは何だったのでしょうか。

竹野会長:これまでにも省エネ診断を受けたことはありましたが、飲食業の現場では実行が難しい提案が多く、あまり成果を感じられませんでした。そんな中で「飲食業に詳しい専門家がいる」と聞き、試しに辻さんにお願いしてみたのが始まりです。診断では、店舗の実態を丁寧に把握したうえで、現場で無理なく実行できる提案をいくつも示してもらいました。チェーン全体で取り組んでみると、光熱費のムダが数字で明確になり、改善効果もはっきり確認できました。「これは組合員に紹介する価値のあるものだ」と強く感じました。設備を入れ替えるのではなく、今ある設備の使い方を少し見直すだけで成果が出る。その現実的な手法が、経営者として非常に納得できました。



数字と現場が裏付ける「実効性ある診断」

司会:辻さん、実際にはどのような点を診断されるのでしょうか。

辻:店舗内の空調、照明、冷凍冷蔵庫、給湯、そして給排気設備など、エネルギーを使うあらゆる箇所を確認し、設備の状態や使い方に潜むムダを洗い出します。特徴は、設備更新を前提とせず、運用改善だけで平均8.5%の光熱費削減を実現できる点です。特別な装置や大きな投資を必要とせず、現場で今日から始められる改善を重視しています。数字だけを追うのではなく、「現場で続けられるか」を常に意識しています。

司会:それだけの成果が、使い方の工夫だけで出るとは驚きです。

辻:たとえば、排気ファンの清掃ひとつとっても、汚れが蓄積すれば空調機の負荷が高まり、電力使用量が増えることがあります。私は、こうした設備同士の因果関係一つまり、ひとつの設備の状態が他の設備にどう影響するか—を踏まえて全体を診ています。さらに、省エネの推進によって従業員に過度な負担がかからないようにすることも大切です。人材確保が大きな課題となる今、節電を優先するあまり作業効率が落ちたり退職者が出てしまえば、本末転倒です。作業効率とエネルギー効率の両立こそ、飲食店における持続的な省エネだと考えています。

竹野会長:飲食店では、どんなに理論的でも、現場で続けられなければ意味がありません。辻さんの提案は、日々の業務に無理なく取り入れられる内容ばかりで、スタッフの納得感が高かった点が印象的でした。



省エネは「経費削減、を超えた未来投資」

司会:お話を伺っていると、経費面のメリットに加えて、より広い視点での意義もあるように感じます。

竹野会長:おっしゃる通りです。CO₂の排出が地球温暖化を引き起こし、異常気象や自然災害の原因になっています。これにより農作物の収量や漁獲量、畜産物の価格にも影響が出て、最終的に飲食店の仕入れコストが上昇します。省エネは、目の前の経費削減であると同時に、飲食業界全体のリスクヘッジでもあるのです。

辻:まさにその通りです。環境と経済は切り離せない時代です。省エネ診断は、すぐに始められて、しっかりと効果が出る、環境対応の一つだと考えています。私は、現場に無理をかけず、確実に効果を積み上げることを最優先にしています。運用改善で成果を出し、その上で投資効果が確かなものだけを段階的に実行する。この持続的改善の姿勢を徹底しています。

竹野会長:渋沢栄一が提唱した「道德経済合一」という思想があります。経済活動は、単に利益を追うのではなく、社会の幸福と調和して進めるべきという考えです。省エネ診断はその理念に通じる取り組みです。光熱費削減という経済の成果を得ながら、地球環境という公益にも貢献できる。一店舗の取り組みが積み重なれば、大きな力になります。



飲食店の未来を守る一歩として

司会:では最後に、組合員の皆さんに向けてメッセージをお願いします。

竹野会長:まずは、自分の店舗の現状を知ることから始めてほしいですね。診断費用は国の補助で9割がカバーされますし、連合会としてもこの取り組みを継続的に推進し、組合員の経営改善に直結する実践事例として広めていきたいと考えています。改善前後の違いを体感すれば、きっと取り組む意義を感じもらえるはずです。ぜひ気軽に相談してみてください。また、福岡から全国の組合へ、こうした活動を広げていけたらと考えています。

辻:ありがとうございます。どの店舗にも、必ず改善の余地はあります。それを押しつけるのではなく、店舗の実情に合わせて、できることからご提案します。まずは一度、診断を通じて「見える化」を体験してみてください。

司会:本日はありがとうございました。飲食店、そして飲食業界の未来を守る選択肢として、省エネ診断がその一歩となることを願っております。

【お問い合わせ】 株式会社 省エネ診断補助金センター

070-9026-4547 辻 克則

