



Why? なぜ創業したのか

淡路市谷でOsteria e Nagano（オステリア エ ナガノ）を開業した長野さん。もともとは20年以上、地元鮮魚卸売会社に勤め主に仮屋漁港で鮮魚の仲買人をしていました。その後、将来的な飲食店創業を視野に、地元寿司店でホール責任者として5年間、接客やワイン・日本酒のペアリング、発注、シフト管理など店舗運営を学びました。「昔からイタリア料理が好きで、若いころから趣味で作っていた」という長野さん。仮屋地区で長く働くなかで、地元の人が気軽に通える飲食店が少ないと感じ、「地域の方が日常的に楽しめるイタリアンをつくりたい」と創業を決意しました。自宅の新築を機に、同じ敷地内で長年の夢だった自身のお店を開きました。



事業所紹介

Osteria e Nagano



店名 | Osteria e Nagano
(オステリア エ ナガノ)
所在地 | 淡路市谷454
業種 | イタリア料理店
開業 | 2026年5月
定休日 | 水曜日
営業時間 | 昼12:00～16:00
(L.O.15:00)
夜18:00～21:00

HP



Instagram



創業前からイタリア料理のディナーイベントを3年間実施！

魚の仲買人としてプロの“目利き力”はあったものの、本格的な料理人としての勤務経験はなかった長野さん。将来的な開業に向け、まずは基本的なイタリア料理の基本を学んだあと、2017年から3年間、地元寿司店の大将と共に、東浦の食堂カフェで、毎月、和洋折衷のディナーイベントを開催しました。毎月継続するなかで、全13席が満席・2回転するなど、着実に実力と知名度を上げていきました。その後、寿司店で働きながら洲本市のイタリア料理店へに修業に行き、調理技術を学ぶだけでなく、「自分が創業するなら客単価や回転数はどれくらいか」と常に考えていました。その後、淡路市新規起業支援事業補助金を活用し店舗内装工事をし、5月1日にオープン。仲買人としての鮮魚の目利き力、人前で料理を出す経験、専門店で修行、数字の計画を、働きながら一つずつ積み上げた開業でした。



【イベントでの修業の様子】

パスタランチセット



淡路島の旬の魚介を使った創作イタリアン。パスタ・サラダ・バケット・ほうじ茶が付くランチセットは、地元の皆さんに親しまれています。1,980円（税込）。

Comment! アドバイザーより一言！

鮮魚の仲買人としての“目利き力”と、ディナーイベントや修業で積み重ねた“経験”が組み合わせられ、素敵なイタリアンをオープンされました！客単価や回転数といった数字もしっかり試算していたところがポイントですね。（経営支援アドバイザー・津田）



創業のご相談は

淡路市ビジネスサポートセンター
相談日時 月火木金 13:00～17:00
水曜日 9:00～17:00
相談場所 淡路市商工会
お問合せ ☎ 0799-62-3066

【相談申込】

