

# 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「アロセリア サル イ アモール」など4店舗が認定された株V&K代表取締役ビクトル・ガルシア氏を取材した。



株式会社 V&K  
代表取締役  
ビクトル・ガルシア氏

「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だ。初年度の2020年には英国、シンガポール、中国、ドイツで合計26店舗を認定。続く2021年に日本初のRFS認定レストランに認定されたのは、今回ご紹介するV&Kグループの「アロセリア サル イ アモール」など4店舗を含んだ7店舗である。

「かつて日本ではスペイン料理と言えはバエリアでしたが、起業しようと思った10年前は何となく違う空気が流れていました。でもやはり私はバエリアが大好きだし、スペインにはバエリアより汁気の少ないメロンソや汁気たっぷりのカルデロなど、日本でもあまり知られていないお米料理がたくさんあります。そうした多種多様で美味しいお米料理を、スペインの街角にある店のように取り扱ってほしいという思いで、スペインの街角に思いを込めて開業したビクトル氏は、スペイン全

土の伝統的な郷土料理と共に、旗艦店である本店と銀座店で15種類、バルの中目黒店で7種類、丸の内店で20種類ものバエリアをグラシドメニューとして提供している。

**バエリアの味を決める米とうま味にこだわる**

内装は、はじめ食器や調理道具もスペイン産を揃えて雰囲気を感じ上げると同時に食材にも強いこだわりがある。オリーブオイルは調理用、仕上げ用と複数の品種を使い分け、お米料理のうま味素となるパプリカパウダーや乾燥ピーマンはスペインから取り寄せている。そして主役の米もスペイン米をはじめ何種類も試したそうだ。

「その結果、アルデンテの芯の残り方や噛んだときの米の割れ方、程よい甘みなど、自分が求めているものに一番近かったのが山形県のブランド米「ばえぬぎ」で、高温で焼き上げるバエリアに相応しい力強さがあります」

ワインはスペインの土着品種を



ウサギと鶏肉、白インゲン豆を炊き込んだ「バレンシア・バエリア」



自社輸入の「イベリコ豚の生ハム」。チョリソ、サルチチョンも提供。

中心にすべてスペイン産を揃え、どんな料理にも合わせやすいというシェリー酒も数種類用意。求められるサービススタッフは、ほぼ全員が「ソムリエ」として、料理とのマリアージュを提案する。今回のスペインレストラン認定についてビクトル氏は、「思いがけず多くの人々から賞賛の声を寄せられて驚くと共に本国で認められた喜びが日ごと増していきました」と話す。そして次なる挑戦として、「日本中にスペインを」との思いから立ち上げたのがECブランド「バエリアル」だ。第一弾として北スペイン・バスク地方の羊乳燻製チーズ使用のスモーク・バスケットズケーキを少量生産で販売。続いてスペイン伝統菓子を製造販売する予定だ。

「刺激が少なく辛くもない。うま味系のスペイン料理は日本人が最も好む外国料理と言えます。今後、スペインの美味しさをもっと広めていくつもりです」とビクトル氏は話してくれた。



### 認定店

## バル ポルティージョ デ エスパーニャ

2020年丸の内中通りにオープンしたテラス20席を含む60席を有する本格スペインバル。年中無休で土日祝日はランチタイムから閉店までの通し営業を実施。タパスや肉料理ほかバエリアなどの米料理は20種類あり小サイズも用意。50種類以上のワイン、カクテルを揃えるカジュアルなバルながらコース料理も充実。8人まで利用できる個室があり小パーティーにも対応。



#### SHOP DATA

東京都千代田区丸の内1-3-4 丸の内テラス1F  
TEL.03-6256-0305  
営業日11:30~14:30、17:00~22:30、土日祝日11:30~21:45  
無休



### 認定店

## アロセリア ラ パンサ

2017年オープン。ラ パンサは「太鼓っ腹」の意味。銀座の路地裏にある27席の小ぢんまりとした店はカジュアルな雰囲気ながらガストロノミックなスペイン料理も楽しめる。本店同様に15種類の多種多様な米料理を提供。ほかに季節のコース料理に定評がある。「ミシュランガイド東京2019」にてビブルマンに選出されて以来4年連続で掲載されている。



#### SHOP DATA

東京都中央区銀座1-15-8 銀座耀ビル1F  
TEL.03-6228-6793  
営業日17:00~22:30、水~金11:50~15:00、17:00~22:00  
月曜定休



### 認定店

## アロセリア サル イ アモール

2012年日本初のスペイン・お米料理専門店「アロセリア」としてオープン。サル イ アモールは「塩と愛情」の意味で32席の店内はスペイン食堂そのもの。「アロセリア」として初めて「ミシュランガイド東京2016」ビブルマンに選出されて以来7年連続で掲載。15種類の多種多様な米料理、スペイン各地方の郷土料理、旬の素材を使った黒板メニューに定評がある。



#### SHOP DATA

東京都代官山12-19 第3横芝ビルB1F  
TEL.03-5428-6488  
営業日17:00~23:00、土日祝日11:50~15:00、17:00~22:00  
無休

## 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.foodwinesfromspain.com/en/restaurants-and-shops/get-the-certification/home>

