

未来へつなごう 愛される地域の絆

地域で愛されながらも、後継者がいないなどの理由で存続が難しくなっているお店があります。県内では、そのようなお店を受け継ぎたいと手を挙げる若者が少しずつ増え、事業を引き継ぐという新しいムーブメントが。今回は、事業承継を通して自分の夢を叶え、変わらぬ味を守っている人たちにお話を伺いました。

歴史ある味に
新しい感性を
プラス

今年3月、佐賀市鍋島の洋食店『かつ彩』が惜しまれつつ閉店。その店を事業承継したのは高校で料理を学んだあと、一時期は看護師として働いていた松落愛美さんです。「いつか飲食店をやってみたい」という気持ちを家族が後押しし、県や佐賀県事業承継・引継ぎ支援センターの支援を受けながら今年7月『kassai』をオープンさせました。

オープン後しばらくは『かつ彩』のオーナー中山駿さんとキッチンに立ち、松落さんは見て学ぶ毎日。「以前の味を求めて来てくださるお客さんに満足していただけるか、不安はありました」と話す松落さん。しかし「前の店と同じ味で美味しかった」というお客さんの声に喜びを感じたと話します。

中山さんから学んだとんかつやコロッケをはじめ、松落さんご自身が手がけた新メニューも人気！お店の情報をSNSで発信することで、新しいお客さんも増えてきました。松落さんは「店が閉まっていると街の活気もなくなるので、お店を継いで良かったです。長く続けていきたいですね」と笑顔。歴史ある味に新しい感性をプラスさせてリニューアルした『kassai』。愛すべき佐賀のお店はこの街で受け継がれていきます。



人気商品である
とんかつの
厚みにビックリ！



佐賀市鍋島3丁目
kassai (かつさい)
まつおち めぐみ
松落 愛美さん



受け継いだ
揚げ方でサクッと
仕上げます♪



松落さんの
笑顔あふれる接客も
魅力のひとつ★

上品なあんこが
絶妙な味わい♪



受け継いだまんじゅうは
ひとつひとつ手組み
しています！



小城市小城町自在
創作和菓子ひかり
かむら こうへい さき
嘉村 光平さん・早紀さん



和菓子をを通して
「和」が広がる



小城市出身の嘉村光平さんは牛津高校を卒業後、大阪の調理師専門学校に進学。11年ほど大阪の和菓子店で腕を磨きました。そろそろ佐賀に自分の店を持ちたい。

そう思っていたところ地元の高木まんじゅうが閉店することを知り、店を継ぎたいと創業者の高木慶隆さんに会いに行きます。「最初に高木さんとお会いしたとき、小学生の頃こちらの肉まんを食べたことがあって、とても美味しかったという話をしたんです。その話に喜んでいただけ。ただ店を譲るためには条件があると。酒まんじゅうなど3品の味を受け継いでほしいと言われました。私は高木さんのつくるまんじゅうの美味しさを知っていましたが、ぜひ受け継ぎたいと思いました」と嘉村さん。

現在は高木さんから学んだ味をはじめ、嘉村さん自身が手がける季節のフルーツを活かした商品もシヨーケースに並んでいます。フルーツの多くは佐賀の生産者から直接仕入れたものを使用。昔ながらの味を求める人はもちろん、新しいお客さんも増えていきます。お客さんの中には「2号店を出してほしい！」という声も。嘉村さんがつくる和菓子を通して、甘くて美味しい「和」が広がっています。



店店店

後世に残したい店

▶ 後世に残したい店

長年、地域から愛され、人々に親しまれてきた後世に残したい佐賀のお店を紹介しています。



▶ 佐賀県事業承継・引継ぎ支援センター

県内事業者とその承継を希望する人のマッチングなど、事業承継のサポートを行っています。



トピックス