

# STYLECREA SC-52

「シュ・ラ・メール」(東京・新橋)



1 「スタイルクレアSC-52」とオーナーの白砂久美子さん。2 和紙の柔らかな光に照らされるオーナーのこだわりのグラス。3 青色LEDが庫内を美しく照らす。4 おすすめワイン。左からピノ・シャルドネ スプマンテ(グラス1400円)。シャトーヌフ・デュ・パブ・ブラン(ボトル22000円)。ヴェレゾン ピノノワール(グラス1200円)は、ボルヴィックの水が育んだ自然派ワイン。5 設置場所を選ばないコンパクトさ。

## スタイルクレアSC-52はここに注目!

### 庫内強制循環方式による優れた温度管理

ヒーターとファンによって、季節を問わず最適な温度・湿度を保ちます。使いやすい電子タッチパネルのワンタッチ温度設定とデジタル温度表示にも対応。

### 洗練された都市型デザインで52本収納

ステンレスフレームと木製棚板使用で、暖かみを残しつつスタイリッシュなデザインに仕上げました。スリムなボディで設置場所を選ばないのに収納力は抜群。

### 使いやすさを追求した機能性

庫内には引き出しやすい木製棚板を配置し、ストッパー付きで取り出しも安全らくらく。ON/OFFの切り替え可能なLEDライトが美しさを演出する。

### スタイルクレア SC-52 [スリムタイプ]

- 外形寸法 / W513×D570×H1261mm
- 本体重量 / 49.5kg
- 扉仕様 / ステンレスフレーム、ガラス
- 棚数 / 10枚
- 収納本数 / 52本
- 温度設定 / 5~20℃
- 価格 / オープン価格



### シュ・ラ・メール

- 住所 / 東京都港区新橋3-9-2 岡崎ビル3F
- 電話 / 03-6452-9245
- 営業時間 / 月~金 18:00~AM3:30 土18:00~23:30
- 定休日 / 日曜・祝日
- URL / <http://shu-la-mer.shirasuna.tokyo>

## 洗練されたデザインの中にある 優れた機能性と快適な操作性

今年4月にオープンしたばかりのワインと日本酒バー「シュ・ラ・メール」は、細い路地に無数の飲み屋が軒を連ねる新橋の雑居ビルの3階にある。オーナーソムリエの白砂久美子さんが、世界各国から選び抜いたワインはもちろんのこと、「日本酒をワイングラスで飲んでみませんか？」をテーマに、自身の出身地である北陸の日本酒を取り揃えている。

バックバーに並んだ脚の細く長いグラスがひときわ目を引く、まるでギャラリーのような店内に、凛と佇むワインセラーが「スタイルクレアSC52」だ。「重々しいワインセラーではなく、主張しすぎないスタイリッシュなデザインが気に入っています。実は、階段の狭い、エレベーターがないビルなので、セラーの搬入が難しいのではないかと心配していましたが、コンパクトなサイズのおかげで難なく搬入することができました」と白砂さん。スタイルクレアSC52の特徴であるスリムなボディ設計の奥行きサイズは570mmと国内最薄クラス。設置場所を選ばないことでも人気を集めている。

ワイン & バル

# WINE & BAR

旭屋出版MOOK

ワイン業態・バル業態の繁盛店をつくる本

Vol.

3

繁盛店・実力店を解剖

## この店の、ここが凄い!

バスク料理の新星バル / 小さくて強い店 / 評判のワインカフェ / お値打ちシャンパーニュ店 / ローカル実力店...etc.



今こそ増やそう!  
ワイン好き

気鋭のソムリエに学ぶ、ワイン提案法  
日本ワインを知る、伝える、売る。  
注目! 繁盛店のプチ・プレミアムワイン

レシピ公開

繁盛ワイン&バルの  
人気料理&スペシャリテ

大人気! 肉料理の商品開発テクニック  
きちんと知りたい「熟成肉」知識

特別対談 繁盛店は“予約”でつくる

[テーマ1] ワイン&バルの回転率アップ術

[テーマ2] 深刻なドタキャン&ノーショウ問題、防止策は?

実力店トップに訊く、ワイン&バルの人材育成・メニュー開発・仕入れ