

MY FAVORITE SHOP!

# 好きなお店の話をしよう。

photo\_Komakawa Kichu  
text\_C-001600\* All Staff

LET'S TALKING ABOUT ...

SUKINA-OMISE!



どこの何が好きかで、このまちを語ろう。

チクスキはこの8月で、ちょうど20年の節目を迎えました。0歳児が成人になり、若者が中年の仲間入りをする年月の経ちっぷりです。それはもう時代もめまぐるしく変わり、地方の紙媒体がここまで続いてきたことは読者の皆様方、関わって下さった方々が生み出した奇跡です。感謝してもしきれません。この記念すべき節目に何をすべきだろうか...と考えを巡らせるなかで、ある現象を目の当たりにしました。場所は、飯塚で今年3月にオープンしたばかりの飲食店。福岡市内からそこだけをめがけて来るお客さんも多い人気店(もちろん感染防止対策を徹底)で、店主が「せつかく飯塚に来たならココとココも面白いですよ」と案内。その通りに通ったお客さんが「飯塚が好きになった」「すごく良い町!」と大満足して帰ってゆく...なんてことがいくつも起きていたのです。個個のおける人のフィードバックを逃したいくつのお店!「飯塚」「好き!」の図式。生活者としても、暮らししている町でお気に入りのお店が増えることの良き影響は計り知れません。そんな「好きなお店の話を、もっと聞きたい! 語り合いたい!」というわけで、今回は総勢62名の方から話を伺いました。お店に行くことから遠ざかった今だからこそ、まだ行けなくとも「お店っていいな」の気持ちを思い出したい。Good to Meetにきらめく星を増やしたい。チクスキが、ではなく、あの人が語ります。あそこに行けば、誰かがいる。何か面白いことがある。そんな「広場」みたいなになりたい特集です。



名だたる投資家さん達も通った、3世代から継がれるおふくろの味

◎家庭料理 おふくろ/飯塚市本町6-6/☎0948-22-5833

FAVORITE COMMENT!

福岡市内から来たお客さんによくオススメする大好きな3つの名店。

**休**

日によく訪れるお店で大好きなのが本町の「おふくろ」。明るくてチャーミングな3姉妹が営む、53年間続く老舗の食堂です。カウンターにお惣菜が10種類ほど並んでいて、そこから食べたいものを選ぶスタイル。何を食べても本当に美味しくて、しつかりと手間をかけて作られた料理に宿るエネルギーのようなものを感じます。お三方の何気ない会話を所作、姿勢から「50年以上愛されるお店が何を大切にしているのか」「お客さんとうまく接しているのか」など計り知れない学びを得つつ、業の道で実家のお正月かのように気を遣わせてもらうオフビートな時間を過ごさせてもらっています。その後、夕方によく行くのが喫茶店の「檜」。飯塚に帰ってきてあちからため通うようになり、その素晴らしいさを再発見。ロゴや内装

のつくり、ハワイアンサンディイチャシナモンスタイヤクが一本まるごと入ったカプチーノなど日常のなかに喜び感をもたらしてくれる提案が盛りだくさんで、訪れるたびに感動しています。福岡市内からお客さんが来たときにほぼ必ずお薦めしている「カカオ研究所」も最高です。住宅街の中に何気なくあるのですが、店内でもまだ稀有なビントゥーパー(カカオ豆からチョコレートバー)になるまで一貫して製造を行う(九州で初めて実現している)、チョコをはじめ、ナッツやカカオモレ(調味料)など新たな食の体験ができます。生クリームを使わずチョコレートと水だけで作ったソフトアイスが驚くほど美味しく、一口でこの滑らかがわかるのでぜひいちど食べてみてほしいです。

野見山 優太さん  
福岡のしやカーネル食堂  
「家庭料理 おふくろ」  
CA  
「喫茶 檜」  
「カカオ研究所」の隣



インテリア会社勤務後、福岡の「ステアロコーヒー」立ち上げと店長を経て、2021年3月に地元飯塚で「カーネル食堂」をオープン。酒とま5歩がライフワーク。



今年6月~の新作、カカオニブをまぶしたソフトアイス ¥540

◎カカオ研究所/飯塚市東橋前17-79/☎0948-21-1533 / 13:30~18:00 火曜・水曜定休+不定休あり



九州初、ビントゥーパーのチョコレートショックス。アラスタもあるよ!



内装の装いは創業時のまま。カウンターの曲線も先代のこだわり。

◎喫茶 檜/飯塚市本町11-27/☎0948-22-1033

FAVORITE COMMENT!

わざわざ訪れたくなる、物欲も心も満たされるセレクトショップ。



山藤美穂さん  
スタイリスト/アートディレクター

「メゾンシロオズ」の話

福岡を拠点に様々な団体やブランドのビジュアルディレクション、女装スタイリングで活躍。お洒落をよく飲む。

FAVORITE COMMENT!

創業1967年、長く愛される理由はカウンターに座れば一目瞭然です。



廣瀬順次さん  
かめ製菓店 代表取締役

「いけす餅吉」の話

パイヤー歴35年の丁寧な査定で実績と信頼を積み上げる。創業76年の老舗製菓「かめや製菓」の代表。



洋服や小物、インテリア  
雑貨、化粧品、ペルシャ  
絨毯 etc...

**オ**ナーである白水さんの素晴らしい感性によるお洒落のセレクトは言わずもがな、最近では本場のギャッペ(ペルシャ絨毯)や陶器にエッセイまで様々な分野で競角を現している唯一無二のセレクトショップ。パイヤーとしてずっと活躍してきた経験とセンスが光るセレクトは、リアルクローズながらも日々の着こなしにさりげなくアクセントとなるような可愛いものばかり。彼女の人情が人を呼び、素敵な物が物を呼び、訪れるたびに新しい出会いがありココロも物欲も満たされます。ちょっと辺鄙なところにあり初訪問時は迷いますが(笑)、どんな出来事もポジティブな側面を見つけることが得意な彼女とはお話しだけでもアプライズ。わざわざ訪れる価値があるお店です。

オリジナルブランドも最近スタートしてこれまた可愛い!



コスメアイテムの取扱いをきっかけにフェイシャルエステや光脱毛のプライベートサロンもショップ内に併設(エステは完全予約制)

Shop Data

maison SHIROZUKU  
お店を訪れる際はインスタグラム DMまたは公式LINE (@sow19699e)へ要予約連絡。



御年80歳の大将、生業から磨げた餅を丁寧に深く舌に押し入れ。

**一** 生現役を貫く大将の仕事に惚れ込むこと40年、初めて行ったあの日からずっと餅吉は一番大好きなお店です。カウンターの向こうで白装束に身を包みテキパキと働く所作、振替さんとの同様の呼吸で次々と仕上がる美しい料理。これが見たくていつもカウンターに座るんですよ。大将とは数々のマラソンレースで一緒に走ったりしたこともあって、人生の先輩としても憧れます。月に2度例うのが通例でしたが、ここ最近はおもうように足を運ばず強念で仕方ありません。今の時期はイカが美味しいんですよ。そして冬はふぐ。ふぐの白子の茶碗蒸しとかカエのあら炊きとかどれも絶品でたまらない。自家製イカの塩辛を着て日本酒を呑むのが最高に幸せなんです。

一升目はご飯に受けて、二升目はお茶漬けに、三升目はご自由なが餅吉流。



Shop Data

いけす餅吉  
飯塚市吉原町11-18  
☎0948-22-2266

CHIKUSKI WEB



餅吉の餅巻 ¥1,518  
1967年創業名物がお洒落も映えるようになり、より気軽に餅吉の料理を堪能することができます。



焙煎所でのセミナーや  
カップリング(テイスタイン  
グ会)も時おり開催。

(DANTHEM ROASTERY (アンセムローストリー) / Instagram (@danthem\_roastery)

**最** 近お洒落さんにもよくお話ししているのが、昨年オープンした焙煎所「アンセムローストリー」のこと。もともとスベシャルティコーヒーが大好きなので、焙煎所ができたこと自体が嬉しい、代表の古賀くんとは同じ高校出身だったこともおかり意気投合。これまでは浅煎りばかりでしたが、アンセムは焙煎が一段と豊かですごく美味しくて、友人に薦める感覚でお洒落さんにも提供するようにしています。焙煎所は山というか森の中にあって、もとは古賀くんの祖父の家(これがまた素敵)だったところまで道がやや険しいので、みんなで歩いてみる(笑)とは、実際に訪れるのも良いですが、古賀くんとは「いろんなお店や自分の家でふつうに飲むコーヒーの良

い選択を増やしてあげたら」との思いが一致していて、気軽にアンセムのコーヒーを楽しめる商品を一緒に作ったりもしています。同じく焙煎で、独立してすの頃からお付き合いさせてもらっている「羅以富蔵」さんは「ずっと憧れの存在。全国的な知名度が高く、東京や大阪、岡山などの有名なセレクトショップで取り扱われていたのですが、海外販路では知らない人も多くて、自分用のほかに、贈答用や新築祝いなどでよく買わせてもらっています。麻を巻く江口さんご夫妻はお二方とも陶芸家で、職人としての腕だけでなく人柄も優しくて面白く、ものすごく素敵なんです。でもまた吉原の山の中で遠いですが、工房の2階に製が並んでいて、購入もできます。餅吉が好きの方は絶対に楽しいので、ぜひとも足を伸ばしてみてください。

FAVORITE COMMENT!

日常を楽しく豊かにしてくれる、気鋭のロースターと憧れの陶芸家。



上野恭平さん  
HIGHLAND 代表/製菓師

「ANTHEM ROASTERY」  
「羅以富蔵」の話

2013年に飯塚・横田でヘアサロン「HIGHLAND」をオープン。アンセムと共にオリジナル焙煎で作った水出しコーヒーパックがこの夏完成し、販売をはじめること。

今では珍しい「羅以富蔵」  
で作る、煎りや素材、焙煎  
実を追求した作りが特徴。



②羅以富蔵(さいおんがら) / 飯塚市吉原町1666 / ☎0948-28-7593 ※創業時の店は要予約連絡



マスターに声をかけると咖啡の基本や淹れ方など教えてくれます。

咖啡初心者の方も気軽に来店できる50㎡アメリカンな雰囲気店内。咖啡器具なども幅広く販売。



Shop Date

GRAN TORINO (グラントリノ)  
田川市奈良 240-9  
☎0947-45-0515



FAVORITE COMMENT!

自家焙煎・ネルドリップ・豆の販売、  
咖啡の奥深い世界に浸れるお店。



山口隆平さん  
tas coffee オーナー

「グラントリノ」の話

筑豊内外の学生、文化人などが集う給食室をリノベした自家焙煎カフェの店主。

**東** 京から帰って来た当時は毎日のように行っていました。筑豊では数少ない、自家焙煎の深煎り豆ネルドリップが飲めるお店なんです。まるみのある口当たりとか透明感、ほのかに感じる甘みはネルだからこそできる味わい。マスターの楠木さんは自ら咖啡の先生を見つけて学んでマイスター資格も持って。月に1度、先生にも来てもらって焙煎や淹れ方のチェックを定期的にしてもらっているそうです。すごく話し好きで、一緒に咖啡の勉強をさせてもらったり、店内にいる知らない人同士を繋いでくれたりもしてくれるから、思わぬ拍子に独自のコミュニティ形成ができていつも刺激になります。



15:00~17:00は喫茶営業。アンセム (P14) の咖啡豆も販売。

店内にはギャラリースペースもあり、アーティスト・作家の展示やイベントも定期的に開催している。



Shop Date

踏国めしや カーネル食堂  
飯塚市本町7-28 ザ・ズームビル2F  
※お店の詳細や月ごとの営業情報、問い合わせやテイクアウト注文などはInstagram (@karnelshokudou) へ。



FAVORITE COMMENT!

1つのお店から、飯塚がさらに  
楽しくなってゆく予感がします。



長尾幸一さん  
Mani hair 代表/美容師

「カーネル食堂」の話

宮町で美容室を営みつつ、音楽、お酒、自転車、アウトドアなど多方面に通じる。

**こ** れまで飯塚になかった、新しい感性がいたるところに宿るカーネルくんの食堂。オープンしてからは、休みの日に開いたらばランチはここに通うくらい好きです。もともとタイやスリランカの料理は馴染みがなかったのですが、あまりの美味しさに、自分もその方面の料理を勉強しはじめるほど影響を受けました。いつも食べるのは定番メニューの「ゲーンハンレー」。豚としょうがを使ったカレーで、1皿に数種類の副菜も添えられていてどれも美味、混ぜると味が変化してさらにおいしい、魔法みたいなワンプレート。「踏国めしや」の名の通りさまざまな国の家庭料理をとり入れていくようで、今後がさらに楽しみです。



福岡を代表するやわらかにサバ節の風味が香るシンプルなお一杯。

看板商品の丸天うどん¥480。隣のたこ焼き屋でたこ焼きを買って一緒に食べる人も実は多いのです。



Shop Date

ドライブインかわら  
田川郡香春町香春 170-1  
☎0947-32-2573



FAVORITE COMMENT!

6:30 開店。香春のソルフードとも  
呼べる地元で愛される立食うどん屋。



小野沢春輝さん  
香春町地域おこし協力隊 兼 フォトグラファー

「ドライブインかわら」の話

1994年神奈川県出身。香春町へ移住後、2019年地域おこし協力隊に就任。

**神** 奈川県警を退職後、どこの土地に行こうか迷ってダーツの旅みたく適当に地図を指差してみてもヒットしたのが田川でした。そこから香春町に辿り着き地域おこし協力隊として働くなか出会ったのがここ。出汁が美味しくて、関東とはまた違う味わいなんです。僕の好きな食べ方は、優しい風味のうどん出汁×そばの組み合わせ、ツウな食べ方を教えてもらってからはいつもこればかり。早朝に行けばトラックの運転手やこれから仕事に行く働き盛りの人たちが立食スタイルで盛り込んで、その雰囲気もまた味があっていいんですよ。奥のテーブル席ではお父さんに連れられて子どもさんが一生懸命食べてたり、その光景に「みんなこのうどんを食べて育ってるんだろうな」って感じます。



本場アメリカンスタイルのお洒落でキュートなキャパと装飾が目印!

福岡では並んで買えないこともある人気ぶり。筑豊出店の時は比較的スムーズに買いやすくてオススメ!



Shop Date

Today  
移動販売 (キッチンカー)  
☎070-2400-8257  
販売場所のスケジュールはInstagramで随時更新中!



FAVORITE COMMENT!

出店の日が一緒になると朝イチと  
15時頃の2回は食べちゃいます。



インダダイスケさん  
インダファーム オーナー

「Today」の話

六ヶ岳の露であまおうの栽培をしている農家。ソフトクリームの移動販売も行っている。

**出** 会いは2年ほど前。僕の農園で栽培したあまおうのソフトを移動販売している時、現場で一緒になることが多く仲良くなりました。有名なキッチンカーは都市部にしか出店しなくなるんですがTodayさんは地元愛が強く、筑豊内の出店にも積極的。これからは自分も含めた仲間達と、筑豊でキッチンカーのイベントをやっていく予定です。ホットドッグのメニューは「スタンダード」の1種類のみ。パンは福岡の人気ベーカリー「ORTO's Bakery cosses」、ソーセージは「エルポラーチョ」と一緒に開発した特注で、とにかくこだわりがすごい。コーラとの相性も抜群です。Todayさんは世界中のステッカーを集めるコレクターでもあり、Today オリジナルやアメリカの友人から送られてきたレアなものなど無料配布や販売もしています。

FAVORITE COMMENT!

全てが揃う、完璧な日替わり定食。  
愛が溢れまくる田川のバラコア。



エッグ矢沢さん

お笑い芸人

「ベルシャ」の話

官本調子退任後、業界一馬とヒヤマーでの出家を経て田川へ移住。ニューヨークや見聞トマホークと同居。

FAVORITE COMMENT!

ただ美味しいだけでなく、食感まで計算された唯一無二のクレープ。



まいさん

福岡のグルメインスタグラム 裏ログ#maie22

「ひよちゃんち Crepe」の話

フォロワー数8,000人超え、グルメ投稿3,000件を超える福岡のグルメインスタグラマー。

FAVORITE COMMENT!

まるで映画の中の1シーンのような空間が広がるアンティークショップ。



香月啓吾さん

LODGE usedclothing&originals オーナー

「nibbles」の話

香春町出身。田川・伊田で古書屋「LODGE」を営む。リトルプレス「KLOP magazine」発行人。

FAVORITE COMMENT!

ただの「うどん屋」では決してない「遊び」と「魅力」が詰まったスポット。



タカキユウトさん

食文化の書き手ライター

「たぬき庵」の話

田川でニッチなフリーペーパーを発行している「食文化の書き手」のライター兼DyKupond The Diamondsのギター。



お徳スタイルで提供される日替わり定食 ¥600 (ドリンク付き ¥700)



中身まで全て手作りにこだわっているため、シンプルな美味しさが確立っ!



原形も什器も店内のほとんどのモノを購入可。出会ったときが買い時!



家族連れや働き盛りの仕事人、食文化の文化人たちがこぞで集う場所。

**田** 川に移り住んだ1年前。友人に教わり行ってみたのがベルシャとの出会いだ。日替わりランチを頼むと出てきたのはとにかく定食。そこには大きなとんかつ、大盛りごはん、みそ汁、サラダ、コロッケ、ウインナー、漬物、漬物、バナナに加えやきそばまで入っていたのだ。その昔、アメリカ大陸に初めて上陸したコロンブスはキューバ・バラコアの山の上からの絶景を見下ろし「ここには全てが揃っている。世界一美しい場所だ」と嘆いたそうだ。そして私もベルシャの日替わり定食を見た時に「ここには全てが揃っている。ここは田川のバラコアだ」と嘆いた。それから何回通ったかわからない。こんなにも愛が溢れた店を私は他に知らない。

**去** 年の8月オープン当初に行ったのがキッカケでそれ以来美味しさに魅了されて、インスタグラムをチェックして新作が出るたびに必ず食へに行っています!多い時は週に2~3回行くこともあるくらいお気に入りのお店です。冷たいクレープから温かいクレープなど種類はたくさんあるのですが、個人的にシンプルな「バターシュガークレープ」が一番。焼き立ては上の部分がサクサク、途中でシュガーの食感がジャリジャリとパターの風味がジュワ〜と広がって、最後はモチモチ生地でフィニッシュ。クレープとは思えないほど味と食感に奥行きがあってあっという間にペロッといけちゃいます!中身のソースやジャム、アイスもすべて手作りでその情熱が食べると伝わりますよ。

**イ** ベント出店で一緒になったのがきっかけで知り合った上本町の「古書屋 nibbles」さん。扱っているのは、日本やヨーロッパ各地のアンティーク家具と雑貨。櫃や机、椅子、鏡や照明、花瓶、カゴなど暮らしにそのまま取り入れられそうなものから、動物の骨や装具も並んでいます。博物館のようでもあり、こういったモノが好きなのはずーっといたくなる場所。店主の徳丸さんは、ジミヘンやツェペリン等の70sロック好きの素敵なお姉さん。映画や音楽の話でもよく盛り上がります。なぜか木彫りの障子がたくさんあって、ちょっとしたブームになる前から好きで集めていたそう。流行り廃りではなく、好きな物事にまっすぐでいつも楽しそうにしているのが何より素敵です。

**た** ぬき庵には3年前くらいから、休日に家族で、月に1~2回、食べに行っています。店内にはアナログレコードのターンテーブルがあって、お洒落でかっこいい音楽が「良い音」で流れています。お店のメニューは「うどん」と「魚」を中心とした和定食で、元気で明るい女将さんが注文を取りに来てくれます。魚市場で仕入れる新鮮な魚料理が人気なのですが、僕はいつも「確かな味」の「カツ丼ミニうどんセット」を注文してしまいます。結果、いつも大満足。たぬき庵は「音楽」と「和定食」が融合した珍しいうどん屋さんです。それは、関西の和食屋で修行を積んだ店主が作る「確かな味」と若女将の「元気な声」に支えられているなあと僕は感じます。あー、カツ丼食べたい。

リピーター続出のサンドイッチ (¥500) や冷やし中華 (¥650) など定食以外も充実。



Shop Data

喫茶ベルシャ  
田川市伊田5000  
☎0947-45-8408



地元民のお話と心を43年にわたり磨き上げてきた名店。日替わりランチのメインがとんかつになるのはありがたい光景のひとつ。

オープンから約1年で通方から来店があるほど人気店に!



Shop Data

ひよちゃんち Crepe  
田川市伊田5000-5  
基本木・金・土・日のみ営業  
営業日・営業時間など変更あり。Instagramで最新中♪



福好きで癒し系なご夫婦のクレープへの探究心と食への愛が感じられるお店。福智町のトライアル棟、東方石造の敷地内で営業中。

場所は西田川高校の向かい、月に7~10日ほど開いている。



Shop Data

古書屋 nibbles  
田川市上本町5-37  
☎090-5285-2313  
※不定休のため、営業情報はこちらのInstagramにて。



県内外のイベントにも出店しているほか、実業や近隣のさまざまなお店を集めたマルシェ的なイベントを北九州などで主催している。

打ち立て・湯がきたでのコシの強さが楽しめるコク。夜は居酒屋としての顔も!



Shop Data

うどん屋 たぬき庵  
鹿方市下横464-1  
☎0949-25-1255



白ネギごぼううどん ¥750  
朝と夕方、毎日作る無添加の特製出汁は2種の昆布と3種のカツオを使用。魚の魚料理も人気。

