

「また来たい」の 心をつくる、 華味鳥の真心と挑戦

長年博多で親しまれてきた「博多華味鳥」。
中洲本店のリニューアルを前に、
河津会長らが「おもてなし」への
想いを語りました。
華味鳥流のおもてなしとは――。

中洲本店 女将
松田

会長 河津

教育おもてなし 部長
渡辺

教育おもてなし 部
サブマネージャー
坂田



司会…それでは最初のテーマとして、「博多華味鳥のおもてなし」についてお話を伺います。まず渡辺部長、お願いします。

渡辺…はい。私たちは、お料理だけでなく「空間」「や」「時間」を味わっていただくことを大切にしています。特に観光で訪れるお客様にとって、二時間という限られた時間で、いかに心地よく過ごしていただけるか。女将やスタッフの細やかな気配りで、「また来たい」と思っていただけ空間づくりを心がけています。へ



坂田…その通りですね。中には一生に一度しか来られない方もいらっしゃるのですが、その二時間が心に残るよう、最大限のおもてなしを尽くします。「美味しかった」だけではなく、「また来るね」と言っていただけののが最も嬉しい言葉です。

松田…たとえば銀座に來れるお客様も、「福岡で食べて良かったから」と言ってくださる方が多くいらっしゃいます。福岡の体験が各地の店舗への来店につながっていると思うと、一回一回の接客の重みを感じます。





華味鳥流おもてなし 時を味わい、 心を結ぶ舞台裏

司会…では、「また来たい」と思ってもらうために、特に意識されていることはありますか？

松田…私が大切にしているのは、「ほんの一手間」と「ほんの一言」です。スタッフもお客様も笑顔になれるような、あたたかい接客を意識しています。

坂田…スープの提供にも、

心を込めています。お客様が最初に召し上がる一杯だからこそ、「おいしい」と思っていただけよう丁寧に出しする。その瞬間が最も大切だと思っています。

渡辺…そうですね。スタッフにも「語りながら作りなさい」と伝えていきます。ただ作って出すのではなく、お料理や素材への思いを込めて提供することが、味の深みを増すと信じています。

中洲本店への意気込み

司会…続いてのテーマは「中洲本店への意気込み」です。↓



会長、お願いします。

河津…二十八年前、中洲という場所に开店できたときは、本当に嬉しかったですね。全国の「銀座」と同じように、「中洲」といえば福岡を代表する場所。その中でも、五丁目のあの場所は、かつて映画館やレストランが並び賑わっていた特別な場所でした。

松田…歴代の女将たちが守ってきた暖簾を、次の世代へつなげていくことに責任と誇りを感じています。リニューアル後も「華味鳥らしさ」を大切に、お客様にもスタッフにも笑顔が溢れるお店にして、

いきたいです。

河津…今回のリニューアルには身の丈以上の投資金額をかけました。利益よりも、「舞台」をつくるつもりで取り組んでいます。中洲は私たちの「二丁目一番地」。その誇りを持ち、全社一丸となって中洲から全国に、そして世界に発信していきたい。

渡辺…着物のスタイルや一人一人の接客、文化として守り続けていることが、お客様にとって特別な体験になるのだと思います。そこに誇りを持ち、私たちも成長していきたいと思っています。



進化する老舗、 博多華味鳥 おもてなしの未来図

「変えてはいけない部分
分ってあると思うんです。」
着物での接客や所作に宿る、
日本ならではの「雅」。
時代の変化にどう寄り添いながら、
本質を守り抜くのか――。
華味鳥が大切にする
「おもてなし」の未来図とは。

海外のお客様への おもてなし

司会…最後のテーマは、「海外のお客様へのおもてなし」です。言葉が通じなくても伝わる「心づかい」についてお聞かせください。

坂田…やっぱり、最初にお出しするスープの所作や、丁寧な振る舞いで日本らしさを感じていただくことが多いです。SNSや口コミで訪れる方も増えていて、驚きながらもきちんと召し上がってくださるのが嬉しいですね。



松田…変えてはいけない部分分ってあると思うんです。たとえば着物での接客や、提供の手順。日本らしさや「雅」を感じていただける部分は守り続けたいです。

河津…昔、女将たちから「着物は大変なのでやめたい」という声もありました。でも、あの価格帯で着物を着て丁寧に接客するお店って、そう多くはありません。中途半端な価格帯だからこそ、そこで差をつけられる。だから着物文化は続けてほしいと思っています。

司会…伝統を守りながらも、時代に合わせた柔軟さも必要だということですね。

河津…ええ。その中で、どうお客様に迷わず心地よく過ごしてもらえるか。うちでは週に二回、英語教室を開いてスタッフみんなで勉強しているんです。海外からのお客様ともきちんとコミュニケーションを取って、博多華味鳥らしいおもてなしをお届けしたいと思っています。これからも私たちの「おもてなし」を進化させていきたいですね。

