

酒屋としてお客様に楽しみと お酒との出会いを提供していく

有限会社ペガサス

代表取締役 古賀久高さん

住 所…大川市大字一本71511
TEL…094418613068
営業時間…酒屋 11時～
(酒類配達)15時まで)
夜の部 17時～21時
(LO 20時30分) 予約制

今月の夢追人は有限会社ペガサスの古賀久高さんにお話を伺いました。

「有限会社ペガサスは、お酒の小売販売、卸販売を中心に営業をしています。個人事業から始まり、初代の喜七（きはち）商店、2代は倉八（くらはち）商店、3代はおおはし屋と個人の名前に代々変えながら、平成3年に父の代々のときに現在の(有)ペガサスに法人化をし、現在の場所での営業をするようになりました。個人事業から含めると約100年、この事業を営んでいて、私で5代目になります。取り扱っている商品は、日本酒だと、地元大川の若波酒造さんや久留米の池亀酒造の特約店

として販売をしていますし、その他のお酒も多種多様に販売しています」

どういった経緯でこの業種に携わるようになったのかきっかけをお伺いしました。「以前は全然違う事をしようとしていましたし、私自身何にでも興味を持ってしまう性格なんです。様々な業種の会社に勤務し、いろんな人と出会い、様々なことを学ばせてもらいましたね。しかし、コロナが流行しだした頃に、先代である父が病気で倒れてしまったので、別の仕事をしていたんですが『帰って来て、やってくれないか』というので、先代の事業を引き継ぐような形で始めました。学生時代

の頃から手伝ったりはしていましたが、長男だったので、のちのちはとは思っていませんが、結婚して3ヶ月ぐらいのときだったので、なかなか妻には言い出せませんでしたね。その妻も今では積極的に関わってくれていて、私と妻とで基本的に営業していますし、父も含めた家族に手伝ってもらうこともあります。他の業種で従業員としては働いていましたが、経営者になるとやはり立場が違います。創業に当たっては、会議所で実施されていた創業塾を受け、基礎から学びましたね」

長年、酒屋として事業を続けてきたからこそわかる、変化や課題点などあるのでしょ





熟成焼き芋の口ゴ

お酒と串揚げ、一品料理を楽しめます (夜の部)

うか。
「スーパーやデイスカウ
ストアに価格ではやはり勝負
ができないのが現状です。特
約店の商品にしても、様々な
条件の中で売っていかないと
いけません。その中でも、コ
ロナで行動制限があり、お酒
を飲みに行く機会が減った状
態が続く、コロナが終息して
きた今でも、宴会があっても

二次会に行かれるお客様が少
なくて、卸売のお酒の動きが
鈍い状況が続いているのが現
状です。小売の方でも、まだ
まだ先代や先代からのお客様
様である中高年が多く占めて
います。若い世代はコンビニ
やスーパーで購入される方が
多いですね。しかし、最近の
日本酒は、フルーティーなも
のも多く、非常に飲みやすく、
若い世代にも好まれていま
す。そういった面で幅広い年代に
来てもらうきっかけを作ら
ないと思うようになりました」

また昨今のコロナ禍によって、
個人のお酒に接する機会も変
化していると話されました。
「正直、お酒を楽しむ機会が
減っているなど感じています。
うちは、お酒を買ってもら
うことで事業を営んでいま
す。お酒を飲む機会が減って
いる中で、何を売っていくの
か考へたり、前職の社長に相
談して行く中でも、売るもの
を作り出すことが大事だと考
へ、前職の経験や野菜ソムリ
エの資格を活かし、熟成焼
き芋の事業を買い取って、
焼き芋の販売を始めました。
さつまいもは熊本県の大津
町の農家さんから紅はるか
とシルクスという品種を仕
入して

いますね。熟成というのは、
収穫をしてすぐ焼き芋にする
わけではなく、収穫後約100
日間気温や湿度、光にも注
意し、寝かせます。その間に腐
たり、芽が生えたりしますの
で扱いは細心の注意を払っ
ていますね。それから焼く工
程に入りますが、15、6時
間かけて焼き上げていきます。
そうすることで、しっとり系
の焼き芋になります。紅はる
かは、なめらかな食感と甘
さが特徴で、食物繊維も豊富
です。シルクスは栗っぽ
い甘さが特徴で、後味の切
れがいいのが特徴です。全
国的な焼き芋ブームと重な
って20代から30代の女性
のお客様に多く来ていた
だきましたね。特に、県外
からや今までのお酒の販
売ではお越しいただけ
てなかった方々にも多く
お越しいただきましたし、
各地のイベントにも販売
に行くことになりましたね。

また、昨年の10月に独自
でイベントを開催しまし
たね。地元大川市内や
ほかの地域の飲食店に
も出店してもらって、
お酒を楽しみながら飲
食もできるイベントを
行いました。店内のカ
ウンターでは、若波
酒造の社長さんに立っ
ていただき、直々に説
明を受けなが

ら飲み比べができる仕
様で楽しみたいだけ
でした。お店の駐
車場に100席ほど
用意し、遠くは福
岡市から、20代
から30代の若い
年齢層の方にも
来ていただきました
ね。ただ一点、初
めてのイベント開
催に当たり、色
んな方にご迷惑
をお掛けした
のも事実です。
予想以上にお
越しいただいた
ことで、楽し
みにされて
いたお客様
が入れな
かったこと
などは反省
点ですね。今
後も年に
数回は開
催したいと
考えていま
すので、次
に活かして
いきたい
と思います
し、こう
いうお酒
に触れる
場や機会
を増や
していきたい
なと思
います
ます。強
くなり
ました
ね。また、
このイベ
ントを開
催したこ
とがき
っかけ
で、今年
の4月
から夜
の営業
を始め
ました。
夜の営
業とい
うのは、
表現が
難しい
ところ
があり
ますが、
店内の
お酒の
商品を
週替わ
りで飲
み比べ
ができ
、料理
も串揚
げや一
品料理
とお酒
が楽し
めるよ
うに準
備して
いま
す。ま
だ始め
たばかり
なので
お客様
にご迷
惑をお
掛けし
ない為
に、お
電話を
頂いて
からご
来店
いただけ
れば嬉
しい
です」

次々と新しいことに取り組

まれている古賀さん。ではそ
んな古賀さんの夢はどうい
つたものでしょうか。
「二番は来てくれるお客様に
楽しさを提供できる会社であ
りたいなと思います。お酒も
そうですね。最近始めた夜の営
業もそうですね。楽しい感覚や
楽しい時間を提供していき
たいですね。その楽しい空間
の中に、少しでもお酒が入
ればより一層嬉しいです
ね。正直、昨年何かも
が値上がりして、お酒も値
上がりしてしまいました。そ
ういう楽しさをお客様にと
つてもどのお酒一本を購
入していただくことは敷
居が高いのかなとも感
じています。まずは一
杯うちで飲んでいただ
いて、お気に入りの一
本を見つけて購
入して帰って
もらうこ
とが酒
屋とし
ても一
番嬉し
いこと
です。そ
のため
に、熟
成焼
き芋
や夜
の営
業、又
はイ
ベ
ント
を開
催し
てお
酒に
触れ
る機
会や
場を
提供
して
いく
こと
が酒
屋の
仕事
だと思
いま
すね」



©OOKAWA.SAKAYA