

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」。2021年に日本初の認定を受けた7店舗の中から、東京・日本橋室町の「BIKINI PICAR (ビキニピカル)」と六本木の「BIKINI SIS (ビキニシス)」を訪ねた。



認定店

BIKINI PICAR



生ハム+マッシュルームのアヒージョ (奥) と 酢漬けイワシ+アンチョビオリーブ (手前) の「ピンチョス」



色々な魚の出汁を使ったシンプルなバエリア「アロス・ア・バンダ」

日本橋コレド室町1の2階。エントランスの大きな壁に手書きのメニュー紹介があり、親しみやすいカジュアルな雰囲気だ。「ビキニピカル」のピカルは、「ちょっとずつつまむ」という意味。ピンチョス・タパスだけで80種。さらに季節のバエリアや魚介の煮込み、イベリコペジョータのグリルなどのメイン料理も充実しておりTPOに合わせてメニューが選べる。一人ならカウンターでビキニをつまみにスペインビールやカヴァを、数人いればタパスを何皿も並べてワインを飲むなど楽しみ方も自由だ。ワインはグラス580円～、ボトル2800円～。通し営業なので、ランチや仕事帰りだけでなく、買い物や映画鑑賞の前後での利用もしやすい。



SHOP DATA

東京都中央区日本橋室町2-2-1
コレド室町1 2F
TEL.03-6202-3600
営業時間 11:00～23:00

認定店

BIKINI SIS



「ピンチョス盛り合わせ」



季節のキノコを添えた「イベリコ豚ペジョータ・プルマのブランチャ・シェリーソース」

2018年六本木ヒルズにオープン。アラカルトメニューの60%は他店と共通するが、ビニェス氏が勤めるのは、イベリコ豚ペジョータの生ハムと色とりどりのピンチョスから始まるコースメニューだ。7品からなる5500円コースはメインに肉、魚、バエリアが選べ、9品からなる8300円コースは肉、魚のメインとは別に好きなバエリアが選べる。1万円のコースもあるが、「まずは5500円コースで多彩なスペイン料理の魅力を知って欲しい」とビニェス氏。グラスワインは赤白各6種類あり580円～、ボトル3200円～。30種以上あるスペインワインとのペアリングサービスも好評だ。洗練されたインテリアは接待や特別な会食での利用にも適している。



SHOP DATA

東京都港区六本木6-10-1 六本木ヒルズ
ウエストワーク5階
TEL.03-5770-5230
営業時間 11:30～15:30、17:00～23:00



モダンな壁面デザインや食器などにビニェス氏のセンスが光る

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。本国内で開催されるガストロノ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/en/restaurants-and-shops/get-the-certification/home>



ジョセップ・バラオナ・ビニェス氏

「店のコンセプトは、本物のスペイン料理の『おいしいの妥協を許さない』本物のスペイン料理」

「スペインレストラン認定」は、スペイン貿易投資庁 (ICEX) がスペイン料理の本格的なアンバサダーを世界各国で認定する目的で導入した認定プログラム。株式会社ビニェスが運営する「ビキニシス」と「ビキニピカル」は2021年、日本初のRFS認定レストランに認定された。「ビキニ」ブランド全5店舗を監修するジョセップ・バラオナ・ビニェス氏はスペイン・カタルニア生まれ。1991年にスペイン料理店の料理長として来日して以来、日本におけるスペイン料理の浸透に貢献してきた。店名の「ビキニ」はバルセロナのバルの定番メニューで、水着のビキニに因んだ2種類の食材を挟んだホットサンドのこと。ビキニは全店で提供するタパス、ピンチョス、バエリアは、スペインの街角さながらに、ワインを飲みながら気軽に楽しめるメニューとしてすっかり定着している。

「スペイン料理です」とビニェス氏。「スペインでは古代から肉も魚も食べていたし、オリーブオイルやニンニクはローマ時代に、米はイスラム支配時代に、トマトやピーマン、唐辛子はヨーロッパで一番早く新大陸からやってきました。食材が豊富で多様な食文化を持つスペインの中でも、私がこだわっているのは故郷カタルニアで自分が食べた料理。それに似せたアレンジを加えないことです」。

オリーブオイルやハモンセラーノ、パプリカなど基本となる食材や調味料はスペイン産を使うが、「日本の美味しい食材もスペイン料理に仕立てたい」と興味がある。日本産食材は積極的に使う。ただし「フュージョン料理には絶対にしたくない」から、醤油や味噌、ワサビなどは使わない。そうして生まれたホテルイカのアヒージョやメヒカリのエスカベッチなどは調理法も味も妥協のない、本物のスペイン料理。ながら、日本独自の美味しさが体験でき、特に在住スペイン人には好評だと話す。

今回の「スペインレストラン認定」を受けてビニェス氏は、「スペイン料理を知り尽くしているスペイン本国が『ビキニ』を認めたことはとても名誉で誇りに思います。一番嬉しいはずの本国に評価されたいことは日本人スタッフにとっても、励みになるでしょう」と語ってくれた。