

会員企業探訪

島根の純米酒を 蕎麦とともに くつろぎの ときを提供

株式会社ふくまる 代表取締役社長 福島 将美



カウンターの後ろに整然と並べられた純米酒
冷蔵庫にも冷やしたお酒がぎっしりと



朝日町交差点にほど近い路地裏の角
白壁を這うツタと軒先の看板を目印にお越しください



お客様からの要望で個室化にできる間仕切りは
商工会議所の持続化補助金を利用



手打蕎麦を中心としたメニューやおつまみは
地元の物にこだわって仕入れをしている
おすすめの山かけ月見そば (850円・税別)

経営理念

「みんなで楽しく」がモットー。
仲間同士が夢を語り合える空気感を大切に、
それをみんなで応援し合えるような
環境づくりをめざします。

寺町で地酒屋「朔屋」と日本酒 cafe & 蕎麦「誘酒庵」、そして伊勢宮「ふくまるうどん」など計4店舗を経営する「株式会社ふくまる」。代表取締役社長の福島将美さんは「流れのままにこの業界に入ったようなもので」と謙遜しながら語る。宍道町で建設業を営む家に生まれた。自分もゆくゆくは同業に就くものと、高校を卒業すると広島建設関係の会社に就職した。しかしそこの仕事で身体を痛めた。医者から「もう力仕事は無理だろう」と言われたのが20代半ば。当面の目標をなくし失意を味わった。そこでリハビリを兼ねて広島市内の老舗居酒屋でアルバイトを始めたのが、転機となった。

その老舗居酒屋で温泉津町の酒蔵と知り合いになり、蔵の造る酒を飲んで「これは凄い」と思った。自分にとっては無名の酒だったが、こんな旨い酒があることにびっくりしたという。そして「このように広く流通せず眠っているような旨い地酒を世に広めたい」と自分の店を持つことを決意し29歳でUターン。寺町に地酒屋「朔屋」をオープンしたのが16年前だった。しかし世間は焼酎ブームの真っただ中。日本酒にとっては強烈な逆風の中での船出となった。

庶民の食文化を守りたい

有名銘酒を並べても「高い、悪酔いする」などと言われ、日本酒が売れない時代。それでも福島さんは「作り手したのも功を奏している。」「かつては庶民のものであった蕎麦屋が、今ではちょっと敷居が高くなってきた感があります。それはそれでひとつの進化ですが、昔のようにぐっと庶民側に寄せた店がひとつくらいあってもいい」と店のコンセプトを語る。それでも庶民の蕎麦屋とはいえ品質にはこだわり、店で提供するものは100%地元産のそば粉を自社製麺所で手打ちしたものというから気合が入っている。そして昨年からの手打ち出雲蕎麦を東京へ卸すという商売も始めた。B to Bの形態で販路を確保し、首都圏の出雲蕎麦を出す店へと流通させているという。

「東京でも出雲蕎麦はご当地蕎麦のひとつのカテゴリーとして人気があって、マーケティングも手ごたえもある」と見込む。今後は個人客向け5食入りセットなどの商品開発をして、細かなニーズにも応えることができるよう準備をしているという。

飲食ビジネス立地の可能性を

「店づくりは人づくり」と福島さんは言う。自らはプロデュース側に回り、みんなが集まって働ける場所を創ることが自分の仕事だと思ふようになった。「なにかセティングをするのが好きなんです。それで東京に通って飲食業コンサルタントの専門知識を取得して、今はアドバイザーや事業サポートの仕事もしています。直接現場に立つより、こちらの方が性格的に合ってい

■日本酒cafe & 蕎麦 誘酒庵
〒690-0063 島根県松江市寺町199
TEL 0852-22-3981
[営業時間]
18:00~23:00 (日~木曜日)
18:00~24:00 (金・土曜日)
[定休日]
年中無休
[駐車場]
店舗隣接1台、近隣に有料駐車場あり
[Web]
https://sakuya398.jimdofree.com/ 姉妹店-誘酒庵/
[Facebook]
https://www.facebook.com/jizakeyushuan/

■地酒屋 朔屋
〒690-0063 島根県松江市寺町186
TEL 0852-28-1440

■ふくまるうどん 伊勢宮店
〒690-0006 島根県松江市伊勢宮町503-1
TEL 0852-78-2251



るかもしれない。土地勘もつき、いろいろ勉強したうえで見ると、松江にはまだ入っていない業態も多々あることがわかります。それができる人材と物件があればチャンスになる」と飲食ビジネスの立地としての松江の可能性をはかる日々だという。

20代での挫折から始まった飲食業との関わりは、美味しい地酒との出会い、蕎麦づくりへのこだわりから、一目置かれるほどのビジネスへと成長した。今後はどんな展開や手法で新境地を開くのか、楽しみな会社である。

の顔が見え、応援したくなる」地酒には捨てがたい魅力があると、あきらめなかった。県内各酒蔵を歩き、杜氏らの話を聞き、自分の舌で味を確かめる日々が長らく続いたという。地酒の流通範囲が地域に縛られるという商習慣もあり、松江では入手が難しい蔵にも足を運び、仕入れのルートを探したりもした。そして気がつけば県内すべての酒蔵の銘柄それも純米酒に特化！「朔屋」の品書きに並び、周囲に日本酒を看板とする店も増えた。時代が変わったのだ。しかしそうなら今度は、他店と差別化し独自の特色を出さねばならない。そこで腕に覚えのある「蕎麦」に着目した。自ら蕎麦を打つ職人としての顔をもつ福島さんは、相性のいい蕎麦と日本酒を気軽に愉しめる店をと7年前、寺町の路地裏に「誘酒庵」をオープンさせたが、これにはひとつの思いがあった。

「江戸時代、庶民は蕎麦屋で酒を愉しんだ。天ぷらや玉子焼き、板わさなど蕎麦前を食べつつ酒を飲み、頃合いをみて蕎麦を食べて帰るという文化があって、それにあこがれる」という。現在の居酒屋はそんな蕎麦屋が成熟、派生したものであり、その原点を忘れないためにも日本酒と蕎麦を愉しむ形を今に残すのだという。いざオープンしてみると「誘酒庵」のカジュアルな形態と低価格の料金設定が思いがけず20代、30代の若い層の支持を受け、繁盛店となった。持続化補助金で一階小上りに間仕切りを設置し、個室感を出