

1960年創業の老舗（しにせ）レストラン、イタリアンガーデン（南区相模大野）は、米軍施設の顧客を相手に華やかな歴史をスタート。為替レートの変化とともに日本人の顧客が増え、多くの有名人が通う名店として愛されてきました。顧客は親から子、孫へと世代が変わっていきませんが、店のコンセプトと人気メニューである四角いピザやフライドチキンの味を頑なに守り続けています。

## ■米国のイタリア料理

イタリアンガーデンは杉本静也代表の父が、アルバイト先だった米国人のレストランを譲り受け、大学をやめてオープンしたお店です。当時のお店は国道16号と行幸道路の交差点近くにありました。長いバーカウンターやオープンテラスがある洒落たつくりで、窓がない店内ではジュークボックスが鳴り、米軍施設のお客様にごった返していました。

やがて1ドル＝360円の固定相場から変動相場制に移行して円高が進むと、米軍の顧客が次第に減る一方で日本人の顧客が増え、プロ野球選手やミュージシャンが通う相模大野の名物店となっていました。

杉本代表は35年前、26歳でお店に入りました。「アメリカのイタリア料理のお店」としてスタートしたイタリアンガーデンでは、人気メニューは四角いピザやフライドチキンでした。四角いピザの発祥は諸説あり、潜水艦の中で焼くのに効率がよかったとも言われています。

父親から料理を仕込まれた杉本代表は30歳代前半になると、もっと本格的なイタリア料理店にするべきではないかと考

え、イタリア語を勉強。3週間イタリアを回ってみました。そこで「文化」の違いを実感して帰国。そして「アメリカ人に出すイタリア料理」という文化を変えずにやってきたからこそ、お客様は長く通ってくれている（杉本代表）と、結論を出しました。

## ■変わらない味

2014年、相模大野駅近くの新店舗に移転しました。土地を購入した大きな

# 1960年創業の老舗レストラン

## 「四角いピザ」の味を守る

（有）イタリアンガーデン

代表

## 杉本 静也さん

投資です。杉本代表は旧店舗のコンセプトを変えず、常連客に違和感を与えないことを重視しました。窓がなくムードのある照明、黒を基調とし赤いシートを配した店内にはジュークボックスが置かれ、入口近くには開業当初の長いバーカウンターを再現しました。

そして、いち押しのメニューは四角いピザ。白ワインに合うアンチョビのピザ

が人気です。フライドチキンはカリカリの衣と熱々の肉汁が魅力。パスタ、ステーキと合わせ60年以上変わらない同店の美味しさを求めて世代交代した常連客が通い、洒落たムードの店内でカップルが食事を楽しみ、いまや4台目となったジュークボックスが懐かしい音楽を流しています。

駅に近くなった新店舗では個人客が増

加。特に「女性の個人客が増えました。女性が一人で食事を楽しめるお店は希少なようです（同）。

## ■相模大野盛り上げたい

相模大野は19年に伊勢丹が閉店して人の流れが変わり、続いてコロナ禍という飲食店にとって大きな危機がありました。相模大野北口商店会は新春の餅つきイベントを復活、商店会の中核メンバーである同店は、この後続く日本酒やワインのイベント企画にも協力し、店舗でも相模原産ワインを取り扱う予定です。「個店の努力と商店会みんなの力を合わせ、相模大野を盛り上げていきたいです（同）」と話しています。

