

## スペインレストラン認定プログラム“Restaurants From Spain” 日本初の認定レストランに「BIKiNi」2店舗が認定

6月28日(火)スペイン大使館 大使公邸内にて認定表彰式に出席

株式会社フォーシーズ(東京都港区 代表取締役社長:浅野 幸子)が運営するスパニッシュレストラン「BIKiNi SIS 六本木ヒルズ店」、「BIKiNi PICAR コレド室町店」は、2021年に日本ではじめて実施される「スペインレストラン認定プログラム(Restaurants From Spain)」において正式認定されました。また、スペインレストランの認定表彰式がスペイン大使館大使公邸にて開催され、代表取締役社長 浅野 幸子、BIKiNi 総料理長 丸山 知文、BIKiNi PICAR コレド室町店 料理長 坂井 勇、BIKiNi SIS 六本木ヒルズ店 料理長 佐藤 恭兵が出席し認定証を受領いたしました。

### スペインレストラン認定プログラム“Restaurants From Spain” 認定レストラン BIKiNi (ビキニ)



BIKiNi PICAR (ビキニ ピカール) コレド室町店



BIKiNi SIS(ビキニ シス) 六本木ヒルズ店

### 【「スペインレストラン認定プログラム“Restaurants From Spain”」とは】

- ICEX(スペイン貿易投資庁)が、スペイン国外でスペイン産の食材だけでなく、本物の高品質なスペイン料理を提供し、ユニークで際立ったレストランを区別するために2020年にテスト導入した認定プログラムです。
- スペイン料理の本格的なアンバサダーを世界各国で認定するための手段として、スペイン料理に焦点を当てたレストランの真摯な姿勢を支援し、認識するための手段あり、これらの施設の品質レベルを保証するものです。
- 2020年より試験的に実施し、初年度は英国で13店舗、シンガポールで6店舗、中国で4店舗、ドイツで3店舗の合計26店舗が認定を受けました。
- 2021年には、対象国をベルギー、アイルランド、オランダ、スイス、アメリカ、メキシコ、日本にまで広げ、日本では7店舗が認定を受けました。

### 【6月28日 表彰式の様子】

緊張感の高まる表彰式では、駐日スペイン大使 フィデル・センダゴルタ・ゴメス・デル・カンピージョ様より認定プレートと認定証が株式会社フォーシーズ 代表取締役社長 浅野 幸子へ授与され、BIKiNi 総料理長 丸山 知文、BIKiNi PICAR コレド室町店 料理長 坂井 勇、BIKiNi SIS 六本木ヒルズ店 料理長 佐藤 恭兵は時折笑顔を見せながら認定証を受領いたしました。



左から  
フェルナンド・  
エルナンデス経済商  
務参事官、  
株式会社フォーシーズ  
代表取締役社長  
浅野 幸子、  
フィデル・センダゴルタ  
・ゴメス・デル・カンピー  
ジョ駐日スペイン大使



左から  
BIKiNi PICAR  
コレド室町店 料理長  
坂井 勇、  
BIKiNi 総料理長  
丸山 知文、  
フィデル・センダゴルタ  
・ゴメス・デル・  
カンピージョ駐日  
スペイン大使、  
BIKiNi SIS 六本木ヒルズ  
店 料理長 佐藤 恭兵

## 【受賞店舗 代表者コメント】

BIKiNi 総料理長 丸山 知文

この度は皆様のお力添えいただき、スペイン政府よりスペイン料理の本格的なアンバサダーに正式認定いただきました。心から御礼申し上げます。

BIKiNiオープンから約15年間、スペイン研修を交えジョセップ・バラオナ・ビニェスシェフと共にBIKiNiらしいスペインを追及してきた功績が認められ、スタッフ一同喜ばしく思います。またこの様な名誉ある認定店に選出いただき感謝いたします。

この数年で飲食業界のあり方が目まぐるしく変化してきましたが、今後もスペインの文化、食材、飲料を使用し、食卓を囲む楽しさ、スペイン料理のおいしさを伝えていけるよう日々精進してまいります。



## 【BIKiNi(ビキニ)とは】

株式会社フォーシーズが運営するスパニッシュレストラン。

日本におけるスペイン料理界の第一人者、ジョセップ・バラオナ・ビニェス氏が監修し、カタルニア地方の伝統的な料理をカジュアルに楽しめます。六本木店、赤坂店、日本橋店、池袋店、仙台店の5店舗を展開し、シンプルに本物のスペイン料理とワインを提供するというジョセップ氏の考えのもと、ピンチョス、タパスを中心に魚介やお肉料理を使ったメニューをご用意しております。

### ■BIKiNi PICAR(ビキニ ピカール) コレド室町店

2010年にオープンした「BIKiNi PICAR」の「ピカール」とは、スペイン語で料理をつまむという意味。豊富なピンチョス・タパスメニューに併せて、こだわりの産地直送の魚介や、見た目も楽しい季節野菜、スペインならではの鮮魚やイベリコ豚など、まるでカタルニアの市場のように豊富な食材を取り揃えております。

店舗HP: <https://onl.sc/7gHMduD>



### ■BIKiNi SIS(ビキニ シス) 六本木ヒルズ店

「BIKiNi」の新業態として、2018年にオープン。お得なランチメニューからアラカルト、コースメニューまで多彩なお料理をご用意。ご家族でのお食事から会食まで様々なシーンでお使いいただけます。

店舗HP: <https://onl.sc/7iFcQeK>



## 【ジョセップ・バラオナ・ビニェス氏 プロフィール】

1966年スペインカタルニア地方生まれ。1991年にスペイン料理店の料理長として来日。

東京・赤坂に2008年3月にオープンした『MODERN Catalan SPANISH “BIKiNi”(モダン・カタラン・スパニッシュ “ビキニ)』をはじめ、同ブランド全5店舗を監修。

2008年よりミシュランガイドにて星を獲得する「小笠原伯爵亭」初代総料理長、「愛・地球博(EXPO)」スペインパビリオン「タパス・バー」の総プロデュースを経て、1日1組限定、完全予約制の自身のアトリエ「L' estudi」(レ・ストウディ)を主宰。

店舗プロデュースやセミナー、ケータリング、本の執筆など多方面で活躍中。2013年には柴田書店より「ピンチョス360°」を発売、家庭で楽しめるピンチョスのレシピを提案をしている。



## 【「スペインレストラン認定プログラム“Restaurants From Spain”】】

### ■ 2021年認定レストラン(日本:7店舗)

- ・BIKiNi PICAR (東京都中央区)
- ・BIKiNi SIS (東京都港区)
- ・Arroceria La Panza(東京都中央区)
- ・Arroceria Sal y Amor(東京都渋谷区)
- ・Bar Portillo de España(東京都千代田区)
- ・Bar Portillo Sal y Amor (東京都目黒区)
- ・小笠原伯爵邸(東京都新宿区)

### ■ 認定の基本条件

スペインレストラン認定プログラムは5項目の基本条件をもとに審査が行われます。

1. レストランのコンセプトやメニューに関して十分な説明をできる人が少なくとも1人いること。
2. スペイン料理やレシピの比率がメニュー全体の60%以上であること。
3. PDO(原産地呼称保護)またはPGI(地理的表示保護)を持つスペイン産の食材やワインを積極的に使用していること。
4. スペイン料理やレシピを調理できる経験や資格を有するシェフがいること。
5. スペインレストランのアイデンティティを示すコミュニケーションメディアプラットフォームを有していること(WEB、ニュースレター、SNSなど)