

## 「眺望のいいレストラン」で心のこもったおもてなし

株式会社 テンダーボックス 奈良県生駒郡平群町

2011年に奈良県は、素晴らしい景観を楽しめ、料理やサービスなどの質が高い県内の飲食店8店舗を「眺望のいいレストラン」として初めて認定した（12年2月に1店舗追加）。そのうちの一つが、開放的なテラスで自然を感じながら食事を楽しめ、四季折々の生駒山の表情も一望できる『イタリアンジェラート&パスタ専門店「m a m m a」（以下 マンマ）』だ。

同店を運営する『株式会社テンダーボックス』代表取締役の華田宗孝氏（68歳）は、元々は大阪の天神橋でイタリアンジェラートショップを営んでいたが、「生駒山を望む雄大な景色が気に入る」（華田社長）、2006年12月に生駒郡平群町の近鉄生駒線「東山」駅近くに移転し店舗を開設した。



生駒山を眺望できる店舗

マンマとは、イタリア語で「お母さん」という意味で、安全・安心なものを美味しく食べてほしいという母親の子供に対する愛情をイメージして店名に採用した。

マンマのジェラートの美味しさの秘訣は、何種類もの牛乳で試作を重ね、素材を厳選して作り上げた自慢のベースに新鮮なフレーバーを織り込む製法にある。そのベースを仕込むのは本場イタリア製の高級機器。この機器で仕上げたジェラートはまさに格別で、繊細な仕上がりと、きめ細かな食感がくせになるという。

いちごの「古都華」、ほうじ茶、奈良漬など奈

良県産の食材を使ったフレーバーもあり、定番から季節のジェラートまで、レシピの数は100種類以上。スタッフでアイデアを出し合いもっとお客さまに喜んでいただこうと、商品開発の手を休めることがない。

もう一つの看板メニューであるパスタは、イタリア産の最高級乾麺を贅沢に使用。茹でたてが一番美味しいため、オーダーが通ってから茹で始めるが、パスタの中心に細い針ほどの芯を残して茹であがったパスタは、絶品の仕上がりとなる。



素材の風味を大切にした手作りジェラート（左）、イタリア産の最高級乾麺を使用しているパスタ（右）

会社の理念である「①思いやりを大切にした人づくり、②優しさを大切にしたものづくり、③元氣と笑顔を大切に会社づくり」をモットーに、従業員全員が、心のこもった挨拶で出迎えてくれるマンマ。地域とのコミュニケーションも大切にしており、開店以来毎週、店周から駅付近の清掃を欠かしたことがない。

華田社長は「優しさを大切にしたものづくりを追求しながら、大和の食材を使ったメニューをもっと開発し、奈良の魅力を全国に発信していきたい」と語る。（橋本公秀、吉村謙一）



### 株式会社テンダーボックス

〒636-0906 奈良県生駒郡平群町

菊美台 1-7-33

TEL: 0745-46-1081 FAX: 0745-46-1082

URL: <http://www.tender-box.com>