

ノブのピザ窯 “Da Nobu Pizza al Forno”

店主の大塚宣明（のぶあき）さんと、妻の昌代（まさよ）さんが切り盛りする“ダ・ノブピッツァ アル フォルノ”は、2016年2月から駒込にお店を構えています。

調理師専門学校を卒業後、お菓子の道に進もうと思っていたノブさんは、入社したお店で期せずしてイタリアンレストランに配属されたのをきっかけに、イタリアンの道を進み始めました。

「フレンチが王侯貴族の料理なのに対して、イタリアンは庶民の料理。レシピの工程も少なめで、自分の裁量でアレンジができるところが、性格に合っていました」とノブさん。

その店で12年働き、そこで出会った（師匠と呼んでいる）先輩が独立したことで、自分の店を持つことを本格的に考え始めます。

偶然見つけた駒込

最初は地元の松戸で店を開くつもりでしたが、師匠からのアドバイスも踏まえ、都内23区全域を対象に物件を探すこと約1年。物件サイトで見つけた候補地を確認するために、ある日初めて降り立ったのが駒込。候補にしていた物件は条件が合わず、周囲を散策している内に、今の店舗があるさつき通りに行きつきました。

「駅前すぐの道なのに、なんだか昭和感があってのんびりしていていいなあ」と一目ぼれ。地元の不動産屋さんを通じて、現在の店舗と巡り合い、今では住まいも駒込です。



Da Nobu Pizza al Forno

大塚 宣明さん・昌代さん

本場イタリアでも話題！？海を越える口コミ

Da Nobuでは限られたスペースでも、しっかり火力の出せる窯を設置し、美味しいナポリピッツァを提供します。

最近では海外からのお客さんも増え、メニューの様子が見える写真もご用意しています。

さらに「イタリアで食べるピザよりおいしかった」「日本に遊びに行ったイタリア人の友だちから、ここのプッタネスカ(パスタ)をおすすめされたので来ました」といった、グローバルな口コミまで生まれているとか。

「おなかいっぱいになってもらいたいから、チーズの量もしっかり。熱々のうちに伸びるたっぷりのチーズを“ざるそばをすするように”食べていただくのがうちの正解です笑」と昌代さん。ピザはハーフ&ハーフで2つの味を選んでいただくことも可能です。ざるそばをすするように食べるとはどんなピッツァなのか、ぜひお店で試してみてくださいね。

お客さんの顔が見える、距離の近い店

Da Nobuは、カウンターとテーブル席が1つのコンパクトなお店。お客さんともコミュニケーションしやすく、地元の人の日常に根差して、何度も来てもらえるようなお店を目指しました。その目標通り、様々な年代の方から愛され、お店に合わせた季節の装飾を自作して飾ってくださるお客さんまでいるほどで、お二人もとても嬉しそうです。

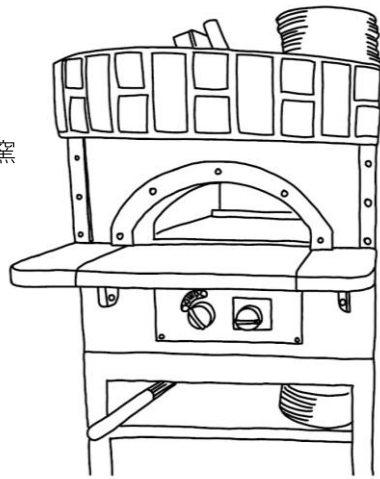
「平日のランチはかなりお得にしています。特にトマトパスタは人気で、中毒性があると言って定期的に来てくださる常連さんもいらっしゃいます」とノブさんが言うと、「私もトマトパスタに胃袋をつかまれた一人です」と昌代さんが笑う。

二人の出会いもこのお店。交友関係が広く、求心力の強い昌代さんの存在が、お店にますます活気を与えています。

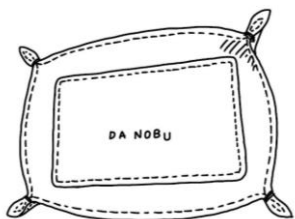
「8人から貸し切り利用ができるので、自宅のリビングのようにお友だちやご家族などで気軽に使っていただきたいです」と昌代さん。動物も子どもも大好きというお二人は「お子さん連れでのご利用も大歓迎。おもちゃもあるので気兼ねなくぜひ来てくださいね」と声をそろえる。

駒込エリアのお店にも詳しいお二人は、村の案内人のよう。立ち寄った際には、二人とのおしゃべりも楽しんでみてください。

おいしいピッツァのための窯



熱々チーズがとろ～り



レジのキャシュトレイは
手先が器用な
ノブさんの手作り