

Match Interview

亀すし

取手市取手2-3-20
Tel.0297-72-0463



店主
中村昭生さん

江戸時代後期から続く老舗寿司屋

🍴 お店を継ぐことは小さいころから決まっていたのですか？

親には「継げ」と言われたことはないですよ。でも20歳くらいのときかな。ある日「寝ようとしたときに「やらなきゃ」という気持ちがあつくと湧いてきて、それから修行に出たんですよ。使命感です。

🍴 お仕事をやるうえで、気を付けていることは？

お寿司屋さんって敷居が高いイメージがありますから、

かね。自分がやらないと、うちの家業が途絶えちゃうので。そして、決めた以上はやり抜くこと。

構えているお客様も多いんですよ。だから、笑顔で帰ってもらえるように気を付けていますね。いろんなお話をして、ほぐしますよ。コミュニケーションも含めて、サービスですからね。

それから、食べ方を押し付けないことも大切にしています。世間で言われている「お寿司の食べ方」ってあるんですよ。間違っていない部分はたくさんあるのですが、好きなものから食べたいんじゃないですか。

この間、こんなこともありました。「誕生会があるので、ケーキみたいなお寿司を作ってください」とお客様から頼まれたんですよ。やったことはなかったですが、巻物をアレンジして、ロウソクを立てたりして。これでいいのかなと思いましたが、お客様は喜んでくれました。

た。とにかくお寿司で笑顔になつてほしいですね。

🍴 これから起業する方々、独立する方々にエールをお願いします。

どこかで腰を据えてやるとなると、「地域との関わり」が必ず出てくるので、大事にしたいですね。人間関係の中から仕事も広がっていくと思うんですよ。周りの声を聴くことも大事ですよ。ね。行事に参加すると仲間も増えるし、仕事も楽しくなってくるんじゃないかな。

地元の人も新しい人たちと関わりを持つようなきっかけを作っていかなければいけないですね。やる気のある人を育てることが既存の会社・お店の役割ですよ。みんなで盛り上がるのが一番良いですからね。



女将さん
中村昭生さん
新井さん

