

PRESS RELEASE

2017年3月

株式会社アキナイ

本場スペインバル

## 『Bar Español LA BODEGA 名古屋店』

### 4月7日（金）“名古屋 JR ゲートタワー”にオープン

株式会社アキナイ(本社:東京都渋谷区、代表取締役:三宅 茂幸、以下:アキナイ)は、LA BODEGA1号店となる丸の内店オープンから10年を迎え、この度、2017年4月7日(金)に名古屋JRゲートタワーに6店舗目「名古屋店」をオープン致します。

#### Bar Español LA BODEGA 名古屋店 店舗概要

本場スペインの酒場の雰囲気が味わえるLA BODEGA。オリジナルカヴァやLA BODEGA限定入荷ワインをはじめ、充実したスペインワインの数々と、市場より仕入れた鮮魚を、スペイン海岸部の魚介料理で味わえる『海バル』、日本のみならず世界各地から取り寄せたこだわりの肉や野菜を、グリルやアヒージョなど素材を活かした料理『山バル』でお楽しみいただけます。スペインバルをイメージした活気ある賑やかな店内で、気取らないスペインの空気感と料理・ワインを心行くまでお楽しみください。

#### 柳橋中央市場より仕入れた鮮魚

スペイン中の美味しいものを探し歩いて辿り着いた、アンダルシア地方などのスペイン海岸部の魚介料理。市場より仕入れる鮮魚の濃厚な魚介エキスを詰込んだ、存在感抜群のタパスやパエリアをはじめとした魚介系スペイン料理をご用意しました。スペインバルの真骨頂“海バル”的名のもとに、素晴らしいスペイン料理をお客さまにお届け致します。



### 10年間こだわり抜いた「パエリヤの作り方」

LA BODEGA がオープンして以来、毎年スペインを訪れ、美味しいものを日本に持ち帰りたい！とメニューの改善・開発を続けてきました。ただ一つ変わらないのは、オープン当時からこだわり抜いた「パエリヤの作り方」。

パエリヤの作り方は LA BODEGA が生み出したオリジナル。本場スペインでは、具材とご飯と一緒に炊き上げますが、それぞれの具材を時間をずらして炊くことによって素材の食感も残り、美味しく食べられます。このこだわりのひと手間が LA BODEGA のパエリヤが美味しいと言われる理由です。

LA BODEGA のパエリヤは 2 人前から。なぜと不思議に思う方もいると思いますが、その理由は「味」。1 人前と 2 人前では具材の量が違い、2 人前の方が素材のダシや旨味がたくさん出て美味しい為、これも LA BODEGA 創業以来のこだわりです。



### 名古屋店限定 黄金色の「生うにの地中海パエリヤ」

とろりとした濃厚な生うにと、コクと旨みがいっぱいのイカワタを加え、黄金色に仕上げた旨味が凝縮された LA BODEGA 渾身のパエリヤを名古屋店限定でご提供。ここでしか食べられない限定パエリヤをぜひご賞味ください。



### LA BODEGA オリジナルワイン

LA BODEGA では酒蔵という名の通り、スペイン各地から取り寄せた個性あるワインを気軽にお楽しみ頂けます。世界中で LA BODEGA でしか飲めないドライな辛口オリジナルカヴァ「Moli Parellada(モリ・パレリャーダ)」、オリジナルワイン「Don Diego Escolano(ドン・ディエゴ・エスコラノ)」など、料理との相性の良いワインを揃えております。全 50 種と豊富なラインナップのワインリストは自分好みのワインを見つけることができます。





## 名古屋の街並みを一望できるロケーション

本場スペインバルのテイストを再現した店内は、  
弾む会話が聞こえてきそうなカウンター、色鮮やかなスペイン  
タイルを敷きつめた壁や床、そして、木をふんだんに使った  
インテリアと、スペインの陽気で活気の溢れる雰囲気が  
楽しめる空間です。壁一面の大きく開放的な窓からは、  
名古屋の街並みを一望でき、飲み会をはじめ、デートや  
記念日など様々なシーンでご利用いただけます。



## 店舗情報

店舗名：『Bar Español LA BODEGA 名古屋店』(バル エスパニョール ラ・ボデガ ナゴヤテン)  
営業時間：11時00分～23時00分  
定休日：年中無休(施設に準ずる)  
住所：〒450-6613 愛知県名古屋市中村区名駅1-1-3 JRゲートタワー13F  
電話番号：052-756-2565  
ファックス番号：052-756-2566  
席数：85席

## お問い合わせ

株式会社アキナイ  
〒150-0002 東京都渋谷区渋谷2-10-6 山田青山ビル5F  
TEL 03-6418-5028 FAX 03-6418-5029  
お問い合わせ：LA BODEGA 名古屋店 担当者宛