

あきしまの水の魅力を 最大限に生かせる 生パスタで勝負



昭島。パスタ工房
中出悠太郎さん

紆余曲折を経て、水のまち、昭島へ

「昭島。パスタ工房」オーナー兼シェフの中出悠太郎さんは、大阪府出身で昭島とは縁もゆかりもありませんでした。

大阪の企業で働いていた中出さんは、役者を目指して24歳の時に上京。俳優業の傍ら、学生時代のアルバイト経験を生かして、バルやイタリアンなどで飲食のいろはを学び直します。また、店長や支配人などを務めた経験を糧として、店舗経営やフードプロデュースのノウハウを確立します。

その後34歳で独立。セラピストの奥様と、中野区でリラクゼー



ションサロンを開業するとともに、自家焙煎カフェのフードプロデュースを手掛けます。事業が軌道に乗り始めた矢先、世界はコロナ禍に見舞われ、オフィス街からは人気^{ひとけ}がなくなります。カフェオーナーと相談の上、中出さんが離れることで経営負担を軽くし、それぞれの独立体制を整えることを決意しました。

再起を図るべく新たな拠点探しに奮闘した中出さん。中野から中央線・青梅線沿いを一駅ずつ降りては歩き不動産屋を巡る日々が続きます。3か月が経った頃、拝島駅南口にある阿部不動産の金井さんと運命的な出会いを果たします。

あきしまの水を使って作る生パスタ

「昭島市は都内で唯一、深層地下水100%の水道水が飲める自治体なんですよ」と金井さんに薦



たくさん水分を含んだパスタの湯切り

められて口にした
コップの水のおいし
さに衝撃を受けた中
出さん。

「甘みがあり、ま
ろやかでおいしい水
道水のある昭島で飲
食業をしたい」と、
あきしまの水の魅力

を最大限に生かせる生パスタで勝負することを
決めました。

「実は、パスタは半分以上が水でできている
んです」と中出さんは言います。「パスタは小
麦粉と塩と水を混ぜ合わせて作ります。水は
30%以上含まれています。ゆでると2〜3倍に
膨らみますが、その膨らんだ部分は100%水。
つまり、パスタは半分以上が水なんです」。

ストーリーのある店づくり

昭島パスタ工房は、築60年の木造平屋。「本
当に、ここはイタリアンレストラン？」と思う
古風な店構えです。しかし、店内に入ると一転
して、和モダンな空間が広がります。スタイリッ
シユな厨房に、ゆったり座れるお洒落なチエア、
お酒や珈琲^{コーヒー}を楽しむバーカウンター。そして、
東京で唯一の深層地下水「あきしまの水」を使っ
て作る生パスタ。

「お客さんとの会話の
種や、意外性を演出する
ストーリーになっている
んです」と中出さんは言
います。店には、あきし
まの水やこだわりの内装
など、お客様との会話を



「昭島パスタ工房」の看板を目印に

あきしまの水と昭島の魅力を伝える

弾ませる様々な演出が散りばめられています。

「お客様に正しくあきしまの水の魅力を伝
えたい」。そんな思いから、中出さんは、昭
島市水道部に取材し、あきしまの水への理解
を深めます。その想いは、従業員にも引き継
がれ、店そのものがあきしまの水の魅力を伝
える広告塔となっています。

あきしまの水は、山に降った雨や雪が、長
い年月をかけてミネラル成分などを溶かしな
がら地中に染み込んだものです。土壌がフィ
ルターの役割を果たしているので、浄化処理
が必要ない深層地下水100%の水道水です。

「長く昭島に住んでいる人には当たり前の
水道水ですが、外から来た自分にとっては、



特製の生パスタを盛り付けます。



自家製セミドライトマトを使った
ペペロンチーノ

地域を魅力的に見せるいろいろな可能性を秘め
たコンテンツです。キッチンカーでマルシェを開
いたり、イベントに出店したり…。店舗の外に
出ていくことも、あきしまの水を生かした『昭
島パスタ工房』が昭島市にあることを知っても
らうきっかけにしたいからです」。

中出さんの言葉には、あきしまの水にかける
熱い想いとプロ意識が込められています。