

コロナ禍で落ち込む学生と奈良を盛り上げたい! 現役大学生4人で運営する奈良のラーメン店が店舗の一角にアイス店をOPEN ~目玉は4096通り楽しめる「モナカアイス」! 辛いと甘いが味わえる店へ~

大学生だけで運営する、奈良の麻婆豆腐ラーメン専門店「jinniyah/奈KAMA(ジンニイヤ ナカマ)」(奈良県奈良市南城戸町)は2月15日、店舗の一角にアイス専門店「empty by jinniyah/奈KAMA」をオープンします。



4096通りの味が楽しめるモナカアイス(450円)



jinniyah/奈KAMAの看板メニュー 「四川麻婆豆腐ラーメン」(950円)

■コロナ禍でも何かしたい!「学生が創る店」をコンセプトに1から手づくりした店の新たな挑戦

「jinniyah/奈KAMA」は「学生が創る店」をコンセプトに、昨年10月にオープンした奈良県初の麻婆豆腐ラーメン専門店です。代表の西奈槻(20)の「コロナ禍で学生や地元の奈良県がくすぶっているので何か刺激を与えたい」との思いに賛同し、料理が得意な友人(現料理長)を誘い、現在大学生4人で運営しています。7種の香辛料を使った本格的な麻婆豆腐ラーメンが人気で、学生などの若い世代の方中心に、幅広い年齢層の方にご来店いただいています。

おかげさまでSNSや口コミなどで知っていただける機会が増えてきましたが、「お口直しの役割も兼ねて、甘いものが食べたい」というリクエストも多かったことから、今回新たな試みとして店内の一画にアイス専門店「empty by jinniyah/奈KAMA(エンプティ バイ ジンニイヤ ナカマ)」を2月15日にグランドオープンします。SNS映えや大学生が好きなものということで、見た目と味にこだわったアイスを考えました。

提供するモナカアイスはカスタマイズ式で、チョコレートやクッキー、キャラメルの有無をご自身で決めていただきます。全部で12項目ありますので、食べ方は合計4096通り。現在はモナカアイスのみの提供となりますが、今後新たなスイーツの開発に取り組む計画です。









■「empty by jinniyah/奈KAMA(ジンニイヤ ナカマ)」詳細

住 所:奈良県奈良市南城戸町28-34

電話番号: 080-5710-6137 営業時間: 18時~22時30分

席 数:テーブル=9席、カウンター=8席

定休日:木曜



ぜひ、貴社媒体でお取り扱い頂きますようお願い申し上げます。ご不明な点はお気軽にお問合せ下さいませ。

jinniyah/奈KAMA 担当:西 TEL:080-5710-6137 E-mail: natsuki24nara@gmail.com

「jinniyah/奈KAMA」について

「jinniyah/奈KAMA」は、奈良県初の麻婆豆腐ラーメン専門店です。近畿大学2回生の西奈槻(にしなつき)がコロナで大学の授業がすべてオンラインになり、時間ができたことことから、その時間を活かし「コロナ禍で漂う閉塞感を、若者の力で打破したい」と考え、大学内で料理の腕前が評判になっていた友人の奥野亮太郎(おくのりょうたろう)を誘い、昨年10月に奈良市に開業。奥野が得意としていた麻婆豆腐を、人気力テゴリーであるラーメンと融合させ、独自の路線を開拓。奈良県に新しい風を吹かせることのできる、影響力のあるお店作りを目指しています。





これまでとこれからの主な活動

2020年9月 西が休業を続けてていたハラールラーメン店のオーナーと出会う

10月 大学のテニスサークルで知り合った友人たちを誘い、

3週間ですべてを準備して店をオープン

12月 活動に賛同いただき、有名ラーメン店「夢を語れ 奈良」と1日コラボイベント

を実施。2時間前から行列ができて3時間で100人前が完売

2021年1月 お店に行列ができ始める。活動の幅を広げるため「1日店長」の募集を開始

2月5日 22歳の料理人が1日店長を実施

2月15日 店内の一角にアイス専門店「empty by jinniyah/奈KAMA」をオープン

2月16日 大阪大学の学生が1日店長実施

3月4日/25日 活動に賛同いただき、飲食チェーン「わっしょいグループ」とのコラボを実施

奈KAMA代表プロフィール

西奈槻(にしなつき) Jinniyah/奈KAMA 店長

奈良県橿原市出身。近畿大学農学部水産学科2年。高校3年までプロドラマーを志していました。オーディションを受けるために渡米しましたが、本場のレベルを肌で感じ納得しその道を諦めました。大学に入り自分を表現する場をドラムから起業へとステージを変え、今こうしてお店をさせていただいています。軸にあるのは人の心を動かし続けれる人になりたいということです。

僕の信念は、この店を通じて僕自身の想い、活動を知ってもらうことで私たちの世代にたくさんの刺激のある環境、場所を創り上げたいです。今生きる大学生の選択肢を増やすきっかけをつくるような活動をしたいです。「学生が創る店」というコンセプトにとことんこだわり、たくさんの人を巻き込み、常に新しいことに挑み続けたいです。また私が生まれ育ち、愛着のあるこの奈良に新しい風を吹かせることのできる、影響力のあるお店にしたいです。

奈KAMA副代表プロフィール

奥野亮太郎(おくのりょうたろう) jinniyah/奈KAMA 料理長

愛知出身 近畿大学農学部2回生。私の強い思いとして、日本の社会に埋もれながら生きるのではなく自分が輝ける場所で 色々なことをして生きていきたいです。2020年9月9日に西から突然「お店をやってみないか?」と一本の電話があり、私はこれ 以上のチャンスはないと思い共にお店を開く決意をしました。

私は2019年の春から奈良に一人暮らしをしていくうちに料理を作る楽しさに入り込み、中華鍋を買い毎日のように中華料理を作っていました。その中でも得意になったのが麻婆豆腐でした。麻婆豆腐は合計7種類以上の香辛料を中国調味 料卸売店で仕入れ本格的な味を表現しています。ラーメンで出店するにあたって麻婆豆腐をラーメンに合う味付けにするのはかなり苦労しました。麺は30種類近くのサンプルから みんなで選び今の餡ととても絡み合う中太縮れ麺を採用しました。



代表西(左)と料理長奥野(右)



四川麻婆豆腐ラーメン



1日限定5食のスペシャルラーメン