

特集 別府と生きる

人と温泉がつなぐ 別府の暮らし

別府でカレー屋をさる たきっかけは？

以前、本当はどこか離島でカレー屋をしたいなと思って探していました。

そんな中、ちょうど佐伯市に帰省していた時に、友達が「別府市に punto precog というレンタルスペースのお店があるから行かない？」と誘ってくれました。そこで、たまたまカレー屋の「TANE」さんがお店を出していたんです。

punto precog は、調理スペースと食器などが完備され、身一つで料理を提供できる上、自分のお店のオープンに向けた準備も進められるという、移住者からしたらありがたい環境で

したので、移住の一番の決め手となりました。

他にも、別府には温泉があり、東京から大分へのアクセスも良く、実家へ車で帰られる距離といった点も魅力的でした。

別府に移住される際に不安はなかったですか？

別府に移住する際の不安は全くなかったです。

まだ来たばかりで住宅が決まっていなかった時に家に泊めてくれたり、鉄輪など別府の様々な場所を案内してくれたり、人と人のつながりの中で助けられてきました。特に、移住の大先輩には本当にお世話になりました。その方のおかげで今があると思っています。

別府に移住されてみてはどうですか？

私は温泉がとにかく大好きで、朝・ランチ営業後・ディナー営業後の1日3回入っています。

特に、ランチ終わりに温泉に入ると疲れがポーンと抜けます。「あーきつい無理かも…」と思っても、ちょっと熱めの温泉に入るとシャキッとするので不思議です。

温泉のおかげで、東京にいた頃よりも確実に健康体になったと思います。現に血圧も下がりました。

別府八湯温泉道名人にもなり、今は九州八十八湯めぐりも楽しんでます。

これからお店で力を入れていきたいことは？

別府産のものを使用したレシピの開発です。

現在販売しているモノの中に、佐伯産のヒオウギ貝と別府の温泉水を使用したレトルトカレーがあります。もっとポーンって別府を推せるのは地獄蒸しかなと思います。

自然の噴気がそもそもない東京などではできないことですからね。



森脇千絵さん

東京都幡ヶ谷の大人気店「CURRY&SPICE 青い鳥」を営み、2019年2月に市内のレンタルスペース「punto precog」で期間限定の営業を行ったのち、同年7月に現在のお店をオープンした。実家は分県佐伯市。



1 朝見神社参道入口の鳥居をくぐってすぐ左手。2 金谷さんの愛情がたっぷり詰まった蜜餞バーム。3 定番のチキンカレー&海老のココナッツカレー

青い鳥∞黄い蜂 朝見1-15-22

森脇さんのカレーは、素材と塩のみで作る重ね煮という調理法が用いられ、野菜本来の旨味が最大限に引き出されています。よくお客さんから「体が温まる」と言われるそうです。

パートナーの金谷さん(移住準備中)は、日本みつばちの蜂蜜を使用した商品を手掛けています。



幸せを蜂合わせしていきなさい。

金谷さん



営業日やメニューの情報はこちらをご確認ください。

HP

Instagram

Facebook



別府を拠点に事業を展開

株式会社 システム・キープ・ヤード



弓ヶ浜町5-20

IT企業(銀行の勘定系・交通系のシステム開発、DX事業、コワーキングスペースLINKも運営)
 本社は神奈川県横浜市。札幌に支社を持ち、
 2021年に別府市に新拠点を設けた。



代表取締役社長 榎木 真司さん

2018年に別府に移住し、はじめは横浜と別府を行き来していましたが、コロナの影響で移動ができなくなったことなどをきっかけに、別府にも拠点を置くことにしました。別府は温泉があり、ご飯が美味しく、観光地ならではの良さもあり、なにより毎朝の通勤ラッシュがないのがいいですね。

株式会社 TNC



若草町9-27

IT企業(ドローン事業、AIソリューション事業、DXコンサルティング事業、教育事業)
 本社は千葉県野田市。2022年自動車関連企業から独立した3人でTNC大分支社を立ち上げる。



代表取締役 CEO 八塚 昌明さん

前職で別府にはご縁があり、せっかくなので地に足つけた事業がしたいと思い大分支社を立ち上げました。今後は、デジタル技術を用いて、地域課題の解決を軸に新しいサービスや商品を生み出していきたいです。また、できれば住みたい場所で楽しい仕事をした方がいいですね。ライフスタイルの充実を考えると別府はいい場所です。

まだ試作段階ですが、地獄蒸し卵を使用したレトルトカレーを考案中です。美味しければ販売を考えています。

また、他にもこれはイチオシなんですけど、別府の流川にある明治43年創業「塩月堂老舗」さんの柚子練りを使用したアイスクリームを新たにメニューに追加し、明治41年創業「永井製竹」さんの竹の炊飯器を用いて調理したピリヤニを、土日限定のスパイスコースディナーの締めとして提供しています。

やはり、別府の事業者さ



んとコラボレーションできるのいいですね。これからも別府の輪を広げていきたいです。



4 バジルアイス&塩月堂とコラボした柚子とネパール山椒のアイス。

5 ヒオウギ貝と温泉水入りのレトルトカレー。6、7 永井製竹制作の竹炊飯器とピリヤニ。8 二人でカレーを作っている店内風景。

■ 森脇さんの話にできたお店

punto precog

元町3-5
 ☎03-6825-1223



塩月堂老舗

元町14-16
 ☎23-0664



TANE

駅前本町10-2
 ☎080-3950-3457



永井製竹株式会社

光町3-15
 ☎24-0417



■ この3年以内に別府に進出いただいた企業の皆さんです。

株式会社TNC / イジゲングループ株式会社 / スリム通信ネットワーク株式会社 / 株式会社つなぐ / 株式会社システム・キープ・ヤード

※市産業政策課では、移住や進出企業のサポートを行っています。

補助金制度などの詳細は下記へお問い合わせください。

☎ 産業政策課 ☎21-1132