



個食オードブルやケータリングで パーティーの場を華やかに彩る

カフェ ソネス
Café SONES 代表 木下 雄貴氏

表現の場としてカフェをオープン

福岡市中央区薬院の今泉公園西通り沿いに、福岡のカフェの草分け的存在である Café SONES ができたのは1998年9月のこと。代表の木下雄貴さんが25歳のとき、一念発起しオープンさせました。以来、20年以上にわたって、地域住民の憩いの場として親しまれています。

「当時、喫茶店やチェーンのコーヒョショップはちらほらあったものの、皆さんがイメージするようなお洒落なカフェは福岡にありませんでした。もともと演劇をやっていたので、単に飲食店をつくるのではなく、さまざまなことを表現できる場所としてカフェをつくりたかった」と木下さんは話します。

開業当初から簡単なランチを提供しており、いまでは本格的に食事提供を行い、国産の素材を使うなどこだわりも。「カフェの食事はカジュアルで、あくまで日常生活の延長にあるもの。スタッフみんなで丁寧に誠実につくることを心がけています。平日は近所に住んでいる方、働いている方のご利用が多いので、毎日食べても飽きない、胃が疲れな、優しい味わいのメニューを考えるようにしています」と木下さん。2001年には Café SONES の隣に、和をコンセプトにした ICONE を出店。定食やお酒が楽しめるカフェで、旧小石原村の酒蔵とコラボしてつくったオリジナルの日本酒を味わうこともできます。

これまで SONES では、演劇やコンサート、映画の上映会、トークイベント

など、多くの催しを企画してきました。2000年から2010年まではカフェウィークと題したイベントを企画。最大時は、北は青森から南は沖縄まで約70店舗のカフェが参加し、述べ10万人を動員するなど盛況を博しました。2011年からは、薬院エリアを中心とした不規則の飲み歩きイベント『薬院サルー祭り』を主催しています。

オリジナルの魅せるケータリング

Café SONES が、ほかのカフェと一線を画するのは、カフェだけに止まらない、そのバラエティに富んだ業務内容です。弁当販売や食にまつわるイベント企画、新しいカフェのプロデュース、食品メーカーへのメニュー提案など多

【プロフィール】

長崎県諫早市出身。俳優として演劇に打ち込んだ後、1998年にCafé SONESをオープン。2001年には店舗の隣に、和をコンセプトとしたICONEを出店した。店舗経営、ケータリングなど独学で学び、2021年に法人化を目指す。



1 オリジナルのスタイリングでパーティーを華やかにするコーディネートケータリング。殺風景な会議室も華やかな場に様変わりする

3 4名から依頼できるギャザリングケータリング。ビーフシチューなど温かい料理も提供可能

2 季節の食材をふんだんに使った春の個食オードブル。ステーキや煮込みハンバーグが付いたコースも。1名2,160円(税込)から

4 提供する料理はすべてスタッフの手づくり。メニューについても、スタッフ全員で考案しているという

岐にわたります。その中でも力を入れているのが、コーディネートケータリング。単純に食事を届けるのではなく、パーティーのコンセプトや参加者に応じて料理や装飾をつくり込んでいくもので、2019年には企業や大学など300件以上の依頼を手がけました。

「年齢層、人数、男女比などを細かくヒアリングして、メニューや装飾を提案するのですが、最大で500名規模のパーティーに携わらせていただきました。ホテルやレストランで開催していた催しに対して、移動の手間やコストを削減するために自社の会議室などのスペースを活用する動きもあり、ご依頼も増えてきました。コロナ禍で厳しい状態ではありますが、今後もニーズは高まっていくはず」と木下さん。

現在はコロナ対策を徹底した形のパーティーにも対応。大皿で提供していた料理を小皿に盛って提供したり、トングの複数人での使用を避けたり、あるいはフェイスシールドを準備するなど、形を模索しながらケータリング事業を展開しています。加えてホームパーティー需要の高まりを見越して、ギャザリングケータリングという商品も開発しました。

「木箱入りの飾り付けをした料理で、ホームパーティーがぐっと華やかになります。誕生日や金婚式など、さまざまなシチュエーションに対応でき、1ヵ月あたり40~50件ほどご依頼いただくようになりました。今後、どうい風にな飲食業界の状況が変わっていくのかわかりませんが、時代に応じた料理の提供方法は考え続けていきたいですね」。

木下さんは2020年10月に個人としては初となる展示会「SONESのケータリングショー」を開催。福岡や近隣県から想定の数倍となる300名が参加しました。「この業界はまだまだブルーオーシャン」と自信をのぞかせ、今秋にもケータリングショーを予定しています。

食を通じて街を豊かに

コロナ禍により、一時売上は90%も落ち込んだと言う木下さん。パーティーやイベントの自粛により、依頼のキャンセルが相次ぐ中、個食オードブルを展開しました。

「通常のお弁当よりも華やかな個食オードブルは、2020年末だけで数百食ご依頼いただくなど好評です。アフ

ターコロナになったとしても、オンラインを活用した会食などの催事は残っていくと思いますし、そういった場面でも活用いただけるのではないのでしょうか。今後は遠方などにも同時配送できるように準備を進めています」。

今はケータリング事業が好調ではあるものの、あくまでも中心はカフェ。現在でも毎月第1火曜日には落語会を行うなど、カルチャーの発信の場というスタイルは変わりません。

「お客さまと一緒に歳を重ねていくカフェにしたいですね。福岡の街が好きなので、これからも食を通じて面白いことを考え、少しでも街を豊かにしていくお手伝いができればと思っています」。

取材日：3月1日



Café SONES

〒810-0022 福岡市中央区薬院1-16-18-102
TEL 092-741-8287
<https://sones.cc/>