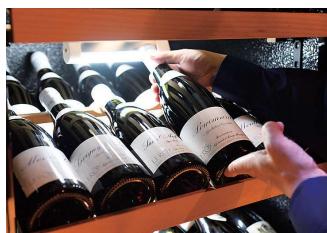




エレベーターホールから店内へのアプローチ部分に観音形式に4台横並びになった『スタイルクレアSC-171』。最大171本収容という大容量ながら、奥行き708ミリ、幅595ミリというスリム設計のため、コンパクトな店内でも設置場所や扉の開閉に有利だ



木製ラックは手前と奥の2列配列となる。同店では手前が傾斜となるオプションラックを使用。奥のボトルを斜めに固定するバーとLED照明は店独自に自作したもの



料理長の土山修平氏(左)と、ソムリエの高久道秋氏。ともに高級業態で長年経験を積んできた二人が調理とワインのサービスを担当する

プレミアムなワインを一手に預かるスタイルクレア。それはどちらもなおさず、全幅の信頼の証である。

麻布の会員制寿司店にも導入 高級感あるステンレスフレームが 店の内観に映える

0万円というから驚きだ。

経営は豊洲市場のマグロ仲卸株やま幸。同社が同じ麻布十番に展開する会員制鉄板焼店

客席エリアには、スリムでシンプルなデザインの『スタイルクレアSC-171』の左開き(特注品)・右開きのモデルを組み合わせ、観音開



したくなるアイテムがずらり。ボルドーの五大シャトーはじめ、ブルゴーニュのグラン・クリュクラスのバッケヴィンテージ、カリフオルニアのカルトワインまで。4台横並びの『スタイルクレアSC-171』にストックされているワインだけで総額約200

きの大型ワインセラーのようにした2台のセラーを2セット、計4台導入。棚はメーカーのオプションの傾斜ラックにカスタマイズ。高久氏みずから庫内の奥にボトルを斜めに立てかけるバーとLED照明を設置して、ディスプレイ効果をさらに独自に高めている。

写真の4台以外にも、バックヤードにはもう1台同セラーを導入。

合計5台使用していることになる。

「選択のきっかけは『hibachi』で

観音式にして2台使っていたこと。

そしてスタイルクレアさんの対応が

良かったことですね。やはりこの高

級感溢れるステンレスフレームが

の雰囲気にもぴったり。鍵がかけられることも当店のような高級ワ

インを扱う店に大切なことです」

と高久氏。

「hibachi」、同店に併設する一日ひと組限定の会員制寿司店「乃南」に次ぐ3店舗目となる。



型番：スタイルクレアSC-171

本体サイズ：
幅595×奥行708×高1834mm

最大収容本数：171本

棚枚板数：14枚

設定可能温度帯：5～20℃

冷却方式：コンプレッサー方式

価格：オープン

※ボトルサイズや形状により収納形態や本数が変わります

【Wine Maison Ropp(ワイン・メゾン・ロップ)】

住所：東京都港区麻布十番1-5-6

Azabu Toriizaka First 4F

Tel : 03-6812-9511

営業時間：18:00～翌3:00(L.O.翌2:00)

定休日：日・祝休

フレンチベースの料理をアラカルトやコースで提供。カウンターにはIH調理器が埋め込まれ、目の前でお客のリクエストにも応じる。ワインはボトル1万2000円～数十万円のものを中心に、上は200万円程度まで。グラスワインは1500円より