

## 本格割烹を味わえる居酒屋

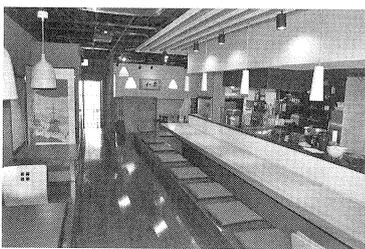
(株)K&S  
鮮度魚来かさね

吉寄 渉 店主

宗像市出身。1978年8月13日  
生まれの37歳。趣味は読書



ミシュラン一つ星の割烹「しらに田」グループで、独立を支援する会社として15年7月に設立した飲食店運営の(株)K&S(福岡市博多区祇園町、白仁田政信社長)は6月1日、同市早良区百道2丁目に和食居酒屋「鮮度魚来かさね」をオープンした。「和モダン」なしつらえの店内には生けすを備え、鮮魚の造りなど魚介類や野菜を使った料理を中心に30〜40種類のメニューを提供する。店主の吉寄さんは関西での修行を経て、2014年「しらに田」に入店。



藤崎駅近くにオープンした「鮮度魚来かさね」店内

和食一筋で、約20年の経験を持つ吉寄さんは「福岡で和食の店を持つことは料理の道に入っただけの目標だった。福岡ならではの新鮮で豊富な食材を使いながら、関西で勉強してきたことも生かしていきたい」という思いを抱く。店内の38席はすべて掘りごたつで、カウンターにもゆとりを持たせた。大小宴会や法事・慶事などにも対応する。客単価は4000円ほどで、ランチ営業では天然魚を使った海鮮丼(税込980円)等の丼ものや、女性に人気のご膳(同2160円)などを提供している。「7月からは『プチ贅沢』を楽しめる彩り豊かなランチコース(同3240円)、要予約)も始めた。四季の味をゆつたりと楽しんでほしい」と語った。

## 国際交流促進のシエアハウス

九州レップ(株)

白砂 光規 社長

名古屋市出身。1974年9月3日生まれの41歳。慶応義塾大学卒。趣味はゴルフ、旅行



不動産の九州レップ(株)(福岡市中央区渡辺通4丁目、白砂光規社長)が手掛けるシエアハウスの3棟目「デイスカバリー姪浜サウス」(同市西区下山門1丁目)が7月1日、オープンした。同社では既存の社宅などを改装し、住居人数が30人前後の規模シエアハウスを展開している。1棟目は「英語漬け」、2棟目は「起業家向け」、今回は「国際交流」をコンセプトとした。白砂社長は「シエアハウスという枠組みを生かし、今後発展する東南アジアと日本の若者を

つないでいきたい。また、既存のシエアハウスとの合同パーティーや交流会を開くことで相互作用が起き、新しいビジネスが誕生する」と期待を込める。同ハウスではその言葉通り、東南アジアからの留学生を積極的に受け入れ、日本の若者との交流を促進する。言語に依らないコミュニケーションを促進するためにバーカウンターやダーツ、ボルダリング、シアタールーム、ヨガルームなど徹底的に遊びに力を入れた。

4月の熊本地震の後には、既存のシエアハウスを避難先として提供した。「小さなことでも悩みがあれば相談できる、入居者同士の家族的ネットワークの構築は、民泊やゲストハウスにはない受け皿。また、すぐに住める環境も役立った」と振り返るとともに、シエアハウスの新たな強みも見えてきた。震災後、そのまま移住を決めた入居者もいるという。「これからの新しい生活スタイルの一つとしていろいろな人生に影響を与える箱を作っていきたい」と次の構想に向け動き出した。