



【御馳走家 むつごろう】

名刺交換をさせて頂く際に思わず背筋が伸びるほど、けい子さんには独特のオーラがある。凛とした厳しさを纏いながらも、時折みせる笑顔と冗談に、筆者はぐんぐんと惹き込まれていったそして、きっとこのけい子さんに会いたくて来店するお客様も多いくことだろうと、すぐに確信したのである。

ノスタルジックなぬぐもりと

本物の「おもてなし」

むつごろうは、創業五十二年になる。創業者であり現代表取締役である津田ミドリさん(九十六)が、四十三歳のときにお店を立ち上げた。現在は、息子さんである津田信(まこと)さんと二人で取締役を務めており、番頭のけい子さんがそれを支える。

十六年前の都市開発で移転となつた際に、むつごろうは大きなリニューアルを行つた。それはある意味挑戦だったと、懐かしむようにけい子さんは語る。

決して甘やかな夢や理想などを軽々しく口にしないけい子さんは、常にシビアであり、いかに現実的に、いかに効率的に、そしてその中にいかにして「真心」を込めるかということに、実に真摯に向か合つている。

新飯塚病院の目の前。横断歩道の手前で、凛とした店構えに思わずシャッターを切つた。立派な玄関の屋根の上には、大きな灯籠型の看板が佇む。そこにはなんとも味のある温かい字で「むつごろう」と書いてあった。カラカラと引き戸を開けると、開店前の店内はその準備に追われなんとも言えぬ空気を醸し出していた。ゆつたりと落ち着いているようで、ピリッと張り詰めているようだ。

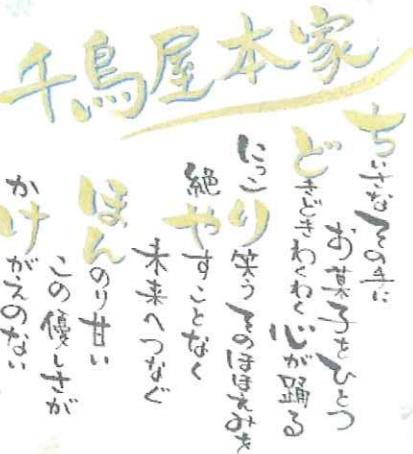
そこに携わるすべての人々の、いわゆる「本気」がビシビシと伝わってくるようだ。

出迎えてくれたのは、「番頭」のけい子さ

イナーさんにプロデュースをお願いすることになつたそうだ。翌日からでも着工可能とまで進んでいた計画を破棄してまで妥協を許さないその姿勢は、やはりこのむつごろうに懸ける熱意と信念が本物であることを思われる。

板長の「原ペニーニョさん。ユニークなニックネームの名札はお客様から大好評！」

移転と共に大きな決断



店名にちなんで、店内のあちこちにむつごろうがいっぱい。探してみてはいかが？

時代の変化もあり、いわゆる「働き方改革」などと言ふ言葉も生まれ、むつごろうもこのリニューアルを機にそれまでやつていた配達を廃止し、昼の営業を無くし、年中無休から日曜定休へと踏み切つた。メリハリをつけリフレッシュすることで、より良い品をお客様に提供するために。しかし、この改革を行する際は、不安も大きかつたのだという。単純に考えれば、営業時間を短縮すれば売上換は見事に功を奏し、なんと売上はリニューアル前の三倍になったというから驚きだ。従業員を労う経営者の愛と、時代の変化を読み取る観察眼あってこそこの改革だったと言えるだろう。

昔ながらのいわゆる「古き良き」ものが減つているとも取れる昨今、けい子さんは「本当の指導とは、いつの時代も変わらない。どんな仕事でも現場は甘くない」と断言する。筆者が冒頭でけい子さんから感じたオーラは、この「厳しさの中の本物の愛」という搖るぎない根本から成つてゐる。けい子さんの徹底した指導の下、「丁寧な接客」「おもてなしの精神」「行き届いた気配り」を学び身に付けた従業員たちが、最高の接客でもてなしてくれるむつごろうだからこそ、お客様の心を掴んで入れつつも、昔ながらの良さを残すむつ

お客様に見られることで意識が高まるようになると作られたオープningキッキンは、従業員たちの真摯な仕事ぶりが一目瞭然だ。「本当にこれで良いのだろうか?」という不安を拭えずにいた信さんが、一度専門家の意見を聞こうと東京の飲食店コンサルタント会社のセミナーへ足を運んだことがきっかけとなり、そのまま東京のデザ

タルジック。どこか懐かしいその空間で、本当に美味しいもの、本当の気配りをもつて提供し、お客様を心身共に癒すことだけいわせる。

リニューアルのコンセプトは「癒し・ノスタルジック」。どこか懐かしいその空間で、本当に美味しいもの、本当の気配りをもつて提供し、お客様を心身共に癒すことだけいわせる。

新飯塚病院の目の前。横断歩道の手前で、凛とした店構えに思わずシャッターを切つた。立派な玄関の屋根の上には、大きな灯籠型の看板が佇む。そこにはなんとも味のある温かい字で「むつごろう」と書いてあった。カラカラと引き戸を開けると、開店前の店内はその準備に追われなんとも言えぬ空気を醸し出していた。ゆつたりと落ち着いているようで、ピリッと張り詰めているようだ。

そこに携わるすべての人々の、いわゆる「本

気」がビシビシと伝わてくるようだ。

出迎えてくれたのは、「番頭」のけい子さ

御馳走家 むつごろう

住所 福岡県飯塚市新飯塚 15-5
営業時間 17:00~翌 0:30 (L.O. 24:00)
休日 日曜日
電話 0948-22-3816
H P なし



お皿からこぼれんばかりの『いかのお造り』
隣のたばこと比べても大きさは一目瞭然！
いけすから上がったばかりのいかは新鮮で透けていて美味しい。

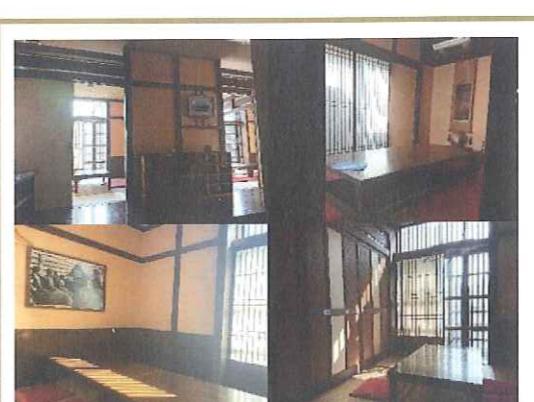
(文..サンチエ)



日本酒大好きが集めたおこちの棚に並ぶ。



(文..サンチエ)



二階は個室がメイン。中には続き間で20人以上の宴会が出来るお部屋もあります。

ムツゴロウさん(畠正憲)は、優しく穏やかでそれでいて、自分を明確に出せる人。

そんな彼によく似たお二人(津田社長・土屋社長)に感謝。乾杯。

(文..伊藤)



Saka-yell も第六号になりました。今回は、サカエ住宅が手がけた二作品です。まずは、ごひいきにお願いします。動物研究家等々多才な人で、有明海の珍魚で愛嬌のあるムツゴロウのような人。『繁盛の神様』と呼ばれる飲食店のプロデュース業務「株式会社パンソ」代表取締役土屋光正さんです。駅に近く、総合病院を前に前面道路も広くと最高のロケーションを有する場所にどんな絵を描くのか？ 楽しみにしていただところ、昭和レトロ

話はそれましたが、この店について東京から来られたこの方を抜きには語れません。デュース業務「株式会社パンソ」代表取締役土屋光正さんです。駅に近く、総合病院を前に前面道路も広くと最高のロケーションを有する場所にどんな絵を描くのか？ 楽しみにしていただところ、昭和レトロは木造に見えるのですが、中身は鉄筋構造です。たくさんの木材を使うことで木造の優しさや癒しを表現しています。たくさんいたたくスケッチが真新しく毎日楽しみに見ていましたのを思い出します。以前建てられていたむつごろうの店の材料も所々使っています。探してみてください。和風住宅などを得意とする私たちにとって(以前嘉穂劇場の修理の時、自社から持つて行つた、良質の材料を塗装された苦い経験あり)造作材を塗装してしまったのに抵抗がありましたが、なかなか味が出るものだと勉強になりました。

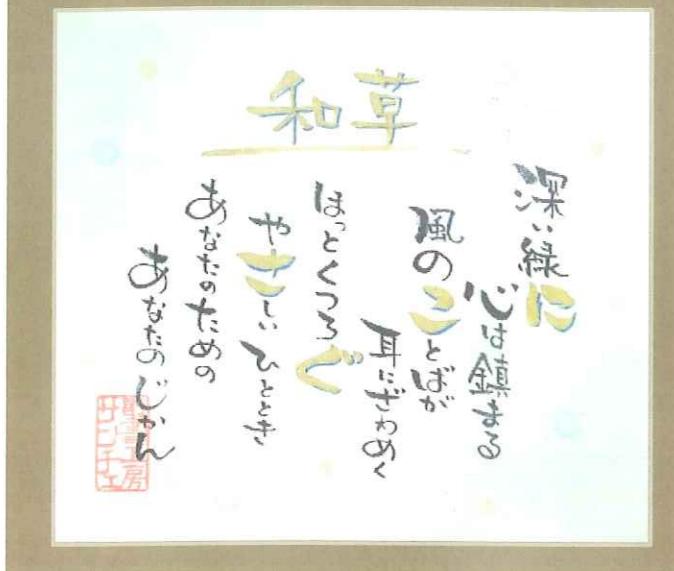
特筆すべきは、格子・光・明るさを上手に使用されている人が集まる癒しの空間設計、さすがに繁盛店を手掛けられている土屋社長のなせる業を見たような気がしました。

ムツゴロウさん(畠正憲)は、優しく穏やかでそれでいて、自分が明確に出せる人。そんな彼によく似たお二人(津田社長・土屋社長)に感謝。乾杯。

(文..伊藤)



なんと言ってもロケーションのインパクトが半端ではない！目で見て、音を聴き、その自然が織り成す世界観はまさに「百聞は一見にしかず」。そこに流れるゆっくりとした時間を、美味しいお菓子を食べながら、ゆっくりと味わうことこそが最高の癒しだと感じました。忙しい日常から離れ、たまにはボーッとしてみる。そんな、自分のための贅沢な時間をイメージして仕上げました。



ガラスケースの中には新鮮な食材で作られた串がずらりと並ぶ。
取材日は季節柄、立派な牡蠣も並んでいた。



店主の津田信さんも店長の山口清人さんも女将の美和さんも人見知りとの事でお写真をお願いできなかったが、三人の愉快な笑顔は店内を明るくする。

なんですよ。スタッフ全員社長にたらさられてるんですよ(笑)』と、届託のない笑顔で話す美和さんからは、津田さんへの確かな尊敬の念が感じられた。津田さんご本人にもお会いさせて頂いたが、なるほど納得せざるを得ない、言いようのない温かさと親しみやすさを持った素晴らしい方であった。『たらし』とは、上に立つべき人間にとって最高の褒め言葉であると筆者は捉える。

弥一を切り盛りしているのは、「女将」である美和さん(三十七歳)。正直、その若さに筆者は驚いたのだが、美和さんが「女将」になるべくしてなった女性であるということは、取材を進めていくうちに、すぐにわかつた(やいち)だ。

弥一は、むつごろうの取締役である津田信さんが「店主」として、平成二十七年十一月にオープンした。

ある美和さんは、津田信さんと少しうまくいってなった女性であるといふことは、取材を進めていくうちに、すぐにわかった(やいち)だ。

飯塚に新しい焼き鳥を次世代を担うフジツシユな力。



【炭火串焼 弥一】

アルバイトから女将へ。
自身のプライドと恩師への恩返し。

たのである——

美和さんは、今から七年前にアルバイトとしてむつごろうに入社した。当時を振り返り「ただただ楽しかった」と語る美和さんは、本当にこの仕事が好きなんだということが伝わってくる。元々負けず嫌いな性分でありますことから、とにかく「認められたい」「必要とされたい」との思いをモチベーションに必死で仕事を覚えた。けい子さんから鍛えられた丁寧な接客を武器に、本来美和さんの持つ「積極性」が加わり、スタッフの中で美和さんは、いつしかなくてはならない存在へとなっていました。

アルバイトから女将になるなど、大抜擢であることは言うまでもない。しかし美和さんはそれを否定し、抜擢されたのではなく自ら志願したのだと言う。「誰にも負けたくない、私がやりたい」というその積極性に感嘆しつも、やはりそこには「認められていたからこそ」それが実現したのだということがわかる。

その積極性とは裏腹に、取材は苦手だと少し恥ずかしそうに顔を伏せる美和さんであったが、店主の津田信さんの話題になると少し饒舌になつた。

弥一の女将として名乗りを挙げたのは、もちろん自身の野心もあつたが何よりお世話になつた社長の夢と一緒に担ぎたいと思つたからだと言う。「社長はとにかく人たらし

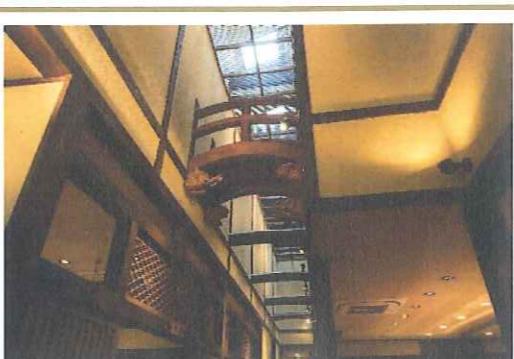
「直感」「信頼」「絆」「恋」「間の良き関係性」

店長である山口清人さん(三十四歳)も、津田さんに「たらされた」一人である。山口さんは当初、福岡市にある焼鳥店に勤務していた。弥一のオーブンにあたり、花形である「焼き場」を任せる人材を探して、むつごろうのスタッフで飲みに行つた際、美和さんが山口さんを一目見て「あの子が欲しい」と、即座にスカウトしたそうだ。

山口さんは、初めは冗談だと思っていた。しかし、継続して熱心に口説かれるうちにその真意を感じ、真剣に悩むようになつた。決定打となつたのは、実際にむつごろうの料理を食べその美味しさに感動したことだった。

当時山口さんは二十九歳。家庭もあり、転職には多少の抵抗や不安もあつた。難色を示す奥様と何度も話し合い、自身の熱い志を幾度となくぶつけ、山口さんの固い意志が伝わり、無事弥一での店長となることが出来たのである。

山口さんをスカウトした理由を美和さんは尋ねると、紛れもなく「直感だ」と即答する。焼鳥屋で焼き場は花形だ。その焼き場に立つ人間には料理の腕はもちろんのこと、まず「華」がないとダメなんだと力強く言つた。山口さんは確かに若く、いわゆるイケメンであるが、それだけではない「華」を直感で感じ取つたのだと言う。「當時、白衣の襟を一人だけピッと立ててまあ生意気な雰囲気だつたんですよ(笑)と笑いながら話す二人からは、苦笑と共に見ってきたからこその搖るぎない絆が見て取れた。



吹き抜けの通路を見上げると飾り橋。
細かいところに遊び心をのぞかせています。

さて、「弥一」ですが、社長のお父様の名前です。広く行き渡る意味や弥栄(いやさか)の言葉が出てきます。ピッタリの命名に酔いが回りそうです。益々の繁榮を祈念申し上げます。

(文・伊藤)



御馳走家「むつごろう」の隣に位置する、焼き鳥屋さん。炭火串焼「弥一」。今回は中身も木造です。建築して四年程経っていますが、店内は変わらず手入れがいきわたっています。

津田社長とは、お店作りにあたり、東京・福岡と樂しく一緒に仕事を昨日のよう

に覚えています。うかい亭では、大きな擗石、屋根瓦は特別に淡路の古民家再生瓦を使用。随所に見どころがあります。



店舗撮影協力: gabby-photo 武田洋輔
<http://gabby-photo.jimdo.com/>

炭火串焼 弥一



住所 福岡県飯塚市新飯塚 15-4
営業時間 17:00~24:00
休日 月曜日
電話 0948-26-9481
H P <http://www.yaichi-i.com/>

弥一名物、A5ランクの最上級黒毛和牛サーロイン串！

限定20本の品に出会えたらラッキー



(文・サンチエ)