

特集

# スペイン料理の底力

## ～個性を打ち出すバル業態～

日本で相変わらず人気の高いスペイン料理。中でもバル業態は2005年ごろからオープンラッシュが続き、06年～07年にはピークを迎えた。店のスタイルもさまざま、地方色豊かなスペインの食文化を反映しているかのようだ。

ピンチョスやタパス(小皿料理)といったワインに合う“つまみ”の中にもスペイン料理の真髓が見て取れる。そんな本物の実力派スペインバルを紹介しよう。

● 本文37ページ 企画・構成 本誌 土屋智子 撮影 KOUMEI(バニユルス上野駅店)

### 実力派バル紹介



「アトレ上野」の1階にありながら、美術館や動物園へ続く路面に面して入り口がある



ワインは常時60種類以上。そのうちスペイン産は40種類、カバも豊富にそろえている

### スペインバル&レストラン バニユルス上野駅店

JR上野駅の商業施設「アトレ上野」の1階に位置し、上野の森の入り口にたたずむ「バニユルス上野駅店」。スペイン料理ファンはもちろん、美術館や動物園帰りの人々で昼夜を問わずにぎわっている。

ワインは常時60種類を用意し、毎週月曜日にはボトルワインが10～20%OFFになる「ビノムーチョの日」や毎月第3火曜日は「フラメンコの日」など楽しみも満載。

#### DATA

所在地=東京都台東区上野7-1-1 アトレ上野1階/☎03・5826・5753/開業日=2007年9月28日/店舗面積=36㎡/客席数=50/営業時間=11:00～翌4:00 無休/客単価=ランチ1200円、ディナー3000円/平均月収=NA(料理55%、飲料45%)/スタッフ数=21人(キッチン7人、サービス14人)/運営=オザミワールド(株)

#### ●人気フードメニューベスト3

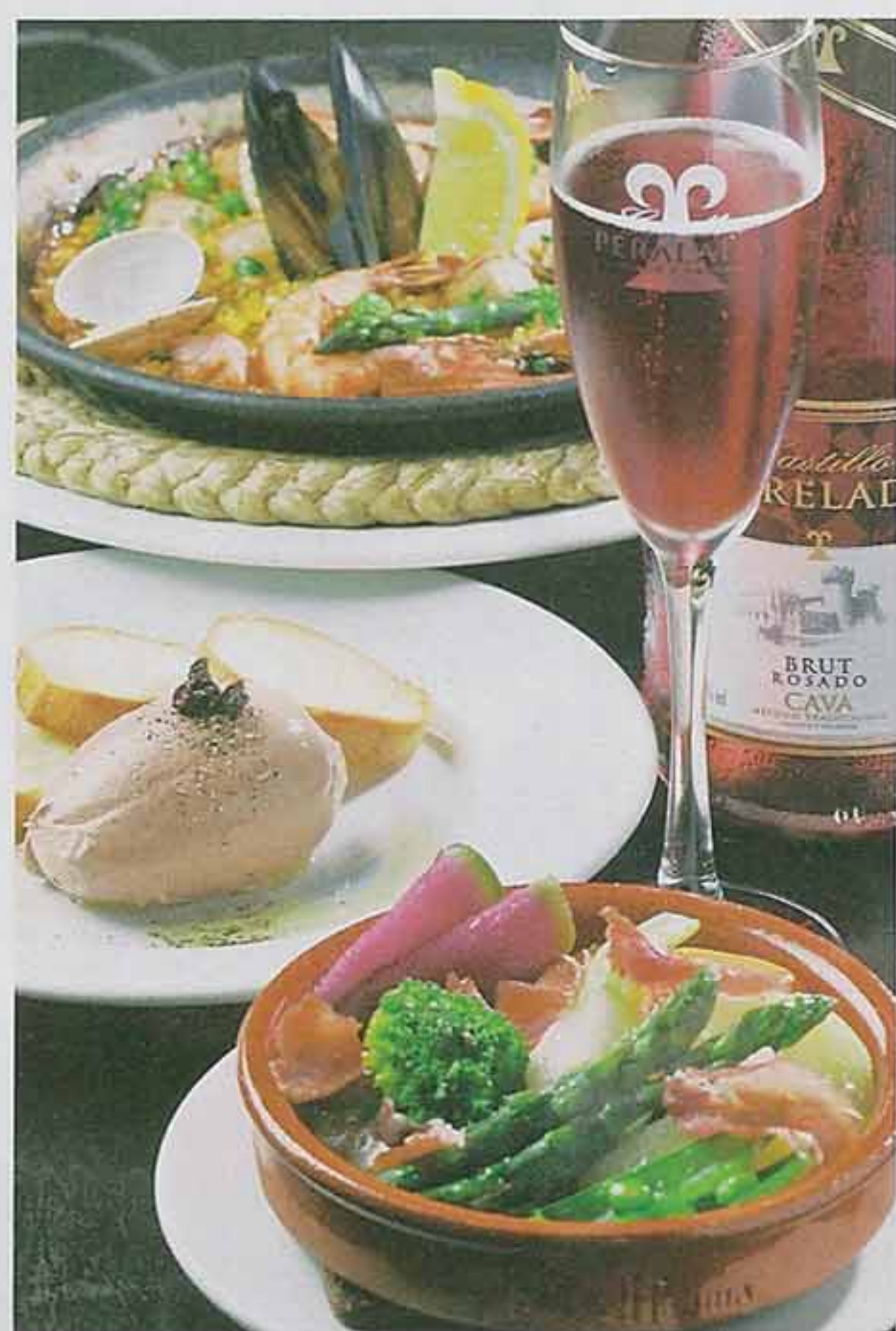
- ①バニユルス特製ミックスパエリア(魚介と鶏肉)
- ②スペインオムレツ トルティージャ
- ③マッシュルームのガーリックオイル煮

#### ●人気ドリンクメニューベスト3

- ①ペレラーダブリュットレセルバ(カバ)
- ②バサ 07/テルモ ロドリゲス
- ③ファミリア ブリュット ナチュレ/マッサナ ノヤ(カバ)



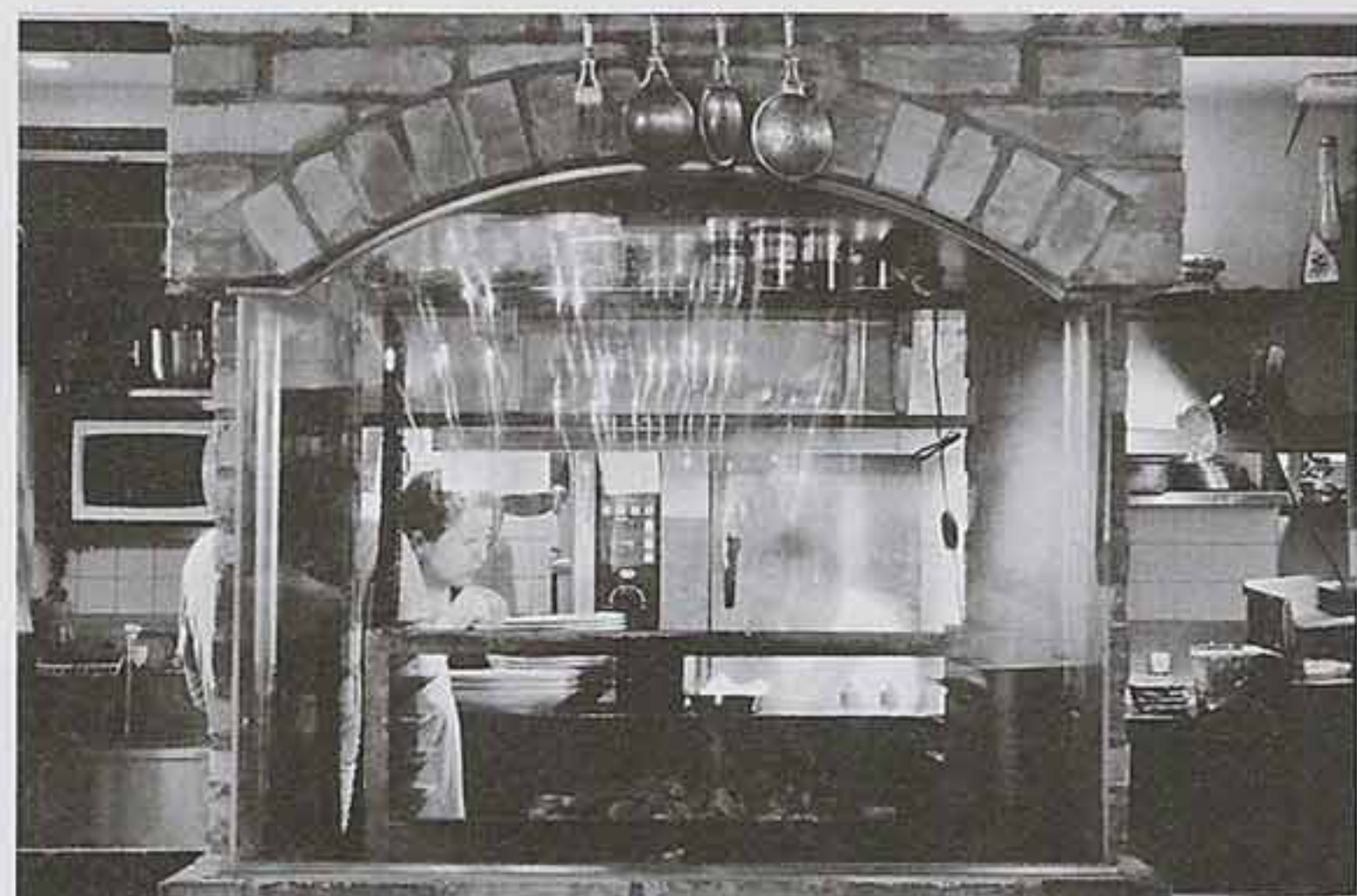
店内はレストランとバルの二つのスペースに分かれ、入店時に選択



季節の野菜蒸し生ハム風味、鶏白レバーのムース(各525円)、バニユルス特製ミックスパエリア(1470円)、ペレラーダロサード(ロセカバ)グラス735円



カウンターを中心に広がるバルスペース。気軽な雰囲気を通りを行きかう人々を吸い寄せていく



レストランフロアに設けられたレンガ造りの焼き台で豪快に焼き上げる炭火焼き料理が人気

バニユルス上野駅店は、豊富にそろったスペインワインとワンコイン(税別)で楽しめるタパスが魅力のスペインバル。フレンチ業態を手掛け、ワインの小売りも行なうオザミワールドが経営母体だけに、その品ぞろえも目を見張るものがある。そんなバニユルス上野駅店の繁盛のヒミツを見てみよう。

「バルは気軽に楽しめるうえ、「スペイン」という非日常も味わえる。日本人には受け入れやすい業態なのでは」と、納堂氏



バルの奥にレストランを備え  
さまざまなニーズに訴求

上野の森の入り口にたたずむバニユルス上野駅店には、いつも陽気な雰囲気漂っている。JR上野駅の商業施設「アトレ上野」内にありながら、美術館や動物園へと続く路面にも位置しているため、美術館帰りの老夫婦や家族連れ、ふらっと立ち寄った男性客など、昼夜を問わず、老若男女がワインとタパスを楽しむ光景が見られる。

闘牛が描かれたポスターが印象的な店内は、レストランとバルの二つのスペースに分かれており、入店時にレストランを利用するか、バルを利用するかを選択する。レストランでは1500円ほどの価格帯の肉料理など、本格的なカタール・ニヤ料理を提供しているが、バルではもちろんタパスである。

タパスは常時30種を用意。これらすべてのメニューが500円(税別)で楽しめるという、分かりやすい料金設定で顧客に訴求している。

人気のメニューはタパスの定番「トルテイージャ」や「濃いトリップの煮込み」「マッシュルームのガーリックオイル」などであるが、「北海タコの鉄板焼きガリシア風」など、バルカウンター内で焼かれる鉄板

スペインワインと  
ワインコイン・タパスで  
昼夜にぎわう繁盛バル

焼きメニューも人気。

店内の厨房で一から手作りされるタパスは、スペインバルの醍醐味を味わってもらいたいため、本場さながらの味とボリューム感である。

「スペインの空気を楽しんでもらうため、味もポリウムも本場のバルにならっています。人気はやはりスペインの定番ですね。特に濃厚な魚介のスープが米にたっぷりしみ込んだパエリアは自信作。1人前1470円、1.5人前2100円、2人前2625円、3人前3465円と、ご利用人数とお腹の具合によってサイズを選べるところがうけています(店長・納堂友幸氏)。

ちなみに、上野駅店のシェフはフレンチ出身であるが、銀座店のシェフはスペインで修業を積んだシェフであり、主要なタパスメニューは銀座店のレシピで作られている。また、フランス国境に位置するカタール・ニヤではフレンチの影響が強いため、レストランはフレンチの調理法やプレゼンテーションを生かした仕上がり。落ち着いてしつかり食事を楽しみたいときにはレストラン、陽気に楽しみたいときにはバルと、使い分けできるところも魅力である。

スペインワインの魅力を伝えたい

オザミワールド自慢のワインは常時60種を用意。内訳は、スペイン産が40種、フ

ランスを中心とする各国ワインが20種であるが、フランス産には自然派ワインも多く、特に醸造元と直接取引しているオザミオリジナルワイン3種が人気。また、グラスワインが豊富なのもウリで、人気のカバを含むグラスワインは18種、525円という手軽な料金設定で、中には、月に300本以上も出る人気のワインもあるという。

「安くておいしいワインが多いスペインワインですが、まだまだ知られていないのが現状。もっと広めていくことが当店の目標なんです。フランスワインは難しそうなイメージがありますが、スペインワインは初心者にも入りやすい分かりやすいワイン。渋みもやわらかく、空けた瞬間から果実味あふれるフルーティーさが感じられます。だから、飲み慣れていない方でも抵抗なくお飲みいただけると思います」

売れ筋はボトルで3000円〜4000円。気軽に楽しんでもらいたいため、カジュアルなワインはワイングラスでなく、あえてコップで提供している。

ちなみに、同店ではシェリーも人気が高く、5種類525円を用意。開店当初は「シェリーは出ないだろう」と、アイテム数を抑えていたが、予想を上回る売れ行きに、アイテム数を増やしていった。スペイン愛好家が、確実に日本に増えてきている証拠なのではないだろうか。