

# stylecrea

## スタイルクレア



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ープンラックを使用。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

## 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

今年4月1日、東京・麻布十番のビル4階にオープンしたばかりの「Wine Maison Ropp (ワイン・メゾン・ロップ)」のセラーには、グランヴァン愛好家も思わず小躍りしたくなるアイテムがずらり。ボルドーの五大シャトーをはじめ、ブルゴーニュのグラン・クリュクラスのバツクヴィンテージ、カリフォ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2000万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「hibachi」<sup>のなみ</sup>同店に併設する二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。同店はアールを描いたカウンターに9席、東京タワーを望む窓辺のテーブル1卓2席の計11席というコンパクトなワインバーだ。「金額は関係なく飲みたいワインを飲まれるお客さまが多くいらっしやいます」と、ソムリエの高久道秋氏。

客席エリアには、スリムでシンパルなデザイン『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

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

棚板枚数: 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、目の前でお客様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