

ハイボール酒場 とりしん

取手市戸頭4-18-16
コーポルヤ103
Tel.0297-78-0144



川沼信幸さん

リラックスできる雰囲気ので元酒場

💡昔から独立願望があったのですか？

そうですね。最初は都内でイタリア料理店や和食店で働いていましたが、いつか地元でお店を開く事を目標に色々なお店で学びました。32才のときに念願がなっ

て地元の取手で独立しました。6年前まで戸頭駅の近くでやっていましたが、残念ながら続けられず、今回はその時の反省を踏まえて、自分のできる範囲で、まったく違ったジャンルのお店ですが再チャレンジしています。

このお店の売りは、地元茨城の朝引きつくば鶏です。朝引きつくば鶏の新鮮さは、都内では真似できないですよ。茨城で生産され、茨城でお肉に加工し、茨城のお店だからその日に新鮮な鶏肉が届くんですよ。この場所はお店の入れ替わりが激しく、飲食店は2年以上続いたお店がなかったのですが、このお店は2年11か月くらいになります。周りの人たちから「ジंकウスを破ったね」と言われていますよ。継続するだけではなく、ますます発展させていきたいですね。

💡仕事をするうえで大切にしていることは？

お店の雰囲気、入りやすさですね。気楽に来ていただいて、堅苦しくなく、それで気持ちよく帰ってもらいたいんです。ここでは営業トークはしません。話したい感じの人とは話をします

が、無理に話さないようにしています。中にはそれが嫌な人も居ますからね。

「ハイボール酒場」と名付けたのも、身構えられないように、「とりしん」も漢字にすると、硬いイメージがあったので、あえてひらがなにしてお柔らかな感じを表現したかったんですよ。最近、取手を離れて、取手に帰省された方が店に来て「やっと地元に戻ってきた」と実感したという声が聞かれるようになったんですよ。それはとても嬉しいですね。

💡これから起業する方々に、独立する方々にエールをお願いします。

「信念」を持つことです。お店を出すと山あり谷ありですから、心が折れそうになることがあるかもしれませんが、でも信念があれば、前へ進む気持ちが湧いてくると思いますよ。

