



1 店舗外観
2 気軽に立ち寄れるおしゃれなカウンター

3 アルバイトの美大生が描いたおすすめメニュー
4 郷土料理をベースにした、本格的なイタリアンコース

橋本の古民家イタリアン 相模原お店大賞を受賞

ほーむばる ITADAKI 店長 本澤 菜穂氏
ほんざわ

ほーむばるITADAKI（緑区橋本）は、住宅街の一角にある古民家を改装したイタリアンレストランで、「第22回相模原お店大賞」の飲食業部門で大賞を受賞しました。2019年11月に開店して間もなくコロナ禍に見舞われましたが、ランチ営業やテイクアウトに乗り出すなどして苦境を乗り越えました。また、インスタグラムでの情報発信も積極的です。顧客から支持を得ている背景や店舗運営などについて、相模原出身の本澤菜穂店長に聞きました。

です」と説明します。「コンセプトは、家に帰ってくるような安心感があり、また来なくなる親しみやすいお店」と続けます。

おすすめのメニューは、新食感の「エビパリフライ」や、生地から作る本格的なナポリピザ、生パスタなど。月替わりでおすすめメニューも提供し、シェフと店長が話し合っているそうです。

■コロナ禍を乗り越えて

開店した矢先の20年初めにコロナ禍に見舞われました。そのため、

■普段は味わえない料理を

ほーむばるITADAKIは、JR橋本駅北口から歩いて5分ほどの大通り沿いにある、ガラス張りの出入り口が印象的な開放感あるイタリアンレ

ストランです。本澤店長は「一番のアピールポイントは、イタリアの郷土料理や家庭料理をベースとしながらも、普段は家で味わえないような本格的なメニューが楽しめること

ディナーだけだった営業時間帯にランチを加え、テイクアウトも始めました。「23年頃までは、なかなか客足が戻らず苦労しました」と振り返ります。ただ、その後はインスタグラムや口コミなどを通じて、来店客が増えていきました。

同店にはテラス席や2階を除いて46席あり、30人以上から貸し切りも可能です。橋本駅周辺にオフィスを構える企業のビジネスパーソンの利用も多く、懇親会や忘年会などにも使われています。

また、落語会や音楽系イベントなども開くことがあるといいます。

同店の運営会社であるアライブ・フードサービスは、炭火焼き・創作料理、ウナギ専門ファストフード、カ

フェ&ベーカリーも展開しています。その中で、同店は同社で唯一、FC加盟店ではないオリジナル店舗です。

本澤店長は同社の社員で、人事部長も兼任しています。会社として採用や面接、初期教育にも関わり、他店舗に出向くこともあるそうです。「アルバイトの学生らが飲食業で育ち、社会に巣立っていく姿を見ると、やりがいを感じます」と顔をほころばせます。その甲斐もあり、店舗で働くスタッフのほとんどは、勤続年数が1年以上だといいます。

■橋本で頂(いただき)を目指す

店名には、いただきますの「いただき」と、頂点を意味する「いただき」の二つの意味が込められていま

す。「橋本でイタリアンなら当店だ」と言ってもらえるように、「てっぺんを目指そう」という意気込みで店舗運営をしています」。

今回のお店大賞受賞について、本澤店長は「まさか大賞に選ばれるとは思ってなかったので、とてもうれしいです。受賞後にかなり予約が入ってくるようになり、反響があります」と話します。今後はインスタグラムなどを通じて、橋本駅周辺だけでなく八王子方面や相模原市内の他区からも集客する方針です。

ほーむばる ITADAKI

〒252-0143
相模原市緑区橋本3-19-15
TEL: 042-813-9707
<https://homebaitadaki.com/>