

スペインレストラン認定プログラム

Restaurants From Spain

スペイン貿易投資庁(ICEX)が、スペイン国外で本物の高品質なスペイン料理を提供するレストランを認定する「スペインレストラン認定プログラム(RFS)」。2021年に日本初の認定を受けた7店舗の中から、東京・河田町の小笠原伯爵邸を訪ねた。



認定店

小笠原伯爵邸



SHOP DATA

東京都新宿区河田町10-10
TEL03-3359-5830
営業11:30~15:00、18:00~23:00

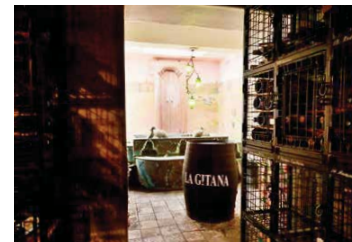
「スペインレストラン認定」は、スペイン貿易投資庁(ICEX)がスペイン料理のアンバサダーとして世界各国で認定する目的で導入した認定プログラム。初年度の2020年は英国13店舗、シンガポール6店舗、中国4店舗、ドイツ3店舗の合計26店舗を認定。2021年は今回紹介する「小笠原伯爵邸」を含む7店舗が日本初のRFS認定レストランとなった。東京・河田町にある「小笠原伯爵邸」は、緑豊かな約1000坪のガーデンを有する重厚で優美な洋館だ。現在、東京都選定歴史的建造物に選定されていた建物は、旧小笠原藩主であった小笠原家30代当主の小笠原長幹伯爵の本邸宅として1927年に現在地に建てられた小笠原下屋敷跡地に建てられた。戦後1948年に米軍に接収され、



樹齢500年のオリーブの木があるガーデンに面したベランダ席。



48カ月熟成のハモン・イベリコ・デ・ベジョータ。



元々あった井戸の湧水がワインセラーの湿度管理に役立っている。

「又エハ・コシナー」 日本の四季を感じさせる

「小笠原伯爵邸」の料理は、4皿のコース2種、8皿のコース3種の計5種類のコースを常時提供。料理内容は約2カ月ごとに変えていく。シェフのゴンサロ・アルバレス氏が作る料理は、イベリコ・ベジョータなどスペインから取り寄せた高品質な食材と、セビージャの小さな農園で作られるオリ

52年接収解除後は法務省から東京都が買収し、幾多の変遷を経て2002年6月「小笠原伯爵邸」としてオープンした。老朽化していた建物を修復・復元し、旧小笠原邸を竣工当時の優美な雰囲気を蘇らせるスペインレストランとして蘇せられた経緯を、総支配人の渡辺美智子氏は次のように話す。「旧小笠原邸はスペイン瓦や特製タイルの装飾壁面など当時流行していたスペイン様式を取り入れた建物で、内装や調度品も昔の貴族たちの優雅な暮らしを彷彿とさせるものでした。また2000年頃にはスペインの天才料理人フエラ・アドリアが注目されていたものの、日本国内に本格的なスペイン料理を提供する場がなかったため、食材も技術も本場仕込みのスペイン料理を提供しようと考え、同時にこの建物の特徴を活かした接待需要やハレの日のパーティーにも対応しいスペインレストランにしました」



店のシグネチャーとなる料理
「イベリコ豚ブルマの備長炭焼き マンサニージャ」



果物と海鮮を組み合わせた冷たい前菜
「ブルーベリーのガスパチョ」

インターナショナル青和株
専務取締役 小笠原伯爵邸総支配人
渡辺美智子氏

20年間スペイン料理を提供し続けてきた小笠原伯爵邸が、この度スペイン本国から価値ある認定を与えられた事は、たいへん名誉であると捉えております。今後もスペイン料理を通してスペインの豊かな食文化の紹介に努める所存でございます。

申請店舗募集中

「ぜひお気軽にご申請ください」



フェルナンド・エルナンデス
スペイン大使館
経済商務参事官

RFS認定レストランは本格的なスペイン料理を紹介しスペイン食文化の発展に寄与する言わばスペイン料理のアンバサダーです。本国で開催されるガストロミーとスペインワインの専門研修の受講、生産者との情報交換や、スペイン食関連イベントへの招待などの機会も与えられます。認定基本条件を参照の上、申請書類によるご応募をお待ちしております。

認定基本条件

- レストランのコンセプトやメニューに関して十分な説明をできる人が少なくとも一人いること
- スペイン料理やレシピの比率がメニュー全体の60%以上であること
- PDO (原産地呼称保護) またはPGI (地理的表示保護) を持つスペイン産の食材やワインを積極的に使用していること
- スペイン料理やレシピを調理できる経験や資格を有するシェフがいること
- スペインレストランのアイデンティティを示すコミュニケーションメディアプラットフォームを有していること (WEB、ニュースレター、SNSなど)

申請はこちらから

<https://www.foodswinesfromspain.com/spanishfoodwine/global/shop-travel-and-dine/get-the-certification/home/index.html>



FWS Restaurants from Spain



ブオイル「バジリッポ」を使った伝統的なスペイン料理に、野菜や魚、ハーブや果物など季節ごとに変化する日本の食材を自在に組み合わせたエハ・コシナー(新しいスペイン料理)が特徴だ。日本の茶豆に発想を得てイベリコ豚の煮豆に発想を得て「ペリコ豚」を意識した品揃えをコンセプトに、希少なシェリーやオリーブなども揃える。小笠原伯爵邸オリジナルワインによる4種コース、C.A.V.Aやシェリーなども含む6種コースのワインペアリングも用意する。スペインの芸術や食文化を紹介するイベントを積極的に行う小笠原伯爵邸では2013年、日本スペイン交流400周年の記念すべき年に、スペインのアンダルシアより推定樹齢500年のオリーブの木を取り寄せ、ガーデンの中心に植樹した。「スペイン大使からは、本国スペインではオリーブの樹齢は2000年や3000年は珍しいものではなく、5000年のこの木はこれくらい長い時間、日本とスペインの交流、そして小笠原伯爵邸を見守ってくれたとお言葉をいただきました。お言葉通り、当邸では今後も永く、皆様とスペインとの橋渡しをさせていただきます」と、渡辺氏は語ってくれた。