

企業の笑顔がとちぎを変える!

# 笑顔Library

とちぎの輝く企業を紹介します

Vol.86

## 一人でできる範囲で、 誠実に続けるという選択

和・酒 佐とう  
店主 佐藤雅英さん



### 事業内容やこだわり

#### 毎日選び抜く食材と、日本酒へのこだわり

当店は、和食をメインとした隠れ家的なお店です。

一番のこだわりは、毎日自分の目で食材を選び、仕入れをすることです。旬のものを新鮮な状態で味わってほしいという思いから、大量に仕入れることはせず、その日の食材に合わせて料理を組み立てています。

料理と同様に、日本酒も銘柄選びには強いこだわりがあります。銘柄は他店と重ならないものを意識して選んでいます。定番メニューはありますが、内容は固定せず、常連の方がいらっしゃる際には、半分以上が入れ替わることも珍しくありません。



手抜きはしない、できる限りのことをする。そんな姿勢を大切にしながら、どの料理も「おいしい」と言っていただけのお店を目指しています。

### 創業のきっかけ

#### 一人でできる範囲のお店を目指して

学生の頃から料理が好きでした。和食をはじめ、そばやうどん、京都の料理など、さまざまな料理に触れる中で、いつかは自分の店を持ちたいという思いを、ずっと心の中に抱いていました。

社会に出てからもその気持ちは変わらず、料理と向き合う日々を重ねながら、「自分の手がきちんと届く範囲で、責任を持ってお客さんを迎えられる店を経営したい」と考えるようになりました。自分ひとりで向き合う店だからこそ、背伸びをせず、

無理なく続けられる形を大切にしたいと思いました。

みんなに合わせた料理ではなく、自分が納得できる食材を選び、丁寧に向き合いながら料理を作りたい。そう考えて選んだのが、大通りから一本入った静かな場所でした。この場所を目指して足を運んでもらえるような、隠れ家のような立地で、一人で店を構える——長く思い描いてきた理想を、ようやく形にすることができました。



## エピソード

### お客さん同士がつながる、温かい空間

この店をやっていて一番うれしいのは、お客さん同士のやり取りから生まれるあたたかい空気に触れられることです。一人で切り盛りするカウンター中心の店だからこそ、料理やお酒をきっかけに会話が自然と広がり、初対面の方同士が繋がっていくことも少なくありません。「これ美味しいから食べてみて」と声を掛け合う光景を見るたびに、本当にこの仕事をやっていてよかったなと思います。

そうした空気もあってか、大きな宣伝はしていませんが、「連れてきたかった」「これを食べさせたくて」といった言葉とともに紹介してくださる方に支えられて、今のお店が成り立っていると感じています。

## 信用保証協会の印象

### 最初はよく知らなかったけれど

最初は保証協会をあまり意識しておらず、金融機関への相談を重ねる中で「ここを通らなければ前に進めない存在なのだな」と、少し距離を感じていました。

ただ、いざ話してみると、身構えるような雰囲気はなく、落ち着いた話を聞いていただけたのが印象に残っています。創業にあたって考えていたことや計画についても、一方的に判断されるのではなく、内容を確認しながら一つずつ整理していくような進め方でした。全体を通して丁寧に対応していただきました。

## 今後の目標

### 継続することが一番の目標

一番大切にしたいのは、無理をせずに店を続けていくことです。体力や将来のことを考えると、10年後、20年後も同じように続けられるか、不安がまったくないわけではありません。

これまで、目の前のことに追われ、休みを後回しにしていた時期もありましたが、そうしたやり方では長く続かないと感じるようになりました。今は意識して無理をせず、きちんと休みながら続けていくことを大事にしています。

売上を追い続けるよりも、心身の状態を整えながら、楽しく店を続けていくこと。それが結果的に、良い料理や空間につながっていくのだと思っています。一人でやっている以上、無理をしすぎないことを心がけながら、お客さんに支えられて、この店を長く続けていくことが今の目標です。



## これから創業する方へのメッセージ

これから創業を考えている方は、不安に思うことも多いと思います。でも、最初から完璧でなくて大丈夫です。やってみて初めて分かることや、お客さんから教えてもらうこともたくさんあります。構えず、柔軟な気持ちで一歩を踏み出す。お客さんと一緒に楽しみながら、自分なりの店を育てていってほしいですね。

## INFORMATION

### 和・酒 佐とう

店主：佐藤雅英  
オープン：2024年6月  
住所：宇都宮市仲町2-14  
電話番号：050-8883-2233  
定休日：日曜日・祝日  
営業時間：  
ランチ(平日のみ) /  
11:30~14:00  
(ラストオーダー13:30)  
ディナー/17:30~22:00  
(ラストオーダー21:00)



Instagram:

