

スペインのお勧め
バル・レストラン

Bares y restaurantes recomendables

Vol.14
El Subastero de Málaga

エル・スバステロ デ マラガ

(Madrid / マドリッド)

太陽、地中海、ビーチ。アンダルシアのマラガといえば、真っ先にイメージするのはコスタ・デル・ソル（太陽海岸）の美しい風景だろう。そして、食いしん坊にとっては欠かせないものももう一つ。そんな美しい海辺で食べるエスベトだ。

エスベトとは、イワシなどを串に刺し岩塩を振り、ビーチの砂に刺して炭火で焼いたもので、浜辺のチリンギート（屋台）やタベルナ（大衆食堂）などで出されるマラガ名物の一つである。非常にシンプルだが、ビールや冷やした白ワインに合う人気の料理だ。

そんなマラガのビーチでの定番を、そのままマドリッドの街中で体験できるバルが、今回紹介するエル・スバステロ・デ・マラガだ。

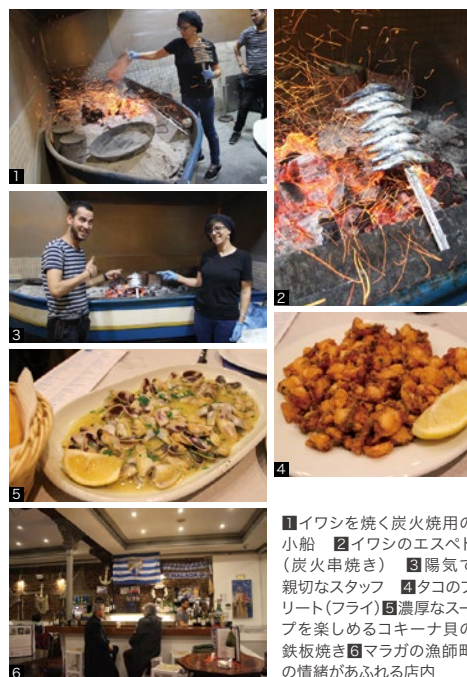
曾祖父の代からマラガで食堂を営んでいた一族が4年ほど前にマドリッドのソル近くにオープンした店舗は、まるでマラガの漁師町のタベルナをそのまま移転してきたかのような雰囲気だ。食堂の奥には、砂を敷き炭火を載せた小船があり、イワシのエスベト(8€)は、注文を受けてからここで焼く。焼きたてにレモンをかけていただく。

追加でつまむなら、その他の魚介類もお勧めだ。ニンニク・オリーブオイル・塩・パセリ・白ワインで鉄板焼きにしたコキーナ(14€)は、日本ではあまり見ない貝だが、小ぶりなわりに味が濃厚で美味しい。ぜひパンと一緒にスープまで味わって欲しい。イカやタコなどのフリート（フライ 各 8€）も欠かせない定番タパスで、ビールにも白ワインにも合う。



中村 美和 なかむら みわ / Miwa Nakamura

情報工字修士、三菱電機にてモバイル端末開発に携わる。2007年より単身渡西し、マドリッドにてCROSSMEDIA WORKS,S.L.を起業。主に観光関連企業や観光局向けのウェブシステム開発、ソーシャルメディア・SEOなどのインターネット戦略コンサルを請負う傍ら、企業向けリサーチ、「地球の歩き方」などの観光ガイドブック、雑誌の取材、日本食・日本食材普及プロモーション「Taste of Japan」のスペインでのコーディネートを担当。マドリッド情報サイト todomadrid.info や海外在住ジャーナリストと共に Speakup Overseas.netなどを運営中。 @n_miwa @spain_go



1 イワシを焼く炭火焼用の小船 2 イワシのエスベト（炭火串焼き） 3 陽気で親切なスタッフ 4 タコのフリート（フライ） 5 濃厚なスープを楽しめるコキーナ貝の鉄板焼き 6 マラガの漁師町の情緒があふれる店内

✦ Información

El Subastero de Málaga (エル・スバステロ デ マラガ)

住所：Carrera de S. Jerónimo, 32, 28014 Madrid

電話：+34 911 56 89 13

HP：http://elsubasterodemalaga.es/

※上記情報は、2017年2月時点のもので変更する可能性があります。



FOR
SHOPPING
LOVERS

マドリッド カステジャーナ店
バルセロナ ディアゴナル店



DEPARTMENT STORES
SPAIN & PORTUGAL

特別ご優待

10%
のリワード + タックスリファンド



お住まいではない外国からのお客様のために、その他の制限事項については店舗にてご確認ください。