

実力派 スペインワインと 気軽な“おうちバル” でほろ酔い気分!

スペインの食文化が誇るバル。今、日本ではスペインワインの人気に伴って多くのバルがオープンしている。にぎやかで楽しくて、美味しい、そんなバルの雰囲気をぜひ家庭でも!

銀座でスペインバル「バニユルス」を営む丸山宏人氏と星正人シェフに、家で簡単に造れるバル料理4品を教えてくださいました。

「コツはニンニク風味のオリーブオイルを使ったり、オリーブをトッピングに使ったりすること。また白い皿にパプリカの黄、トマトの赤、ハーブの緑、と鮮やかな色どりを意識すると現地の雰囲気が出ますよ!」と丸山氏。今日からさっそく「おうちバル」開店!

スモークサーモンの サルピコンソース コドーニュ クラシコ・セコ

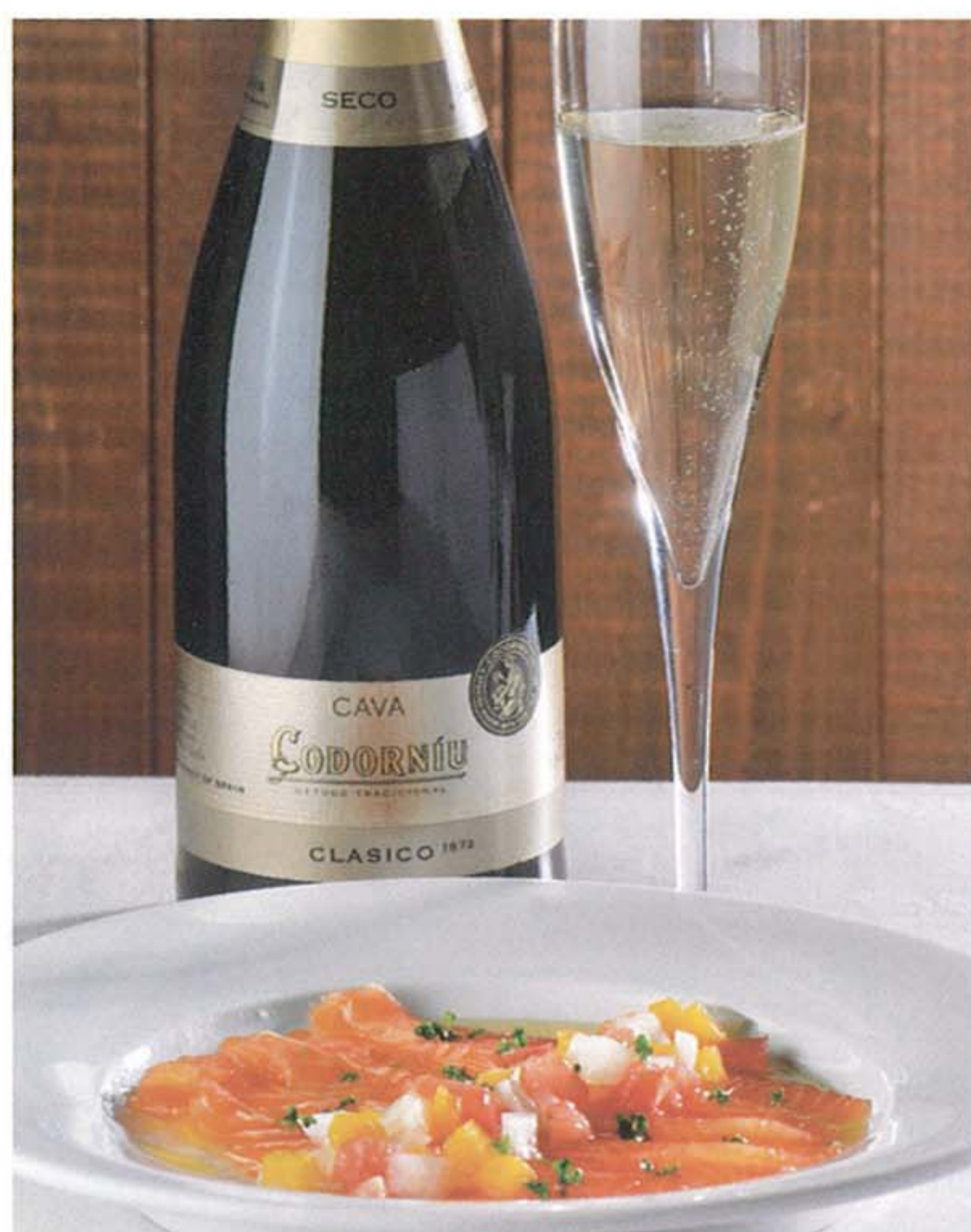
セコらしいほのかな甘味と
ソースの甘さが溶け合う



スペインバルの定番。タマネギ、パプリカ、トマトをさいの目に切って、白ワインビネガーとエキストラヴァージンオリーブオイルを合わせて塩、コショウで味を整える。このソースを皿に並べたスモークサーモンにたっぷり。隠し味程度に少量の砂糖を加えるのがポイントで、まるやかな味わいになる。



瓶内熟成を経たカバならではのスモーキーさと、サーモンの燻製の風味がマッチする。セコらしい果実味に由来する甘味が、サルピコンソースの甘味と重なることで酸味や苦味が丸くなり、やさしい味わいが口中に広がる。



パン・コン・トマテ コドーニュ クラシコ・ロゼ

木イチゴのニュアンスに
熟したトマトの風味が重なる



カタルーニャ地方の家庭料理。ケチャップとマヨネーズを塗ったバゲットに、さいの目に切ったトマトを乗せ、エキストラヴァージンオリーブオイルをかけて、パセリを添えるだけと、とてもシンプル。余裕があればトマトの種を取り除くと、食感が滑らかになり洗練された仕上がりになる。



木イチゴを思わせる甘くさわやかな香りのこのワインと、熟したトマト。類似した味わいが口の中でとろけ合う。またケチャップとマヨネーズを混ぜ合わせたソースが乳化し、まるで練乳のようなイメージとなり、ワインのフルーティーさを包みこむ。



バニユルス 銀座店
 住所:東京都中央区銀座
 2-5-17
 TEL:03-3567-4128
 営業時間:平日11:30~
 24:00(LO)、
 土・日・祝~23:30(LO)
 無休



丸山 宏人(右) Hiroto MARUYAMA

「オザミワールド(株)」代表取締役。フランスのワイン産地を巡り、帰国後、共同経営でワインレストランを開き、1997年に独立。「銀座オザミデヴァン本店」開店。フランス料理店を中心に多店舗展開していたが、2005年、銀座にスペインバル「バニユルス」をオープン、バルブームの牽引役を担う。10年12月、東銀座に10店舗目となる「パリのワイン食堂」をオープンした

星 正人 Masato HOSHI

調理師学校を卒業後、1995年に道場六三郎氏プロデュースの「ソワサントロワ」に入社。その後都内のホテルやレストランを経て、赤坂の「オーバカナル」に5年半勤める。2008年「オザミワールド(株)」入社。現在「バニユルス」銀座店シェフ

🍴 イワシのアヒージョ ローズマリー風味

🍷 ボルサオ クラシコ ブランコ

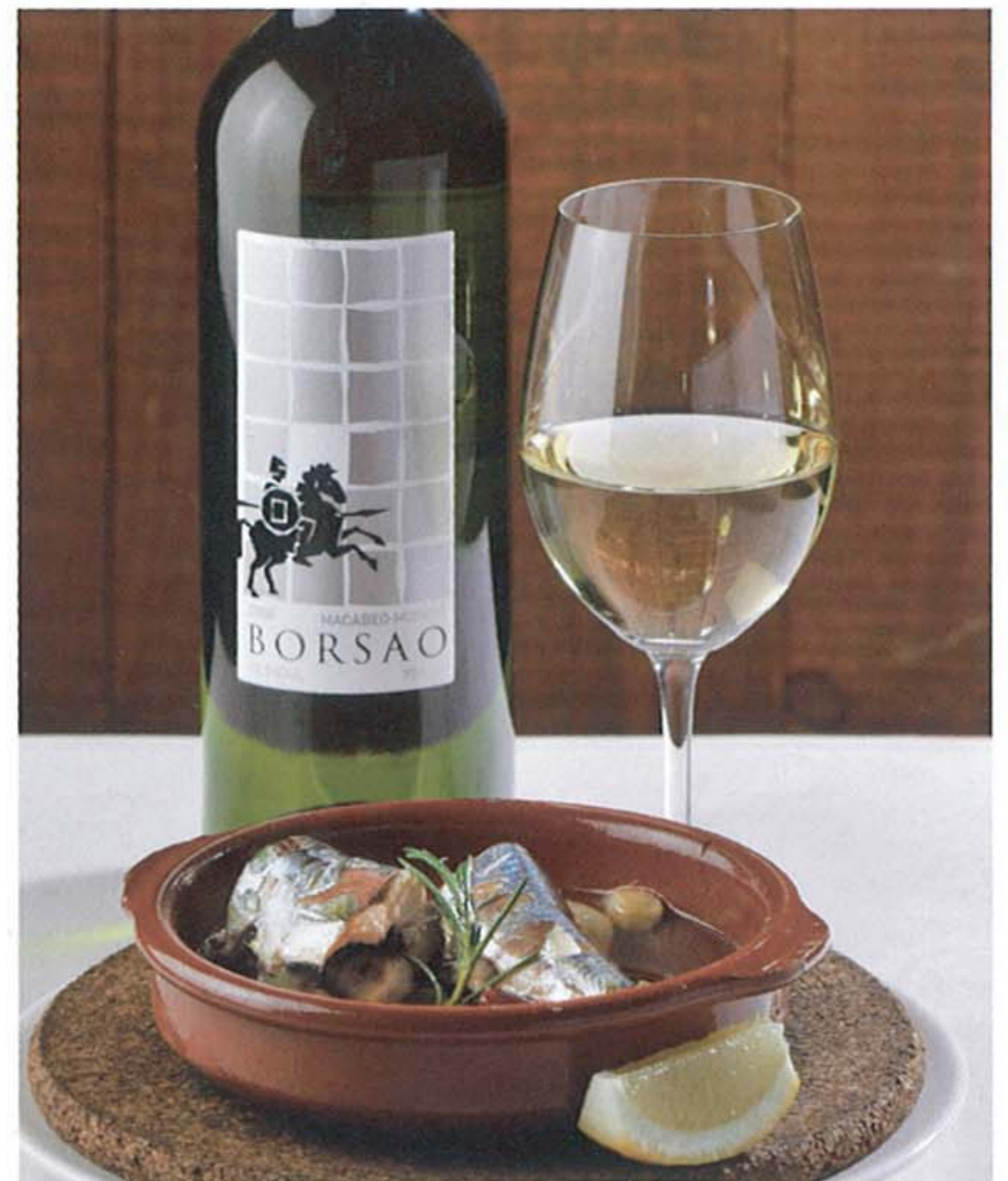
イワシの力強い味わいを
 グラマラスなワインで受け止める



アヒージョとは、ガーリック風味という意味。日本同様、スペインでもよく食されるイワシは、頭を落とし内臓を出して、塩をふり、1時間。臭みと余分な水分を抜いたら、水気を拭き取って、つぶしたニンニクと皮付きのジャガイモをローズマリーとともにひたひたのオリーブオイルに漬ける。2時間ほど弱火でゆっくり火を通せば完成。冷めても美味。



南国系のフルーツの香りが立ち、圧倒的なボリューム感のあるワインだから、ニンニクとローズマリーで煮込んだパンチの効いた料理にも負けることがない。イワシの脂が口中ですっと流れ、さっぱりとした食后感に。



🍴 スペアリブの赤ワイン煮 ブラックペッパー風味

🍷 ボルサオ クラシコ テイント

コク、旨味、香り……
 すべてが調和した完全マリアージュ



イベリコ豚で有名なように、よく豚を食すスペイン。スペアリブはよく登場する部位で、ここでは香味野菜とブラックオリーブとともに赤ワインに一晩漬けてから、塩・コショウをし、小麦粉を薄くまぶして香ばしくロースト。香味野菜を弱火で炒めたところに赤ワインと肉を戻し、イチゴジャムを少量加えて3時間弱火で煮込む。仕上げにブラックペッパーを。



南国産のワインらしい、スパイシーさとしっかりしたタンニンが特徴のワイン。料理の仕上げのブラックペッパーで香りを合わせたい。また赤ワインとイチゴジャムで煮た肉のコクと旨味と甘味は、ワインのキャラクターにぴったり重なる。まさに完璧なマリアージュ。

