

会員探訪



揖保乃糸の新たな魅力に出会えるお店

◆なぜ飲食店を

高校生の頃から「いつかは自分のお店を」という夢を持ち、そのため短大に進み栄養士の資格を取得。卒業後は資格を活かして施設や給食委託会社等で8年間勤め、「食」に携わってきました。

一方で、実家は祖父の代より続く「揖保乃糸」の製麺業を新宮町で営んでおり、飲食店オープンについて考え始めた頃、絶余曲折あり私と夫が製麺業を継ぐことに。製麺業は体力も必要で大変な仕事ですが、素麺は好きですし、本気で製造にイチから向き合うためひとまず飲食店計画は保留し、5年ほど製麺業に取り組んできました。

揖保乃糸の魅力は、なんといっても食欲のない猛暑でもスルスル美味しく食べられることで、夏の風物詩として皆さんに認知されています。しかし、“夏のイメージ”が強すぎるがために、通年食べられる方は意外と少ないのでしょうか。また、揖保乃糸は素麺以外にも、うどんやひやむぎ、中華麺、パスタ麺など実は

様々な麺種が開発・販売されています。

私たち生産者としても、素麺はもちろん、その他の麺種を含め一年を通して揖保乃糸を楽しんでいただきたいとの思いは強く、何ができるだろうかと考えたとき、揖保乃糸のパスタ麺「龍の夢PASTA」を使ったお店を始めようと思いました。自身の夢を叶えつつ、微力ながら揖保乃糸の魅力発信に貢献できるのはこれしかないと感じオープンに向け動き出しました。

もちろん課題もありました。パスタ麺といえども、通常のパスタ麺とは異なるため、本麺専用のパスタソースを開発する必要があります。何度も試行錯誤しながらようやく満足のいくメニューが完成し、2022年9月オープンに至りました。

◆お店のこだわり、オススメメニューは

繰り返しになりますが、揖保乃糸の新たな魅力に触れられるのが当店の一番の魅力だと思います。手延べの特徴である喉ごしの良さとソフトな触感

パスタと気まぐれ料理 いちわ

代 表 金谷 真美

所 在 地 たつの市龍野町本町 166

T E L 0791-72-8999

営業時間 昼 11:00 ~ 15:00 (LO14:00)

夜 18:00 ~ 22:00 (LO21:00)

定 休 日 木曜日、第3日曜日

の中に弾力を兼ね備えた新しいパスタをお楽しみください。その他、当店はパスタを中心としたイタリアンに加え、中華料理も楽しんでいただけます。

ランチのオススメは前菜8種にスープ、パケット、選べる季節のパスタ、ドリンクがついた「いちわランチ(1,800円)」です。また、パスタ、ピザ、オムライスなど単品メニューもあります。

ディナーは多様な単品メニューに加え、3,500円のコースメニュー(イタリアン・中華)も用意。ビールに焼酎、日本酒、ウイスキー、ワインと、アルコールも多種ありますので、多くの方が満足できる面白い店ができたと思っています。

貸切り対応等も可能ですので、歓送迎会等様々な場面でご活用いただければと思います。是非当店で揖保乃糸の新たな魅力を感じてみてください。

お店・メニューの詳細はHPをご覧ください。

