

# Match Interview

## 伊太利庵ボーノ

取手市取手2-3-10 タマキビル2階  
Tel.0297-73-3900  
<http://buono-toride.jimdo.com>



<https://www.facebook.com/pages/伊太利庵-Buono/548070905253195>

佐藤昌弘さん  
よしこさん、  
チャコさん

シェフ  
佐藤昌弘さん

### 旬の食材を生かす本格イタリアンのお店



🔪 取手駅東口前でお客様に愛されていますが、仕事をされるうえで一番大切にしていることは？

笑顔でいることですね。それが一番。自分が楽しくないと、お客さんに楽しさ・美味しさを伝えられないので。あとは、元氣よく。それだけです。

🔪 自分を高めるために、日ごろから意識していることは？

視野を広げるために、休みの日は頭の中を真っ白にするんですよ。休みの日でも、偶然立ち寄ったお店で、これは使えるかななどと自然と仕事と結びつけちゃいますから。それが良いアイデアだったりします。意識的に頭の中を真っ白にしておかないと、仕事に結び付けられないのかなと思います。

🔪 取手市で頑張っていくには、どうしたらいいとお考えですか？

「取手で商売をするってどんなの」って言う人もいますけども、地域の方とうまく付き合っていけば、絶対に道は開けますよ。私もそういうところからお客さんの流れを作ることができたんで。取手って

爆発させるのは難しいかもしれないけど、長くやるには最適な場所だと思うんですよ。地域の絆が強い町だと思わんで、地域のみんなに気に入られば大丈夫。人間対人間的なので。かっこつけていても受け入れられないですよ。

🔪 これから起業する人、独立する人にエールをお願いします。

プライドは人それぞれあるけれど、少し考え方を変えれば、もの見方ってガラッと変わる。こだわっていてもお客様が美味しいって言うってくれないですか。自己満足にならないですか。自己満足になっちゃうだけですよ。お客様から美味しいと言ってもらうためには、どのような料理を作ろうかとこだわる。それだけのことでしょ。そういうことができていれば、うまくいくんじゃないかな。

