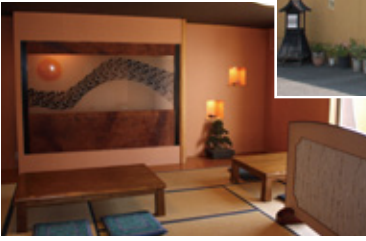


大川の活性化に役立ちたい

懐石割烹料理 福喜

代表 福湯英雄さん



「タクシーの電話番号を教えてもらっていいですか？」

「家はどちらですか？」

「柳川駅付近です。」

「では、お送りしますよ。」

これは、筆者が「福喜」さんから帰宅しようしていた際の出来事。親切にも柳川駅まで送っていただいた。

福喜の特色は、徹底した顧客サービス。筋金が入っている。こうした送迎もその一つ。もちろん一〇〇%ではないが、従業員の手が空いているかぎり行う。

徹底した顧客本位の姿勢がリピーターを生み、不況下にあっても収益を伸ばしている。

取材当日、大野城市から七十名の団体客があった。すべて年配の女性グループ。ただ、予算が一二〇〇円。「せっかく遠方からいらっしやるのですから、できる限りのことをしたいと思いました。」

お客からは「こんなごちそうをいただいているんですか！」と感嘆の声が上がった。そして次の訪問に向けて、「また、お願いしますね。」と笑顔で言ってくれたさうだ。

元々これらの団体客が訪れ



福喜別館「ピアンヴェニュー」



玄関

たのは、前に訪れた大野城からお客さんたちからの口コミがきっかけ。

「最初の時は、市役所まで観光パンフレットを取りに行った記憶があります。大川観光を楽しんでいただきたいという思いからです。アサリがほしいという希望でしたので、鮮魚店で購入し、袋ごとに小分けして、お土産に持ち帰ってもらいました。」

料理と共に、こうした「も

てなし」の精神が、口コミを広がらせ、リピーターを呼んでいるのだ
また料理の品揃えもお客の好みを念頭に置く。たとえば、各部屋にいる五、六の団体客に、同じ五〇〇〇円の料理を振る舞うにしても料理の内容はそれぞれ違うそうだ。「予約の際、お客様の好みをリサーチします。そして、女性か、男性か、年齢、グループの背景などを加味して料理の内容を決めます。」

魚介類の新鮮さにはこだわっている。これもお客様の満足のため。目の前であげた



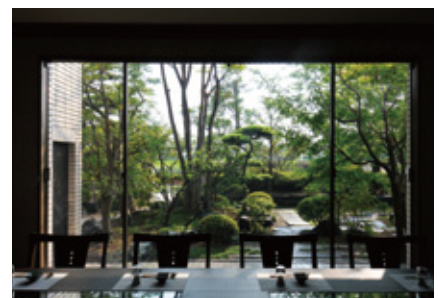
お刺身

魚を、その場でさばいて食す。「このお刺身はおいしい！」との声が多いそうだ。焼き魚を提供する際にも、実は刺身用に使っている。実に贅沢な料理である。

さて、今度は福喜別館に話を移そう。

顧客のターゲットが違ふ。高級志向である。

「贅沢なおもてなし」がコンセプト。完全予約制で、料理も、五〇〇〇円前後から。四季折々の懐石料理を楽しめる。ワインも豊富にそろえている。昨年九月に本格オープン。
建物の外観は洋風、一歩中



に入れば大川の特徴を十分に生かした建具、組子・秋田杉・ケヤキを使った備品類。そして趣味の壺、置物など。どの部屋からも、四方、緑の庭を楽しめる。また夜は美しくライトアップされる。時間をゆつくりと過ごすことが出来る空間を提供している。

「昨年九月に板場を完成させ、本格オープンしましたが、今徐々にお客様が増えつつあります。結構遠方からのお客様が多いですね。地元の方の場合『大川ではないみたい！』といわれる方が多いです。」

バンド付きのイベントを開催している。昨年はワインパーティ。今年二月には、朝日酒

造の幻の美酒「久保田」と津軽三味線の組み合わせ。五月十一日には、非売の高品質のキリンビールを楽しむイベントを行っている。「七月には、被災した東北地方、福島、岩手などの地酒をメインにしたイベントを計画中です。こうした形で復興に貢献できればと思っています。」

さて福湯さんが別館を始めた理由の中には、「大川の活性化に役立てばという思い」があったそうだ。

「それだけに大川の特徴である、木を使った備品類をたくさんおいています。小さい分野ではありますが、大川を皆さんにもっと知ってもらいたいという思いでやっています。」と話されている。

