



左) 冷凍エビフライの自動販売機。ロボット掃除機がくるくる回って掃除の様子を見て「自販機なら勝手に売ってくれる」と思っていた。販売は朝10時から  
 右) 店舗外壁の黒板に手書きした、販売休止のお知らせ

メニュー  
 神えびフライ(無頭) 100g / 600円(税込)  
 えび姫(有頭) 1尾 / 270円(税込) など



エビフライ専門店  
 EBI 研究所



Instagram



HP

住所 / 三養基郡上峰町坊所 3028-1  
 営業 / ネット販売 自動販売機での販売(午前10時~)  
 ※自販機の追加補充はInstagramで告知  
 電話 / 0952-48-0343  
 ※店舗販売は休止中。電話での注文は受け付けていない



「えび姫」



「神えびフライ」



すべての工程が手作りのため、一日1,500本が限界



薄い衣のエビ。サクッとした食感とプリプリの歯ごたえが人気だ



ブラックタイガー

## エビフライ専門店 EBI 研究所

# なけなしの100万 から売り上げ1億へ 仲良し夫婦が つかんだ逆転劇



試練を乗り越えてきた江口紘基さんと妻の朋さん

江口 紘基(ひろき)さん(41)は神埼市の鮮魚店の次男。ところが魚の生臭さが大の苦手な刺身も食べられない。うなぎのかば焼きを食べていて骨が刺さったこともある。

### 工場閉鎖、闘病、地震：

しばらく不運が続く。高校卒業後、三養基郡内の会社に就職。10数年働いて高い技術力を身に付けたところで工場が閉鎖に。同業に再就職して熊本で工場の立ち上げに携わっていると、がんが見つかった。1年間闘病し、やっと職場復帰して間もない2016年4月、今度は熊本地震に遭遇。まさに踏んだり蹴ったりで実家に戻った。

しかし、人生は分らないものだ。以前から実家の鮮魚店を手伝ってくれていた妻朋さんと、魚が苦手でもおいしく食べられるものを探究し「世間のエビフライはクオリティーが低い」と目をつける。「分厚過ぎる衣、あれでエビフライと言えるのか」。

### 独自の製法

火が通っているエビは食べられたので、さまざま取り寄せて食べ比べ、うま味を逃さない独自の調理法を発見!! 厳選したブラックタイガー、味付けに沖繩の塩、パン粉は岡山県から、とこだわり、衣の薄いサクッととした食感とプリプリの歯ごたえのエビフライを誕生させた。

だが、独立しようにも手持ち資金は100万円のみ。広告費用も販路もない。そこでふるさと納税で人気の上峰町へ売り込んだ。熱意が通じて武蔵野平町長に試食してもらい返礼品に選ばれる。約500件に達した。

### 3カ月待ち

その後もテレビや雑誌などに次々に取り上げられ、ふるさと納税は3カ月待ち、自社HPからの注文は5カ月待ちとなったため、製造に集中しようとして10月から店舗での販売を休止に。店頭での自動販売機のみ朝10時から販売している。

開業4年目で売り上げ1億円が視野に入った。行く行くは海外にも売りたい意向だ。紘基さんは「自分は病気で済んだけど、一番つらかったのは妻。何があっても常に底抜けにポジティブな妻がいて、そして、多くのみなさんに支えられて今がある」と感謝する。11月3日、二人は結婚20周年の磁器婚式を迎えた。

人生は楽しい。夢をいっぱい持って、上を向いて歩いて行けばいい。そんなことを教えてくれる3つのお話。  
 工場閉鎖、がん闘病、再就職先で大地震、そんなどん底から始めたエビフライ専門店が大繁盛：手持ち資金100万円から大逆転した、仲良しご夫妻のお話からスタートです。

## 特集

# 夢いっぱい 歳末に贈る ホツと!! ストーリー



ソフトクリーム 500円と  
ミルクブリューコーヒー 600円



### MILKBREW COFFEE

住所/嬉野市塩田町馬場下甲 727  
定休日/月、火曜日  
営業時間/ 10:00-18:00  
※水曜は 12:00-18:00  
※塩田津公共駐車場を利用  
電話/ 080-3221-0871



店舗の蔵(中央)は国の登録有形文化財。左は西岡家、右は杉光家=嬉野市塩田町塩田津



トマトのカプレーゼ ミカンのカプレーゼ ドライフルーツチーズ



出来立てのモッツアレラチーズ(丸形)とさけるチーズ



ブラウンチーズは銅釜でホエイと生乳を6時間攪拌しながら煮詰めて作る



2018年に日本で初めて製品化したブラウンチーズ。  
2019年世界チーズコンテストで銅賞受賞。  
90g / 1,390円

### ナカシマファーム

経営規模/牛約80頭。酪農、チーズ製造販売  
住所/嬉野市塩田町真崎 1488  
定休日/月、火曜日  
営業時間/水~日曜 10:00~16:00  
出来立てモッツアレラの販売時間  
水、土曜日 14:00~16:00  
※駐車場あり 電話/ 090-5293-8680



大貴さんが設計したチーズ工房



チーズについて説明する中島千明さん



朝搾りたての牛乳が午後2時にはモッツアレラに。100g/490円



毎朝5時半から始まる搾乳



大貴さん作の店の看板



**日本で初めて**  
嬉野市塩田町の、白壁づくりの伝統的な建物が並ぶ塩田津から東へ約1キロの田園地帯に、日本で初めて「ブラウンチーズ」を開発、「ミルク出しコーヒー」の発売で注目を集める酪農家・チーズ工房「ナカシマファーム」がある。中心となっているのは3代目の中島大貴さん(35)と千明さん(32)の兄妹だ。元々

## ブラウンチーズ、新コーヒーで脚光 3代続く開拓者精神

は米麦農家だったが、祖父が50年以上前、牛1頭を飼いはじめた。父は北海道やカナダで修業して規模拡大し、1994年に法人化して今のカタカナの社名に変更した。千明さんが一緒に酪農をやりたいと思ったのは大学4年の時。父に相談すると「うちで働きたいなら自分で仕事を作れ」と覚悟を求められた。「それなら営業の専門家がいないから、日本一の営業マンになろう」と東京のベンチャー企業に就職、飲食店向けの飛び込み営業で経験を積んだ。

### 世界で銅賞

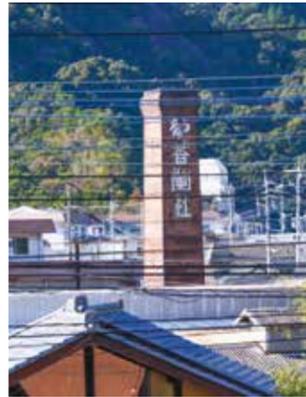
そのころ、先に家を継いでいた大貴さんはチーズ工房をスタートさせていた。課題はチーズ作りの過程で出るホエイ(乳清)の取り扱い。チーズ100gを作るのに牛乳1kgが要るが、9割は再利用が難しく処分していた。ネットで調べていると、ノルウェーではそのホエイが加工して国民食になっていることをキャッチし2018年に独学で、日本で初めて商品化に成功した。これが「ブラウン

チーズ」。砂糖を全く使わないのに糖度が50度以上もありキャラメルのような甘さがある。「こんなチーズは初めて」と評判になり、同年の日本チーズコンテストで金賞、19年の世界チーズコンテスト(イタリア)で銅賞を受賞した。

一方、千明さんは15年に帰郷。チーズ職人となり9種類のチーズの製造・販売を統括、HPやインスタグラムでの情報発信を担っている。

### 塩田津にカフェ

今年8月には塩田津の築160年の蔵を改装して新しいスタイルの「ミルク出しコーヒー」を提供するカフェ「MILKBREW COFFEE」(ミルクブリューコーヒー)を開いた。新商品の「ブラウンチーズケーキ」も数量限定で販売を始めている。10月には東京・銀座三越で初めて開かれたチーズの祭典に世界の希少なチーズと並んで出店。インスタで見たという人たちも多数訪れてくれて手ごたえと刺激を受けた。千明さんは「酪農の魅力の世界中に伝えたい」と力を込めた。



洋室の一室から香蘭社の煙突が見える



障子紙や網戸の張り替えはハネカさんの自前



洋室の一室の外には柿の木が= 10月下旬



和室は布団を敷いてゆっくり眠れる。外国人にも喜ばれそう



洋室には大きなベッドがある



陶山神社。有田焼の鳥居や狛犬などがあり、焼き物の町の風情に触れられる



ゲストハウス横にもトンバイ堀がある

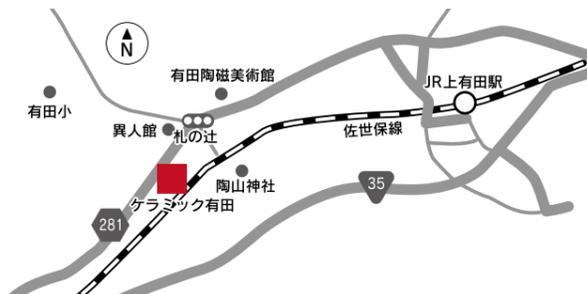
### ケラミック有田

住所/西松浦郡有田町幸平 2-2-2  
 客室/洋室3、和室1  
 宿泊料金(1泊)/1人5,000円(税込)  
 2人8,000円(税込)

※夕食、朝食の提供はありません。夕食は近くのラーメン屋、家庭料理店、イタリアン、焼き鳥店などを紹介  
 電話/080-3998-0477



facebook



異人館

ゲストハウスの経験はゼロだが、英語・オランダ語・ドイツ語・日本語が堪能で、日本人も外国人も言葉の心配なく宿泊できるのが強み。有田焼創業400年祭の16年はオランダをはじめ、海外からも大勢の人が訪れてきたが「国際交流のハブ(拠点)のようになった」(ハネカさん)。

### リスペクト

コロナ禍で経営は苦しくなったが、有田への愛情、日本文化へのリスペクトは変わらない。「日本はすべてがハイクオリティの国。有田焼も最初、高生も住んでいるよ」。

これからの夢は「音楽、絵画、ダンス、写真家など海外のアーティストにしばらく滞在してもらって、外国人の目で、また違う有田の魅力を見つけてもらったら」。有田への愛があふれている。

# ゲストハウス ケラミック有田



有田町内山地区の中心部にある大きな洋館風のゲストハウス「ケラミック有田」



ラウンジではハネカさんも加わって談笑の輪が広がる



玄関を入ると正面に庭の緑

最後は、初めて訪れた有田町で見た洋館風の建物に一目惚れし、ゲストハウスを始めたオランダ人女性モレ・ハネカさんのお話です。

### 出合いは12歳で

日本との出合いはハネカさんが12歳のときのこと。父が校長をしていたオランダの学校に日本から教育視察団が訪れ、その礼儀正しい日本人の姿に関心を抱いた。大学で日本語を専攻、留学を経て2011年にハウス・テンボス内に入った、外国の雰囲気の中で英語を教える会社に就職した。

それから3年後。友人に誘われて有田町を初めて訪れたハネカさんが江戸時代から昭和初期の和風・洋風の建造物が軒を連ねる内山地区を歩いていると、その目に白壁に赤レンガの洋館風の建物が飛び込んできた。

### 即決で購入

「建物の中に足を踏み入れた瞬間、恋に落ち、買わなくちゃ、と思ったの」。即断即決で建物を購入してリフォーム、翌15年のゴールデンウィークから宿泊特化型のゲストハウス「ケラミック有田」を始めた。

## オランダ女性ハネカさんがひとめぼれ 焼き物の町の魅力を世界へ



伝統的な建物が軒を連ねる内山地区の通り



ハネカさんは、とにかく陽気で、話しているだけで元気がもらえる