

<PRESS RELEASE>

報道関係各位



2018年5月29日  
ワールドリカーインポーターズ株式会社

**関西初出店！**  
**スペイン料理&ワイン パエリア専門店**  
**「MIGUEL y JUANI(ミゲル フアニ)」**  
**2018年6月15日(金)**  
**高島屋大阪店なんばダイニングメゾンにオープン！**  
**～大阪限定メニューもご用意～**

ワインやビールの輸入卸販売や飲食店経営を行うワールドリカーインポーターズ株式会社(本社:東京都港区代表取締役:今里尚史)は、2018年6月15日(金)、スペイン国際コンクールでチャンピオンに輝いたスペイン料理&ワインパエリア専門店「MIGUEL y JUANI(ミゲルフアニ) なんばダイニングメゾン店」を高島屋大阪店なんばダイニングメゾン9階にオープンします。定番メニューはもちろん、なんばダイニングメゾン店限定メニューもご用意しています。



**■国際コンクール優勝者自慢のパエリアが味わえる！**

スペイン料理界若手 No.1 と評価されている料理人の一人で、優勝者が名実ともにパエリア職人世界一と呼ばれる「スエカ国際パエリアコンクール」で2014年にチャンピオンとなった、Paco Rodriguez(パコ ロドリゲス)(本名: Francisco Rodriguez Caballero(フランシスコ ロドリゲスカバジェロ)氏がプロデュースするレストランブランドです。ランチ、ディナー含め45種類の本場スペインの味がお楽しみいただけるメニューをご用意しています。世界チャンピオンのパエリアはスペイン産のお米を使用し、野菜と肉、またはバレンシアでも人気の高いエビ・イカなどの素材の味を引き出した旨みスープを直接お米に吸わせ、お米をアルデンテに炊き上げ、味わい豊かに仕上げるのが特徴です。

今回新たにオープンするなんばダイニングメゾン店では、定番メニューのパエリアやフィデウア\*はもちろん、パコ氏が考案した「バレンシアオレンジとジンジャーの香る ソフトシェルクラブのパエリア」をはじめとした、タパスメニューを含むなんばダイニングメゾン店限定メニュー4種類もご用意。

ぜひバレンシア本場のパエリアの伝統と奥深さをお楽しみください。

※パスタのパエリア



## ■なんばダイニングメゾン店オリジナルメニュー

今回の OPEN を記念して、なんばダイニングメゾン店オリジナルメニュー4 種類を発売します。

パコ・ロドリゲス氏が考案した、日本人が好む蟹の一種であるソフトシェルクラブを使い、スペイン・バレンシアのエッセンスを足した限定のパエリアをはじめ、スペインではおなじみの前菜もご用意しました。なんばダイニングメゾンでしか楽しめない味をぜひご堪能ください。



バレンシアオレンジとジンジャーの香る  
ソフトシェルクラブのパエリア 3,500 円 (2 人前)

殻ごと食べれるソフトシェルクラブは魚介のエキスを吸い、旨味たっぷり。爽やかなバレンシアオレンジの香りと生姜の香りが食欲をそそります。

※1 日限定 10 食 7 月末までの限定メニュー



ムール貝のシェリー酒蒸し ガーリックの香り  
1,200 円

ムール貝をスペインらしくシェリー酒で蒸し、ガーリックと共に香り豊かに。



メロンとハモンセラーノ 700 円

スペインでは定番の前菜。生ハムがメロンの青さと甘さを和らげ、前菜としてバランスのとれた味わい。



イカとブロッコリーのアヒージョ 800 円

プリッと柔らかな甲イカとブロッコリーはガーリックオイルとの相性が良い。イベリコ豚のチョリソーの旨味と程よい辛味が味の決め手。

※税抜価格

※画像はイメージです。

■ミゲルファニ 定番メニュー

新宿店、横浜店でも人気の「本場直伝バレンシア パエリア」をはじめ、パスタのパエリア「フィデウア」などの定番商品はもちろん、柔らかいタコの食感を楽しめる「タコのガリシア風」などのタパスも充実しています。



本場直伝バレンシア パエリア 3,500 円 (2 人前)



魚介のパエリア 3,200 円 (2 人前)



野菜のフィデウア 2,600 円 (2 人前)



イカ墨のフィデウア 3,200 円 (2 人前)



タコのガリシア風 1,300 円



魚介のサルピコン 彩野菜マリネ 500 円



海老のアヒージョ 800 円



バル定番トルティージャ アイリオソース 500 円

※パエリア、フィデウアは 2 人前より承ります。上記価格は 2 人前の税抜価格です。

※画像はイメージです。

## ■様々な種類のワインとビールをご用意！フレーバードワインの定番サングリアも

高品質でリーズナブルなワイン、女性に人気のスペイン産スパークリングワインやサングリア 35 種類取り揃えています。本場のパエリアにはスペイン・ラマンチャより直輸入のワインがおすすめです。



## ■店舗概要

店舗名：スペイン料理&ワイン パエリア専門店 ミゲル フアニ なんばダイニングメゾン

業態：スペイン料理 パエリア専門店

所在地：〒542-0076 大阪市中央区難波 5-1-18 高島屋大阪店なんばダイニングメゾン 9F

席数：60席(テーブル席)

営業時間：11:00～23:00(LO 22:00)

定休日：年中無休(施設に準じる。)

URL：<http://latin-service.jp/> (最新情報は随時プレスリリース/公式サイトにてご案内)

