



豊富なカラーバリエーション

今月の夢追い人は、
二本立ての特別版！
お二人にお話を伺い
ました。

自転車は断然モロフヂで！

モロフヂ商会本店

代表 諸藤 伸一 さん

大川の自転車屋さんといえ

諸藤さんは御年七十七歳。家業であるモロフヂ商会本店で仕事をされ始めてから今年で六十二年になります。長年仕事を続けていくなかで、四つの信念を大事にしてきたそうです。

「まず一つ目に健康が一番。二つ目にお金はそこそこ持つていればいい、三つ目は感謝の気持ちを忘れない、最後にストレスをためない。特に三つ目の感謝の気持ちを忘れないことは大切にしていきますね」

自らが仕事をしているのではなく、お客様に仕事をさせてもらっているとも話された諸藤さん。お店の定休日はなく、お盆と正月やどうしても外せない用事以外では休むことはないそうです。「法事などで休む場合には必ず張り紙をして、たまたまそ

の日に来られてしまった方向けの合言葉を残しています。本当にその日に来られた方から合言葉を言っていたければ、特別なサービスを行っています」

お客様からまた来て良かったと言ってもらえることが何より嬉しいとお話されました。

お客様第一をモットーに

時代の変化に流されず、毎年コンスタントに自転車を販売しているモロフヂ商会本店。秘訣などはあるのでしょうか？

「年代や要望に応じて、お客様ごとのカスタマイズを行っています。備え付けられている鍵からピッキングされにくい鍵へ変更したり、要望があればカゴやサドルの変更も行っています。また若い方からはカラーバリエーションの豊富さも支持されていますね。店頭にはない色が欲しいと言われたときは私からメーカー



に要望を出して作ってもらうこともあります」

他にも購入された方にはお礼状や定期点検の案内を送るなど、お客様のことを考えた細やかな対応を行っているとのこと。

「自転車も車と同じです。せっかく購入されたのだから長く愛用してもらいたいですし、当店を選んで貰ったからにはそのお手伝いをしたいです」

お客様のことを第一に考えて仕事をされている諸藤さん。そんな諸藤さんの夢はなんでしょう。

「この場所で長年愛されてきた『クルマの殿堂モロフヂ商会』をこれからも大川で続けていきたいですね。私の代で終わらせることなく、できるならこれからも繋げていきたいです。少なくとも私の体が動く間は自転車に関する仕事を続けたいですね」

老若男女が 気軽に訪れる店に

さんすい亭

山口純さん

気軽に楽しめる洋食を

二十六年に渡り大川で洋食を提供しているさんすい亭。箸で食べられる洋食もこだわりのひとつ。

「洋食だからと言ってかしこまりすぎないようにしています。もちろんテーブルマナーを知りたいと言われればお教えしますが、基本的にはスプーン、フォーク、ナイフが一本ずつあれば食べられる洋食を目指しています。どなたにも気軽に楽しく食事をしてもらいたいですね」

現在は店主であり父でもある年紀さんと共に厨房に立っている山口さん。大川へ戻られる前は福岡市内の様々な飲食店で修行を積まれていたとのこと。

「二番長く修行を積ませて頂いたのはホテルですが、洋食

以外にも中華料理店にも行きました。それから個人経営の小さなお店でもあるので、お酒を提供するためにバーでも修行しましたね」

手作りにこだわられている山口さん。お店で提供するお米は山口さんが育てられたものだそうです。

「お米だけでなく、ランチなどで提供するパンも自家製です。せっかく食べて頂くなら美味しい手作りのものを提供したいですね」

また季節に応じたメニューも用意されているとのこと。

「クリスマス時期ならクリスマスデイナーも用意しています。型に囚われすぎないようにも考えているので、クリスマスケーキではなくてタルトを準備しています」

クリスマスだけでなく、ランチやデイナーなどで提供さ

れるデザートももちろん自家製！ジャンルに囚われず、お客様の美味しいを追求されているそうです。

お客様の 美味しいのために

普段の食事だけでなく、法事などの貸し切りでの利用も対応されているさんすい亭。心がけていることなどはあるのでしょうか。

「洋食やコース料理という固定観念に囚われないメニューや店づくりを心がけています。看板にも掲げているように、

当店は和心洋風レストランです。洋食のレストランだからと畏まられるのではなく、いつでも気軽に食べに来てもらえるような店だと思ってもらえたら嬉しいですね」

定番メニューでも季節に応



じたアレンジを加えたり、日替わりランチのメニュー提案も行っている山口さん。では、そんな山口さんの夢はなんでしょうか。

「今のところ、お店を大きくしようとは思っていません。今と変わらず大川のこの地で、

老若男女問わずいろいろなお客様が来れるお店に、そして美味しいと思ってもらえる料理を提供し続けたいですね。これまでに父が作り上げたものを同じ場所で繋いでいきたいです」