

丸山宏人さんの銀座「バニユルス」



華麗なる食の仕掛け人、「オザミ・ワールド」の丸山宏人さんが銀座にスペイン風立ち飲み屋、「バニユルス」をオープンします。構想なんと10年以上。オープンまでの道のりを丸山さんに伺いました。

Vinuls (8月オープン予定)
バニユルス
東京都中央区銀座2-5-17
●Phone03-3567-4128



グラスワイン。500円のグラスワインの品揃えを最も充実させる予定。500円はコップで、600~1000円はINAOのワイングラスで。

「ワインをぐいぐい飲みながら、タバスをつまむ。おじいさんも若者もみんな本当に楽しげでしたね。いつかこんなシーンを日本でも作りたいとずっと思ってたんですけど、丸山さん。このバルのシーンは脳裏にしっかり焼きつき、かくして「バル風の立ち飲み屋がやりたい!」という想いが丸山さんの中に芽生えた。立ち飲み屋ブーム到来のはるか前のことである。

数々の店作りを手掛けてきた丸山さんは、いつもシーンを創りあげてきたことを大切にしている。今までオープンした店については、

そもそも話はなんと13~14年前にさかのぼる。食とワインの魅力にとりつかれた丸山宏人さんはフランスを中心にヨーロッパ各地を訪れる。季節はちょうど夏の終わり。スペインとフランスの国境にまたがるバスク地方のリゾート地、サン・セバスチアンに丸山さんは立ち寄った。収穫期を迎えたこの街のバル(スペインの居酒屋)はどこもワインを楽しむ人、人、人! 丸山さんもその中に混ざって、グビッとワインを飲んだ。

「銀座の路地裏には、人間臭い独特の味わいがあります。それを残したいという想いもありました。路地裏に佇むバルに、仕事帰りの人がふらっと立ち寄ってワインを飲む……そんなシーンもしつくりましたね」。なるほど路地裏には、一朝一夕にはできない風情が漂っている。「それに、銀座のお客さんは店の雰囲気を作ってくれます。お店は空間とそこに訪れる人の両方があるって、その店なりの味が生まれるのです。そのためにも路面店にしたかったし、一軒屋にもしたかった」。銀座の路地裏、路面店、一軒家とこれで物件の条件は出揃い、丸山さんの物件探しは始まった。1年半前、決まりかかった物件は、契約期間が合わずに断念。その後も探して探して、ようやく見つかったのは、なんと、「オザミ・デ・

「バル風立ち飲み屋をやるなら、銀座にしよう」と決めていました。しかも銀座の路地裏ですね」と丸山さんは言う。土地の値段は恵比寿周辺の倍以上。おまけにメインストリートでは、新しいビルの建設ラッシュだ。なぜこの銀座に立ち飲み屋なのか?

「銀座の路地裏には、人間臭い独特の味わいがあります。それを残したいという想いもありました。路地裏に佇むバルに、仕事帰りの人がふらっと立ち寄ってワインを飲む……そんなシーンもしつくりましたね」。なるほど路地裏には、一朝一夕にはできない風情が漂っている。「それに、銀座のお客さんは店の雰囲気を作ってくれます。お店は空間とそこに訪れる人の両方があるって、その店なりの味が生まれるのです。そのためにも路面店にしたかったし、一軒屋にもしたかった」。銀座の路地裏、路面店、一軒家とこれで物件の条件は出揃い、丸山さんの物件探しは始まった。1年半前、決まりかかった物件は、契約期間が合わずに断念。その後も探して探して、ようやく見つかったのは、なんと、「オザミ・デ・



丸山さんと言えば、やはり自然派ワイン。赤、白いずれもサン・スール(亜硫酸無添加)、柔らかな味わいでずっと飲める「Cuvée Bou」は丸山さんら友人3人がフランスで見つけたもので丸山さんオリジナルワイン。ラベルのキートなイラストは丸山さんの作。左から、Saint-Peray les champs libres(ロワール産)、Clos la Désirée(コート・デュ・ローヌ地方)、Cuvée Bou(ラングドック産)。価格はいずれもグラス500~600円という安さ!

いずれも確固とした店のイメージが始めからあった。この立ち飲み屋もその例外ではない。

銀座でこそ立ち飲み屋を!

ワインのコルク。社員全員が、カウンターの下に1人100個ずつ貼りつける予定。「一人ひとりの手作り感覚も大事だ」という丸山さんの想い。



サービススタッフのみなさん。中央が店長の古川善信さん。ショップカードと同じく、赤と黒を基調にしたデザインに統一している。カタルーニャ地方ではこのような色合いの服装は多いという。帽子も現地で丸山さんが探してきた。



菅原健介シェフ。31歳。フレンチ出身だが、コメ料理への関心からスペインに渡った。これを機に一挙にスペイン料理の虜になる。「バニユルス」では、これも食べてもらいたい、あれも食べてもらいたいとアイデアが尽きない。カタルーニャ料理への情熱がピンピンに伝わってくる。



ポロン。スペインのバルではこのポロンに入れたワインを揺らし飲みたという。注ぎ口から勢よく飛び出したワインを口で巧みにキャッチする。仲間同士で揺らし飲みするのはいかにも楽しめそう！店ではこのポロンでもワインをサービスする予定。



カタルン民謡のCD。丸山さんは店に流れる音楽も大切だと言う。現地で探し廻ってやっと購入。たおやかな歌声が流れれば、そこはもうスペインのバル。



丸山宏人さん。銀座「オザミ・デ・ヴァン」「ヴァン・ピックル」、丸ビル内「オザミ・トーキョー」、「ブラスリーオザミ」など超人気店のオーナー。様々なジャンルの飲食店で華麗なるオザミ・ワールドを展開してきた。しかし根柢に流れるのはワインへのたゆまない愛情。店作りの際にはワインが飲まれるシーンをいつも頭に思い描いているという。8月にオープン予定の「バニユルス」の前で。

ヴァン」の一軒向こうの物件だった。

自然派ワインへのこだわり

丸山さんが思い描くバル風立ち飲み屋にどうしてもはずせなかったのが、自然派ワインだ。「僕はどんなワインをどんなシーンで飲んでもらいたいかをまず考える。自然派ワインは価格も比較的手頃で、味わいには何ともいえないやさしさがあり、魅力的です。こうした安くておいしいワインをできるだけたくさんの人に飲んでもらうには、どんな店が良いのかと考えると、バル風立ち飲み屋がうってつけだったのです。単独でさっと飲むのもよし、料理と合わせてもよし。それにレストランと違って、立ち飲みなら低価格のワインの数が一番多いのも全然不自然じゃない」。こうして、丸山さんの自然派ワインを広めたいという想いと、バル風立ち飲み屋を実現したいという想いとが重なった。ワインはスペイン産にこだわらず、ポージョレやロワールの自然派ワインをふんだんに揃えることに。できるだけたくさんさんの自然派ワインを用意しようとして、7月に渡仏、造り手を直接たずねてきた。これでワインの手配も万全となった。

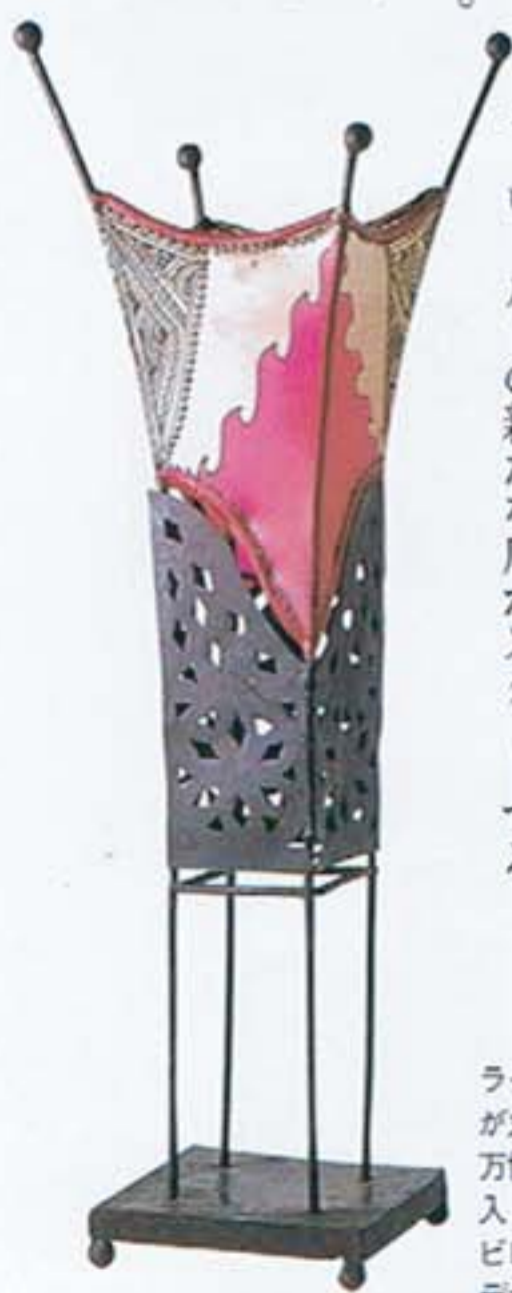
カタルーニャ地方の匂いを

次は、脳裏に刻みこまれたイメージをどう具体化していくかだ。店の外装についてはデザイナーに自ら撮りためていた写真を見せて、イメージを伝えた。内装は、すでに買い求めているものもあったが、丸山さん自身が再び、カタルーニャ地方に飛んだ。鐘、タイル、バルで見かけたポロンというワインの容器など、カタルーニャ地方の調度品、民芸品を探し廻った。ライトカバー

は、愛知万博の様子テレビで放映されていた際にちらりと映ったのをすかさず見つけ、万博会場まで駆け付けて、買い求めたもの。丸山さんのこの行動力はそうそう真似できるものではない。

「僕は本来モダンできれいな過ぎるものは苦手です。独特の匂いのカタルーニャ地方の味を出したいんです。かといって、カジュアル過ぎるのはちょっと違う」。この微妙なさじ加減にも丸山さんは徹底的にこだわってきた。この間、丸山さんは、ブームになってきた巷の立ち飲み屋にも通った。「客の立場に立って、消費者ニーズを知る、貴重な経験でした」。この経験を通して、料理のポージョレ、サービスの仕方なども自ずと定まってきたという。

料理はやはりカタルーニャ地方のものがベースになる。この地方では海の幸、山の幸の両方がふんだんに使われる。丸山さんはシェフの菅原健介さんと一緒にバルセロナを食べ歩き、お互いの料理についての考え方を交換し合った。タパスやピンチョスはカタランの味を出すのに欠かせなかったし、ナイフを使わずに食べられるフィンガー・フードであることも、立ち飲みという条件にぴったりと合う。カジョスという煮込み料理も出すことにした。オープンまでいよいよ作業も大詰め。店名も決まった。名前は「バニユルス」。ヴァンvin(ワイン)とニルスnuis(何もないという意味で無添加ワインにひっかいた)に掛かっている。8月、オザミ・ワールドの新たな店がスタートする。



ライトカバー。これが丸山さん自ら愛知万博に駆け付けて購入したというもの。ビビッドな色合いとデザインが目を引く。



スペインの鐘。「毎日、夕方オープンともに打ち鳴らそうかなと思っています」と丸山さん。

トイレのミラーの扉。こちらもスペインで購入。



タイル。カタルーニャ地方にはこのようなタイルや陶器が多いという。ブドウからワインになるまでの様子が一枚一枚に描かれている。

