

おおむた まちなか新聞

第18号

企画・発行
大牟田市まちなか情報
発信事業実行委員会

WEBでも読める！
おおむたまちなか新聞

最新号から
バックナンバーまで
閲覧可能です。



Pick Up OWNER

まちなか店主 vol.18

まちなかではたらく
魅力的な人、お店を
ご紹介します。

季節の旬食材とイタリア郷土料理の魅力を大切に
おいしい料理と幸せな時間をご提供していきたいです



ふわっサクもっちり!美味すぎる石釜ピザ
と季節の旬食材を活かした料理の数々。

DATA

まちなか店主 vol.18

古賀 太一朗さん
(こが たいちろう)

- 得意技
再現メシ。お店で食
べた料理を再現す
ることが得意です。
- 最近のマイブーム
日帰り温泉。
- 大牟田の好きなお店
夏に必ず行く「博多
屋」さんと和食のお
店「旬菜」。奥様は
「カフェネイ」が好き!

大牟田市本町にある、本場の石窯で焼き上げたピザと絶品イタリア料理が楽しめるお店「Italian dining TA-CHI」。笑顔が素敵なオーナーご夫妻が営んでいます。オーナーシェフの古賀太一朗さんは、大学時代に料理を作る楽しさとイタリア料理の美味しさに衝撃を受け、イタリアンシェフへの道を歩みはじめました。大学卒業後は福岡市内のイタリア料理店に勤務、2016年にイタリア・トスカナ地方の料理店で腕を磨き、2017年に沙樹さんと結婚。そして2018年1月に現在の場所でお店をオープンすると、本格石窯ピザの美味しさと季節の素材を活かしたイタリア料理が口コミで伝わ

り、地元で愛される人気店となっています。「石窯の高温で焼くピザは、表面はサクッと、中はもちっとした食感が特徴です。イタリアと日本の良いところをブレンドした素材と、その時の旬食材を使い、季節感を大事に丁寧に焼き上げています。イタリアを感じる郷土料理とともに、お客様に幸せなひとときを味わっていただきたいです。」という古賀さん。奥様の目から見ても、料理人として季節感と食材を大切にする姿勢は強く伝わってくるそうです。「TA-CHI」という店名は、古賀さんのトスカナ時代の愛称。店名にあふれる親近感と美味しいイタリアンに魅了されてしまう人、ますます増えそうですね！

本格的な石窯ピザと
絶品イタリア料理が人気！
まちなか愛されイタリアン
イタリアンダイニング
Italian dining TA-CHI



Italian dining TA-CHI
イタリアンダイニング
福岡県大牟田市
本町3丁目5-1
OH本町ビル1F
☎0944-57-4550



TA-CHI Instagram