

わけ ヒットの理由

福よしのもつ串(エスパシオ札幌)

鳥食べ尽くす 庶民の味

「とりあえずビールと、もつ串30本ちょうだい」。常連客のグループが威勢良く注文する。日没後も暑さの残る7月上旬の福よし札幌中央店(札幌市中央区北1西5)。他のテールから10本単位の注文が相次ぐ。庶民の味として美唄で親しまれてきたもつ串は冷えたビールと相性がいい。

美唄に自社工場

美唄で焼き鳥と言え、もつ串を指す。といつても串に刺すのは臓物だけではない。福よしでは、1本の串に先端から順に、もも肉、タマネギ、もつ、タマネギ、鳥皮が並ぶ。もつもレバー、砂肝、ハツ(心臓)、キンカン(内臓卵)の4種類。たれは使わず、塩、こしょうで少し濃いめに味付けする。城野祐司社長(50)は「鳥一羽をおいしく食べ尽くす。美唄のもつ串は焼き鳥の集大成」と胸を張る。



美唄焼き鳥の歴史は戦後まもなくまでさかのぼる。食べ物が多かった1950年代、最初に美唄に店を開いた三船福太郎さん(故人)は「美唄焼き鳥の父」と呼ばれる。卵を産まなくなった鶏を仕入れ、もつを使って安価な焼き鳥を提供したという。産地として栄えた美唄で、もつ串は炭鉱マンの胃袋を満たした。正月や誕生日、稲刈りの最終日など祝いの席では、三船さんの店などで買ったもつ串が食卓に上った。三船さんの焼き鳥店「福よし」ののれんを、三船さんの息子から譲り受けたのが城野社長の両親で、城野社長は三船さんから数えて4代目。だが、若いころ店を継ぐ気はまったくなかった。

幼少期から育った美唄を離れ、東京の大学に進学後、西武百貨店に入社した。「流通の世界に入り、自分のパートをつくるのが夢だった」と

振り返る。ほどなくバブル崩壊の直撃を受けた。業界の先行きに陰りが見え、10年ほど勤めた後退社した。2003年に札幌で起業し、マッサージュ店や温泉施設を経営する「エスパシオ」を設立したが、「これが大失敗」。4千万円近い借金を抱え、事業の見直しを迫られた。

わらにもすがる思いで美唄に戻った。両親の下で、もつの下処理から串の刺し方、焼き方に至るまで、もつ串のすべてを学んだ。04年、両親から資金を借り、なじみ客の多い岩見沢への出店にこぎ着けた。「B級グルメ」ブームが始まったころだった。05年には札幌進出も果たし「全国的に有名になった各地のご当地料理のように、美唄焼き鳥をもっと広めたい」と思うようになった。

多店舗展開で心配されるのが味のばらつきだが、美唄に自社工場を構え、もつ串を焼く直前の段階まで素材を仕上げることに成功した。10年には道外1号店となる東京・銀座店をオープンさせた。美唄に1店だけだった福よしは、わずか10年で16店にまで増えた。

は老舗の「たつみ」など千数軒ある。経営者の多くは三船さんの孫弟子や、さらにその弟子など、ルーツをたどれば三船さんにつながるが、味や焼き方は店によって異なる。

1日で7千本も

福よしのもつ串も随所にこだわりがある。肉汁の多いも肉を取るため、生後1年程度の鶏を使う。もつは焼く前にゆでるのが一般的だが、弾力を残すため湯通しする程度にとどめる。店では備長炭など3種の炭を混合して強火で一気に焼き上げ、肉のうまみを閉じ込める。一方で塩は、スーパードでも売られているような普通の塩を使う。「いろ

いろ試してみたが、庶民の味に一番合っていた」(城野社長)という。多い日で1日6千〜7千本を美唄の工場から各店舗に出荷する。吹雪などの悪天候下、東京行きの旅客便が飛んでも、貨物便が欠航することがある。そんな時は城野社長や社員が、もつ串を詰めた箱を手荷物で運ぶ。営業時間に間に合えば、事情を知った客に拍手で迎えられる。「よく来てくれたね」「一杯飲みなよ」。酒をつがれることもある。味だけでなく、そうした姿勢も客の心をつかんできた。銀座店の売り上げは開店から4年間で4倍に増えた。「道外での知名度はまだ低いですが、着実にファンは増えている。パック詰めのもつ串など物販にも力を入れ、美唄の食文化を発信していきたい」。城野社長の挑戦は続く。(経済部 木村啓太)

・企業データ

■エスパシオ
本社 札幌市中央区北1西5の2興銀ビル7階
設立 2003年3月
業種 飲食店経営、食品製造、販売
資本金 2千万円
売上高 3億9200万円(14年2月期)
従業員 社員60人、アルバイト40人(6月末現在)

<メモ>もつ串などの値段は店によって異なる。札幌中央店ではいずれも税別で、もつ串が1本124円、もつを入れて食べる「もつそば」は800円、鶏めしは296円。福よしの店舗は美唄、岩見沢、江別、札幌の道央圏と東京に、直営7店、フランチャイズ9店。美唄では2006年、福よし、たつみなどの焼き鳥店6店が、もつ串の普及を目指し「びばい焼き鳥組合」を設立。8月10日を「美唄焼き鳥の日」としてイベントなどを開いている。



④強火で時間をかけずに焼き上げる福よしのもつ串(藤井泰生撮影) ⑤もつ串のもつを入れて食べる「もつそば」も、美唄の食文化として根付いている

古川土木(札幌)社長

村木 宏彰さん(50)

わたしも一言!

あふれる肉汁 たまらない



歯ごたえのある食感とシンプルな塩味、一口かじるとあふれる肉汁がたまらないですね。もつの中でも特にコリコリした砂肝が好きです。会社の仲間や同業者と一緒に月2、3回は福よしに来ています。大勢で来たときは、30本、40本と、やはり10本単位で注文してしまいますね。牛肉や豚肉に比べて低カロリー

一、高タンパクなのも魅力です。タイなど海外の友人にもつ串の真空パックをお土産で買って行くのですが、これが好評なんです。海外でも勝負できる味だと思います。福よしのもつ串と出合ってから約10年。私も道外から来た友人、知人に紹介し、美唄の食文化を広めるお手伝いができたらと思っています。

今回は「ヒットの理由(わけ)」で、札幌グランドホテル(札幌)のラーメンサラダの予定です。

