



- ① 長崎で獲れた海の幸や旬の野菜を使った料理の数々。五島うどん等の郷土料理も味わえる
- ② オリジナルのパッケージに身を包んだ、自慢のドレッシング。「トマト味」「玉ねぎ味」のほか、塩ポン酢と呼ばれる「ゆうこう味」は揚げ物や焼き魚にも相性バツグン。お好みの味をご家庭でもお楽しみください(各756円・税込)
- ③ 「長崎居酒屋 和」では、量のある和の空間でおもてなし。35名までの宴会が可能。仕切れば個室にもできる

Information



「旬彩ながや」入口
F. デザインNAGASAKI株式会社
 〒850-0831 長崎市鍛冶屋町4-13 山下ビル1F
 ☎ 095-893-6860
 FAX 095-893-6870
 HP <http://fdesignnagasaki.co.jp/>
 「旬彩ながや」万屋町4-13-3F ☎827-0077
 「長崎居酒屋 和」大黒町9-6-1F ☎895-5133
 「Pon Shu BAR SETTA -雪駄-」鍛冶屋町4-13-1F ☎895-7863



F. デザインNAGASAKI株式会社
 代表取締役 ながいし いっせい 永石 一成 さん

山・海の恵みの宝庫・長崎を世界へ発信したい

今回のがんばってますは、「食材を自由にデザインしたい」との思いで、料理人でありながらそれぞれ個性を持った飲食店をプロデュースする、F. デザインNAGASAKI株式会社の永石一成さんをご紹介します。



個性あふれる店づくり

永石さんが手がける飲食店は、現在3店舗。お子さん連れでも安心できるカジュアルな和食屋「旬彩ながや」、ふらっと入れて長崎の地酒を楽しむ大衆居酒屋「長崎居酒屋 和」、そしてサンダルでも気軽に立ち寄れる日本酒バー「Pon Shu BAR SETTA -雪駄-」とそれぞれコンセプトの異なった店舗は、目的に応じて、様々な客層に利用されている。

「弊社の飲食店は、各店長のアイデアによってメニューや店内の装飾など個性が出ていることが自慢です。そういったところも楽しんでもらえたら」と胸を張る。

地産地消へのこだわり

そんな同社のもうひとつの特徴が「地元長崎の食材にこだわっている」こと。

「長崎は、山と海、それぞれ豊富に素晴らしい産物を持っており、魚の漁獲量やじゃがいもびわなどの農作物の収穫においては全国区です。しかし、実は他にも、まだ長崎の人にすら知られていない産物がた

情熱をもって、長崎の料理人を育てる

「食材を決めるときは、必ず料理人も連れて現地を訪れ、その土地の歴史背景や生産者の思いを感じてもらっています」と話す永石さんは、若い料理人を積極的に雇用し、育成することにも力を入れている。

「経営のノウハウも持っていなかった私がこれまでやってこれたのはたくさん先輩方の助言があったから。特に私の軸になっているのは「情熱」をもち誠実だあれ」という言葉です。わざわざ足を運んでくださったお客様や食材に関わった方々へ常に感謝し、

「たくさんあるんです」と永石さん。「たとえば、長崎には美味しいトマトや玉ねぎがありますが、弊社ではドレッシングとしても提供しています。また、長崎の一部でしか収穫できない柑橘類の「ゆうこう」を使用した商品も作っており、これらは全国の物産展においても紹介しています。味や品質に優れた長崎産の食べ物を、国内のみならず世界中の方に知っていただき、長崎の存在感を示していきたい」と意欲をみせる。

そして自らが働くことにプライドを持てるような料理人を育てていきたいです。そして、長崎の飲食業界がさらに発展するよう、貢献していきたいと思っています」

「食べたいもの場所を選んでもらうのはお客様の自由。そのうちの選択肢の一つに私の店があれば嬉しいですね」と最後は謙虚に語った。

個性様々な3つの店舗では、新鮮な刺身やサラダなどの長崎産の美味しい食材が、店このアレンジで味わえるのが魅力ですね。ぜひ目的に合わせて訪れてみてください！

料理人になる」と決めた小学生

永石さんが料理の道を目指したきっかけは、もはや必然的なものだった。「父が船乗り達のまかない料理を作る仕事をしていました。私は幼少の頃から家でも料理して見せていました。私はその背中から憧れ、小学生の頃には「将来は料理人になるんだ」と口にしていました。元々真っ直ぐな性格だったことも手伝い、和食といえは関西という思いから、高校を卒業してすぐに大阪へ修業に出ました。大阪では、舌の肥えたお客様方を満足させることの難しさを知り、その甲斐あって、都会のコストパフォーマンスの高さ、また受けた評価は賃金に反映される、というしっかりとした経営の基盤を学びました。そして、素直な料理人への夢は、経験を重ねるうちに「プロ意識」へと変わったという。

それから、約7年間の修業を経て、満を持して長崎へ戻った永石さん。「関西に残ることも考えましたが、地元を離れてみて、長崎の魅力が世の中にはまだ十分に知られていないことが分かりました。「長崎の飲食業界をもっと活性化させなければ！」それが私の使命であると強く感じました」。

そして、さらに地元長崎の和食処で修業を積んだ後、平成27年に同社を設立。「父との念願であった」飲食店を父子でオープンさせた。