

「外国人に人気のレストラン」全国2位の活気あふれるイタリアン

スローフードニーノ
Slow Food Nino 奈良県奈良市

■「外国人に人気のレストラン 2017」で全国2位

2017年6月、世界最大級の旅行口コミサイト「トリップアドバイザー」が外国語の口コミ評価を基に発表したランキング「外国人に人気の日本のレストラン 2017」で、奈良市のイタリアンレストラン『Slow Food Nino（ニーノ）』が全国2位に選ばれた（30位以内でも奈良県唯一の選出）。16年にも全国12位にランクインしており、今回ベスト10に入ったことから全国ネットのテレビニュース等のメディアにも取り上げられている。

ニーノはオーナーシェフの西野忠^{ただし}伺さん（46歳）が2001年に近鉄新ノ口駅前が開業し、その後2011年3月に現在の近鉄奈良駅前に移転。20代前半にイタリアで1年半料理修行した際のニックネームを店名にした。イタリアの母親^{マンマ}の家庭料理と同じく具沢山でお腹一杯になる量のパスタやピザが特徴で、「気持ちを含める大切さ」など現地で学んだ様々なことを店作りに活かしているという。

■ニーノが一番大切にしているテーマは“笑顔”

西野さんが普段から口にする様々な想いを聞いて、「目指す空間はたくさんの笑顔があふれるお店」「笑顔が笑顔を呼びお店全体が笑い出す」などのキーワードにまとめたのがスタッフの西川まゆみさん。「店のテーマが“笑顔”という言葉になってからはそれに沿って毎日やっているだけ。西川さんのおかげでいろんなことが具体化しやすくなった」と西野さんは語る。

■外国人に人気の秘密は誠心誠意のおもてなし

2011年の移転当初は外国人客は2か月に1組くらいだったが、2、3年前のある日、来店した韓国人女性が「素敵な店なのでトリップアドバイザーに書き込みする」と言い残して帰った。何のことかわからなかったが数か月後、今度はオーストラリア人女性が「(先日の)韓国人女性のレビュー

を見て来た」と訪れて店のもてなしをととても喜び、長文のレビューを書いてくれた。そこから同サイトの口コミで外国人の来訪がどんどん増えだした。

人気の秘密は心を込めた様々なサプライズ。お客さんにはそれぞれ名前前で呼びかけ、西川さんがお客さんの名前を漢字やひらがなで色紙に書いてプレゼント。西野さんも入って記念写真を撮りその場でプリントして手渡し、店を出る際には「ラッキーコインだ」と5円玉を土産に持たせる。「帰国して意味を調べた際に『ご縁』を願う意味が伝われば二重に喜んでもらえると思って」。

「英語が全然できないので3倍疲れるがその分3倍の喜びもある」と笑う西野さん。「言葉がわからなくても、お腹だけでなく心も満足してもらえるよう一人ひとりに誠心誠意の対応を積み重ねれば結果はついてくる」とこれまでの実感語る。

今後は、世界中の人が店に集う状況を活かして、国際平和につながるような人どうしの結びつけもやっていきたいという。（吉村謙一、太田宜志）



初対面の客同士が気軽にしゃべりあう、笑顔と活気にあふれた店内。西川さんが書いた色紙を手にみんなで記念写真。

人気メニューの「トマモツ」（生トマトとモッツァレラチーズのパスタ）と「トスカーナ」（生ハムとキノコのピザ）。どのメニューも美味しい上にボリューム満点なのが好評。



西野忠伺オーナーと西川まゆみさん

Slow Food Nino
(スローフードニーノ)

〒630-8225

奈良県奈良市西御門町 11-11

プライムビル1階

TEL: 0742-31-3650

URL: <http://slowlyfoods-nino.com/>