



明るく開放的な雰囲気の店舗は28坪80席(うち立席46)。「サン・パウ」東京のヘッドシェフを務めた渡邊康雄氏を始め、経験豊富な料理人によるモダンスペインッシュを提供。全席禁煙。



店長兼ソムリエ

安井隆允 さん

俺のスペインッシュ

東京都中央区銀座8-3-12

第2銀座コラムビル1階

03-6274-6637

営業時間/16:00~22:45(L.O.)

定休日/日曜不定休



## 洗練されたデザインとスリムボディが 超人気レストランでも大活躍

銀座コリドー街に2014年10月オープンし、圧倒的なコストパフォーマンスの料理で連日行列の絶えない「俺の〜」シリーズ最新店「俺のスペインッシュ」。スペインのバルをイメージし、スタイルクレアのスリムタイプのセラーを表通りから目立つ客席内に設置。ワインの魅力を存分にアピールしている。

約60種のワインをスタッフが取りやすいように配置し、オーダーが立て込んでもスムーズに取り出せるように工夫。標準装備で14枚付く可動式の棚板は「出し入れしやすくとても便利」(安井さん)。

### 多彩なニーズに応えられる 小型～中型機種までラインアップ



スタイルクレア SC-171

(171本収納タイプ)

595mm×708mm×1,830mm(幅×奥行×高さ) 定格内容量:410L 温度設定:5~20℃ 冷却方式:コンプレッサー方式 重量:98kg



スタイルクレア SC-52

(52本収納タイプ)

513mm×570mm×1,261mm(幅×奥行×高さ) 定格内容量:176L 温度設定:5~20℃ 冷却方式:コンプレッサー方式 重量:49.5kg

「俺のスペインッシュ」は2014年10月にオープンしました。2階は系列店の「俺のフレンチTable Take」です。オープンにあたり、当店ではワインへのこだわりをアピールしたいと考えていました。スペインバルの雰囲気でありながら、ちゃんとワインセラーも備え、おいしいワインも飲める店だと。そこで客席の手前、外から見える位置に、デザイン性の高いセラーを設置したかったのです。

す。棚板もたくさん付いていて非常に使いやすいですね。現在、当店のワインは60種類ほど。11月現在、1日あたりに出るボトルワインの数は、1組あたり2時間制ということもあって30本前後です。今後はお客さまにもっと料理に合わせたワインの魅力をすすめて、ボトルのオーダーを徐々に増やしたいと考えています。当店のスタイルとして、あまり時間をかけずに、お客さまのお好みを捉えて、的確にワインをおすすめしなくてはなりませんから、ソムリエの腕が重要になってきます。そんな時にもこのSC-171は使い勝手もよく、味方になってくれるはずです。今後も新店舗がオープンする際には、このセラーを紹介していきたいですね。

# 居酒屋

2015

柴田書店  
MOOK

2015年はこれを狙え

## 居酒屋 ヒットトレンド20

# 大繁盛店130の なぜ売れる?を徹底解剖

鉄板酒場	新・日本酒業態
カジュアル割烹	ビアホール
炉端焼き	ビストロ・バル
甲殻類・貝	串酒場
酒スタンド	餃子酒場
食スタンド	10坪ビジネス
熟成肉	ピッツァ・パスタ
そば居酒屋	特化型専門店
ファミリー酒場	プラス一品のデザート
製造直結酒場	カクテル

インタビュー

ヒット店をどう生み出すのか?!  
当ててる社長がすべて明かす、  
「2015年の秘策」

2015年の外食動向を読む