



中嶋唯雄さん(平元・商業)  
株式会社ベアーズコーポレーション  
代表取締役

首都圏と山口県において、「福の花」や「SETOUCHI檸檬食堂」、「ふくの鳥」などの飲食店を多数展開。大学卒業後、旅行会社を経て外食産業へ飛び込む。経験を積んだ後に起業し、フランチャイズの居酒屋経営をスタート。その後「食を通じ、人々に感動を与える」を理念に独自のブランドを立ち上げ、拡大していった。居心地の良さとお質な料理に固定ファンも多い。大学ではラグビー部に所属。仲間との絆は今でも強く、そのつながりから店を訪れる人も多い。

## SETOUCHI 檸檬食堂 神田店 レモンをはじめ、瀬戸内食材でもてなす、こだわりバル居酒屋



1

1.『国産檸檬と瀬戸内鮮魚のSTAUB』(税込3480円)。旬魚から出た滋味に加え、レモンの優しい酸味がアクセントに！写真左はオーガニック・ノンワックスの瀬戸内レモンを皮ごと丸絞りにした『まるごとすりおろし檸檬サワー』(税込680円)。清涼感抜群の一杯  
2. 毎朝漁港から届く瀬戸内鮮魚を使った『産直！瀬戸内鮮魚の塩檸檬カルパッチョ』(一人前税込550円)。こちらもスズキやカツオなど時期によって鮮魚が変わる  
3. コンクリート打ち放しの壁・天井に木を基調にしたインテリアでまとめられた店内。洒落た落ち着いた雰囲気は女性客にも人気



2

瀬戸内のオーガニックレモンと厳選した瀬戸内食材をふんだんに味わえるバル居酒屋です。

レモンをはじめ食材は瀬戸内から直送しているものが多く、旬の魚を使っているのと同じメニューでも時期によって異なる味を楽しめます。例えば、鮮魚を丸ごと1匹使用する『国産檸檬と瀬戸内鮮魚のSTAUB』の場合、鮮魚がクロムツのときもあれば、ホウボウやカザゴのときもあるそう。

それに、基本的に料理人が店舗で一つひとつ丁寧に手づくりしているのも特徴。しかも、料理人はじめスタッフのほとんどが社員という珍しい運営スタイルなので、曜日によって、担当スタッフによって味や接客品質が違うようなことはありません。

その味は……リピーターが非常に多く、週末になると予約しないと入れるか分からないことから想像してください。



3

- 東京都中央区日本橋石町4-4-13朝日ビル別館1階
- 03-3517-2154
- JR新日本橋駅より徒歩2分  
JR神田駅南口より徒歩3分
- 営業時間：月～金 11:30-14:00 (L.O13:30)  
17:00-23:00 (L.O22:30)
- 土 17:00-22:00 (L.O21:30)
- 定休日：日、祝日



## やまぐち山海の恵み 別邸 福の花 浜松町店 山口県の豊饒な食材を堪能。 接待などで人気の日本料理店



1

1.『山口山海の宴』(一人前税込4000円)。山口県の郷土料理「瓦そば」をメインに山口県産ブランド豚や鮮魚の刺身、天ぷらなどを贅沢に味わえるコース料理。2.『とらふく鍋 山口至高の宴』(一人前税込13000円)。皮ボン酢にはじまり、てっさ、白子焼、てっちり鍋などふく料理を満喫できる豪華なコース料理 3. 歴史ある料亭を想起させる外観。店内は、落ち着いた雰囲気漂う和モダンなつくりになっている



2

中嶋さんの出身地である山口県。中国山脈、伊予灘、周防灘、響灘、玄界灘に囲まれ、豊かな食材に恵まれた同地の奥深い味と地酒を堪能できるお店が、やまぐち山海の恵み 別邸福の花です。

系列店である福の花も自社養鶏場で育てた山口地鶏「長州黒かしわ」や鮮魚、瓦そばなどを味わえますが、別邸福の花は、「山口の“旨い”をより深く知ってもらうため」メニューに工夫を凝らし、地酒の

取り揃えを充実させています。猿祭や東洋美人、雁木など人気の地酒も楽しめるのは嬉しいところ。

店内は優雅で清潔感ある内装で、2名向け個室から4名～10名まで使える各種座敷、50名の宴会もできる完全個室のテーブル席など席タイプも多様です。加えて、山口の食材を満喫できるコース料理も豊富なことから大切な接待や懇親会などで利用するお客が多いそうです。



3

- 東京都港区浜松町2-2-6 大塚ビル B1～2階
- 050-5589-2318
- JR浜松町駅より徒歩3分  
都営地下鉄大門駅より徒歩2分
- 営業時間：月～金 11:30-14:00 (L.O13:30)  
17:00-22:00 (L.O21:30)
- 定休日：土、日、祝日

