

2014年8月20日

ロイヤルホールディングス株式会社

食を囲む豊かな時間 スペイン・バスク地方の食文化と料理をご紹介 「美食の街から スペイン・バスク料理フェア」を開催

～9月17日(水)より全国のロイヤルホストでスタート～

後援:スペイン大使館 経済商務部

9月17日(水)から、ロイヤルホストでは初開催となる「美食の街から スペイン・バスク料理フェア」を全国の店舗で実施いたします。

ロイヤルホストは海外の食文化を日本の皆様にご紹介したいという想いから、1970年代よりイタリアやハワイ、東南アジアなど様々な国の料理フェアを実施してきました。今回の海外フェア「美食の街から スペイン・バスク料理フェア」実施にあたっては、世界一の美食の街と言われるバスク地方の都市、サン・セバスチャンや小さな漁村ゲタリアに社長や商品開発担当者が足を運び、バスクの歴史の中で育まれた料理を共に作りながら、バスクに住む皆さんが築いてきた「食」を囲む楽しみ方を体感してきました。今回のフェアではスペイン・バスク地方の料理と共に、「食」を通じた豊かな時間を表現してまいります。

◎「美食倶楽部(ソシエダ・ガストロミカ)」の料理をセットでご紹介

バスク地方で100年以上の歴史がある会員制組織「美食倶楽部(ソシエダ・ガストロミカ)」で現地の皆さんと一緒に作った料理を、前菜、バスク風おじや(米料理)&バゲット、メイン料理が楽しめる「美食倶楽部セット」としてご提供します。メイン料理は、メルルーサ(鱈の一種)のグリルにオリーブオイル、ガーリック、唐辛子、白ワインビネガーで作るソースで仕上げた「メルルーサのグリル～オリオ風～」など3品をご用意しました。前菜は7種の国産野菜でつくる冷製スープ「ガスパチョ」と「ポテトサラダのピンチョ」を一緒に、また海の幸や山の幸が詰まった「あざりと帆立のバスク風おじや」、「きのこ生ハムのバスク風おじや」のどちらか1品をお選びいただき、お好みのセットでお楽しみいただけます。



セット一例

◎スペインの人々にとって第二の食卓ともいえる「バル」スタイルのお食事をご紹介

串に刺したり手でつまんでひと口で食べる料理、ピンチョを盛合せた「4種のピンチョス」、バスク地方の名物料理「ずわい蟹のピキージョ～ビスカヤソース～」や、味と香りが格別な生ハム「ハモン・イベリコ・デ・ベジョータ」など、自由に組合せを楽しむ「バル」の小皿料理・タパスをご用意しました。



「バル」スタイルイメージ

今回の「美食の街から スペイン・バスク料理フェア」では、現地でバスクの皆さんと共に作った料理と「バル」スタイルのメニューをロイヤルホストならではの料理として表現します。バスク地方で紡がれてきた「食」の楽しみ方を表現し、豊かな「食」の時間を過ごしていただくことで「美味しさの共有・共感」を感じていただけるレストランを目指してまいります。

【「美食の街から スペイン・バスク料理フェア」概要】

販売開始日：2014年9月17日(水)～12月上旬(予定)

販売店舗：全国のロイヤルホスト 229 店舗

販売日時：11:00～24:00

※一部取り扱いのない店舗、販売期間・価格が異なる店舗がございます

<本件に関するお問い合わせ先>

ロイヤルホールディングス株式会社 コーポレートコミュニケーション室
TEL:03-5707-8852 FAX:03-5707-8860 e-mail:koho@royal.co.jp

株式会社ブラップジャパン 担当 五味 潤、坪本、山口
TEL:03-4580-9104 FAX:03-4580-9130 e-mail:royalholdings@ml.prap.co.jp

※報道関係者様向けに各メニュー画像を用意しておりますので、ご希望の方はお手数ですが上記までご連絡ください

バスク地方のご紹介

ピレネー山脈にまたがり、豊かな山々と海に面し、豊かな「食」の時間を紡いできたバスク地方。ロイヤルホストは、バスク地方の歴史ある独特の食文化「美食倶楽部(ソシエダ・ガストロノミカ)」と、人々の暮らしに根づいている「バル」に注目し、今回のフェアを通して「美味しさの共有・共感」を代々受け継いできたバスクの「食」をご紹介します。

バスク地方はヨーロッパ随一の「美食の都」

スペインとフランスの国境に位置するバスク地方。独自のバスク語を母国語とし、文化・伝統・芸術において、国内でも他地域とは異なる歴史を歩んできました。緑豊かな山々と穏やかな海がもたらす食材に恵まれており、中でもビスケー湾に面したサン・セバスチャンは人口わずか18万人ながら、グルメガイド「ミシュラン」の星を冠するレストランが多数ある美食の街として有名です。

また、バスク地方は男性が食材を持ち寄り、料理を作り、食べて語り、交流を深める会員制組織「美食倶楽部(ソシエダ・ガストロノミカ)」が100軒以上存在し、400軒にも及ぶバルが建ち並ぶ、一般市民の人々の間で「食」への関心が高いことが特長です。



バスクの旗:イクリニャ



バスクのシンボル:ローブリュー

地域の食文化を100年以上継承してきた「美食倶楽部」

「食」を通して気の合う仲間が集う、会員制組織「美食倶楽部(ソシエダ・ガストロノミカ)」は、各自が食材を持ち寄り、一緒に料理を作って食べ、飲んで歌い、語りあうスタイルを継承しながら、食を中心とした独自の文化を深めてきました。

「美食倶楽部」誕生の背景には、歴史的にバスク語の使用を制限されていた時代があり、バスクの文化や慣習を皆で守り繋いでいこうという想いがあったとも言われています。バスク地方の人々は、ともに分かち合う精神を大事にしており、「美食倶楽部」でもお互いに料理を教え合うなど、レシピや料理に関する情報はオープンにされています。「共に作り」「共に食べ」「共に語らう」精神が代々伝承され、「美食倶楽部」は現在まで100年以上続いてきました。



「美食倶楽部」の様子



人々の生活を支えるセカンドダイニング「バル」

美食の街 サン・セバスチャンには、一品料理がカウンターに並ぶ「バル」がおよそ400軒あると言われていています。地元の人々は朝食・昼食・おやつ・夕食と一日を通して「バル」を利用しており、第二の我が家の食卓とも言える存在です。「バル」のカウンターには、タパス(小皿料理)や、ピンチョス(タパスの中でも串がささったひとロサイズの料理)が所狭しと並び、人々は食べたいメニューを複数注文します。ただし一軒に長居はせず3軒以上ハシゴし、どの店でもバスク地方のさっぱりとしたかすかな泡立ちを感じる白ワイン、チャコリを飲むという「バル巡り」を粋に楽しむのがバスク流です。



タパスやピンチョスが並ぶ「バル」



チャコリを生産するワイン畑

【選べるおいしさ 美食倶楽部セット】

今回のフェアでは、「バスク風おじや」と「メイン料理」が選べるセットのスタイルでご提供します。
前菜、バスク風おじやとバゲット、メイン料理をお好きな組合せでお楽しみください。



「メルルーサのグリル～オリオ風～」
美食倶楽部セット

1,980 円(税込 2,138 円)



「アンガスビーフのグリル～美食倶楽部風～」
美食倶楽部セット

2,680 円(税込 2,894 円)



「ラム肉のバスク風煮込み」
美食倶楽部セット

2,280 円(税込 2,462 円)

※メイン料理、バスク風おじやは単品でもご注文いただけます。

1. 前菜



「ガスパチョ&ポテトサラダのピンチョ」

7 種の国産野菜でつくった冷製スープ「ガスパチョ」と、チコリにのせたポテトサラダをピンチョスタイルで楽しむ一品。

2. バスク風おじや、バゲット

※おじやは 2 品の中から 1 品をお選びいただけます。



「あざりと帆立のバスク風おじや」(写真左)

「きのこ生ハムのバスク風おじや」(写真右)

「バゲット」(写真右下)



3. メイン料理

※3 品の中から 1 品をお選びいただけます。



「メルルーサのグリル～オリオ風～」

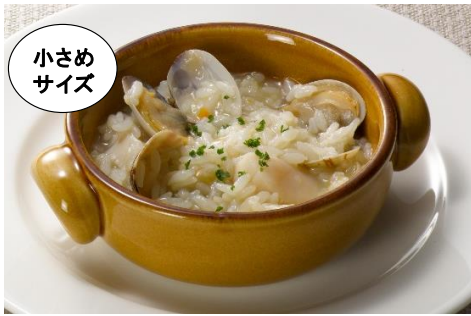


「アンガスビーフのグリル
～美食倶楽部風～」



「ラム肉のバスク風煮込み」

【単品のご案内】 バスク風おじや



「あさりと帆立のバスク風おじや」

480 円(税込 518 円) 134kcal

魚介の旨みがつまったスープとご飯を合わせた一品。



「きのこと生ハムのバスク風おじや」

480 円(税込 518 円) 170kcal

きのこの旨みを凝縮したスープで仕上げたご飯に生ハム「ハモン・イベリコ・デ・ベジョータ」をトッピング。

【単品のご案内】 メイン料理



「メルルーサのグリル〜オリオ風〜」

1,280 円(税込 1,382 円) 529kcal

鱈の一種であるメルルーサをグリルし、ガーリックと唐辛子、白ワインビネガーを加えたオリーブオイルのソースで仕上げます。赤ピーマンを使ったソースがアクセント。



「アンガスビーフのグリル〜美食倶楽部風〜」

1,880 円(税込 2,030 円) 598kcal

香ばしくグリルしたアンガスビーフに粗塩をふり、素材の味をシンプルに楽しむバスク美食倶楽部スタイルの食べ方でご提供します。



「ラム肉のバスク風煮込み」

1,580 円(税込 1,706 円) 581kcal

バスク地方では煮込み料理によく使われるラム肉。さらりとしながらもコクのあるソースとともに、肉と野菜の旨みが口いっぱい広がります。

【単品のご案内】 タパス&ピンチョスほか



「4種のピンチョス」

780円(税込 842円) 250kcal

ひと口サイズの串刺し料理と手でつまんで食べる「ピンチョ」4種の盛合せ。「ヒルダ」と呼ばれるギンディージャ(青唐辛子の酢漬け)とアンチョビ、オリーブでつくるパルの代表的なピンチョのほか、生ハム、鱈のコロッケ、チョコリとスモークサーモンのピンチョをご用意しました。



「ハブーゴ村のハモン・イベリコ・デ・ベジョータ」

880円(税込 950円) 90kcal

どんぐりを食べて育ったイベリコ豚のみを使い、職人による伝統的な製法でつくられる味と香りが格別な高品質の生ハム。チルドの状態で購入し、お店でスライスしてご提供します。



「ずわい蟹のピキージョ〜ビスカヤソース〜」

480円(税込 518円) 81kcal

赤ピーマンの中にずわい蟹の詰め物を入れ、赤ピーマンのソースでいただくバスク地方の名物料理です。



「烏賊のファルシ」

480円(税込 518円) 130kcal

詰め物をした小ぶりの烏賊をシンプルにグリル。魚介の旨みあふれるイカ墨のソースと絡めていただきます。



「鱈とアンチョビのロメスコサラダ」

580円(税込 626円) 158kcal

ヨーロッパでは一般的な葉野菜・エンダイブにアンチョビ、鱈、ツナなどをのせたバスク風グリーンサラダ。赤ピーマンとナッツでつくるロメスコソースでいただきます。



「ガトーバスク」

530円(税込 572円) 307kcal

アーモンド入りのクッキー生地で作るしっとりとしたバスク地方伝統の焼き菓子です。



「チャコリ」

【グラス】380円(税込 410円)

75kcal

【ボトル】2,280円(税込 2,462円)

563kcal

海風を受けて育ったぶどう畑のさわやかな酸味とかすかな泡立ちを感じる白ワイン。高い位置から注ぎ、空気を含ませることでまろやかになります。

※20才未満の方、お車を運転の方にはアルコールの販売はいたしません。



小皿料理を組合せて楽しむのがスペイン流！
幅広い食のスタイルをお楽しみください。