



パエリア Paella

専用のパエリア鍋で具材とともにじっくり煮込まれるパエリア。「Vinuls」のパエリアは、魚や野菜からとった特製のスープで、白身魚やムール貝などとともに煮込んでいく。絶品のアリオリ(ニンニク)ソースで召し上がれ。



Spain

スペイン語でおいしいは…

Deliciosa! [デリシオッサ!]

編集コジコジがいく!

世界の **おいしい** 旅

ただの旅行じゃつまらない! 名物料理の由来を知って旅すれば、もっと楽しくなること間違いなし!

スペインの郷土料理 & タパスを堪能して!

スペインの田舎町を思わせるバル & レストラン。パエリアをはじめスペインの郷土料理を楽しめます。1階のバルではスペイン風おつまみのタパスが500円から。「濃厚な魚介のパエリア」は3,675円(2人前)。



スペインバル&レストラン **Vinuls**

東京都中央区銀座2-5-17 ☎03-3567-4128
☎11:30~24:30(L023:30)、
土日祝11:30~24:00(L023:00) ④なし
<http://www.auxamis.com/vinuls/>

コジコジコメント

ふわっと漂う魚介の香りと
スープがしっかりしみ込んだ
お米の味と硬さが最高です

米どころ・バレンシアで 生まれた国民的料理

スペインの食文化は日本と似たところがあります。国土の大部分が海に面しているため海産物が豊富で、ヨーロッパの中では稲作も盛ん。そんなスペインの代表的米料理がパエリアです。パエリアは、肉や魚介、野菜などに米を加え、スープ、サフランと煮込む、スペイン版炊き込みご飯。もともとは男性が屋外で作る昔ながらの家庭料理で、家庭ごとに我が家の味があります。パエリアが誕生したバレンシア地方はスペインきっての米どころ。バレンシア市郊外のアルブフェラ湖周辺には水田地帯が広がっています。8世紀にアラブ人によって高度な灌漑・稲作

技術がもたらされ、この地で採れる食材を米とともに煮込んで食べたのが、パエリアの始まりと言われます。そして、この時使われた具材が、ウサギの肉とカタツムリ。この地に移り住んだアラブ人が信仰するイスラムの教えに従って豚肉を使わずに調理されたのです。その後、パエリアは各地に広まっていき、魚介やイカスミなど地域の特産を用いたさまざまなパエリアが生まれていきました。また、米の代わりに短いパスタ(フィデオス)を使ったものも登場し、庶民の味としての地位を確立していったのです。それぞれの地域を代表する素材のうま味がたっぷりしみ込んだスペインの味。炊きたてのパエリアをぜひ味わってください。