



浅倉協子一文

text by Kyoko Asakura

バルセロナ在住のライター・編集者。ライフスタイル、食、デザイン情報を日本および欧米の媒体に発信中。01年、事務所 Naspie & Asakura 設立。

## 和食をベースにした アジアン・タパス店が開店

「カンベル(Campel)」は、マヨルカ島発の個性的なカジュアルシューズ・メーカーで、今や東京も含め、世界中で展開するほどの人気ぶりだ。シューズだけでなくライフスタイル全般にもこだわりがあり、数年前には現代美術館にほど近い下町エリアにホテル「カサ・カンベル」を開業。そしてこの春、アジアン・タパスの店「ドス・パリーリョス」を数地内にオープンした。パリーリョスというのはつまようじや串の意で、タパスになくなくてはならないもの。それにドス(二)が付くことで箸を意味し、スペインとアジアの融合を表現している。

店の内装は、カンベル第1号店のデザインを手掛けたフェルナンド・アマット(老舗インテリアショップ「ピソソ」オーナーでもある)が、ホテルに続きこのレストランも担当。スペインとアジアの対比をテーマとし、入り口付近には庶民的なバルを設け、そこを通り抜けると打って変わってモダンオリエンタル風な雰囲気に変える仕掛けに、お客は驚く。腕をふるうのは長年「エル・ブリ」の料理長を務めたアルベルト・ラウリック氏。そしてソムリ

工の井町珠恵さん、料理人の染川武司さんも、「エル・ブリ」での勤務経験があり、厨房は文字どおり日本とスペインが合体したチーム編成といった感じ。料理はアジアン・タパスというより、和食をベースにした創作料理という印象を受ける。日本ではおなじみの温泉卵、あん肝などを使い、単なるフュージョンを超えた斬新な料理と評判だ。



あん肝など、スペイン人も好きな食材を使って大胆に新しい料理を提案。平均予算は40€。ちなみに緑茶は一保堂のものを使用。



上シェフのラウリック氏(中央)とスタッフたち。カウンターの内部は厨房となっている。左:店は昔ながらの下町が現代美術館などを核に激変するエリアに位置する。



### dospalillos

Casa Camper C/ Elisabets 9, 08001 Barcelona

Tel 933 040 13:00~15:30, 19:30~22:30 (木~土曜)

日・月曜休

## WORLD

## 不況もなんのその 上昇する高級チョコレート売り上げ

イギリスもいうまでもなく、大手銀行の崩壊など、暗いニュースばかりが新聞の見出しを飾っている。明日はどうなるかわからない、といった現状で、消費者の財布の紐はほとんど固くなるばかり。ところが、つねに時代を先取りしている「デパート」「セルフリッジ」が、意外なニュースを発表した。高級チョコレートの売り上げが、上昇しているというのだ。セルフリッジの1階の食品売り場は、ユニークな品揃えで、美食家や流行に敏感な人々に人気のスポット。安価な量産品から、一流シヨコラティエによる高級品まで、バラエティ豊かな商品が並ぶチョコレート売り場では、毎週5万個以上のチョコレートが売れているという。その内70%以上のカカオを含むプレミアム・チョコレートのカテゴリーの売り上げは、この秋30%の伸び率に。「メルト」、「チョコリット」など、人気のチョコレートショップのギフト用の箱入り高級チョコレートに至っては、35%の売り上げ増。

食品部門責任者のユアン・ヴェンターズは「高級チョコレートは、比較的手頃な値段で手に入る贅沢品。しかもすぐさま気分を高揚させてくれる優れものです。大きな贅沢はできなくても、この程度の贅沢なら誰もがができるからではないでしょうか」と分析している。そしてこの度、人気シヨコラティエ「The Chocolate Society」とコラボレーションした新商品、その名も「クレジット・クランチ」を発表。クランチな「ハーティ」を、深い味わいのパローナ・チョコレートで、二つ二つにコーティングした小さな贅沢品だ。世知辛いご時世だが、この「クレジット・クランチ」を口に含めば、しばし現実を忘れ、至福のひと時が味わえるかもしれない!



左:最高級のチョコレートで作られたチョコレートの「食べられる」シャンパーニュグラス £9.99。右:クレジットクランチ £3.99。



「チョコリット」のルイ・バーネット(18歳)は糖尿病という障害を乗り越え、14歳でビジネスを立ち上げたスーパー・シヨコラティエ。

### Selfridges London

400 Oxford Street  
London W1A 1AB



小林まさみ一文、写真

text &amp; photographs by Masami Kobayashi

上智大学卒。イギリス人の夫と子供の4人暮らし。ライフハウスを徘徊する日々から、いつの間にかキャンプに口クククライミングとアウトドア派に。有機野菜作りにも挑戦。