



ふくだ まさひろ

## 福田 昌廣さん (41)

兵庫県出身。福岡県内の豆腐屋や、妻・頼子さんの実家である二階堂商店で修業を積み、2019年にTOFU STANDをオープンする。ヘルシーなランチも人気。



Instagramで  
出店情報を配信中

豆腐職人  
×  
福田 昌廣

▼船木地区で手作りの豆腐を中心に豆乳やおからを使った惣菜を販売しているTOFU STAND。カフェを思わせるたたずまいの店には、老若男女問わず連日多くの買い物客が訪れます。店主を務めるのは、兵庫県出身の福田昌廣さん。妻の頼子さんと二人三脚で店を切り盛りしています。

▼祖母が豆腐屋を営んでいた福田さん。子どもの頃は、よく店を手伝っていたと振り返ります。毎日のように店と食卓で目にする豆腐は、福田さんにとって、とても身近な存在でした。祖母の店は、福田さんが26歳のときに閉店。福田さんも大学卒業後は豆腐とは無縁の会社に就職しますが、心の中には常に祖母が作る豆腐の記憶があったと言います。「周りに職人をしている友人が多かったこともあり、自分も豆腐を作ってみたくて思うようになりました」と話す福田さん。飲食業を学ぶため、会社を辞めて福岡県内のカフェで働いていたときに、妻の頼子さんと出会います。「妻の実家が豆腐屋さんだと聞いてすごい偶然だなと思いました」と振り返る福田さんは、結婚後、頼子さんの地元のおつま町で豆腐屋を開くことを決心。2019年にTOFU STANDをオープンしました。

▼「もっと豆腐を身近に感じてもらいたい」。そう話す福田さんは、町外のイベントや知人の店先などに店舗して豆腐の魅力を広めています。今年3月には山口県まで遠征。二ガリと豆乳を現地に持参して、出来たての豆腐を提供しました。「最近SNSで出店情報を調べて、イベント会場まで買いに来てくれる常連さんもいらっちゃって本当にうれしいですね」と笑顔を見せる福田さん。祖母との思い出と妻・頼子さんとの絆がけない豆腐は、多くの人の心を魅了してやみません。

福田さんの祖母が作っていた豆腐のパッケージ。子どもの頃の思い出として大切に保管しています。



妻・頼子さんが作る豆腐入りメンチカツ。豆腐が入ることでふんわりと柔らかな食感に。