

スペインのお勧め
バル・レストラン

Bares y restaurantes recomendables

Vol. 21
Asador Real
アサドル・レアル

(Madrid / マドリッド)

スペインの食文化は海の幸、山の幸、実にバリエーションに富んでいるが、カスティーリャやマドリッドなどの内陸部は伝統的に肉料理が有名だ。そこで今回はマドリッドでがっつり肉食を楽しみたい方向けに、お気に入りのアサドルを紹介しよう。アサドルとは一般的に、子豚や子羊、その他の肉を薪オーブンで焼いて食べさせてくれるレストランを指す。

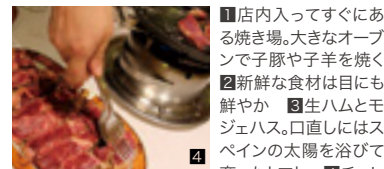
マドリッドでアサドルといえば、本連載の第15回で紹介したボティンが世界的に知られているが、王立劇場に隣接するアサドル・レアルは、観光客の多いオペラ付近にありながらも、納得のいく価格で、しかも料理もサービスも質が十分で安心して楽しめるため、「今日は肉を食べよう!」という日に仲間と集まる、定番のレストランだ。

まずは前菜に試したいのは、イベリコ豚の生ハム。質の高い生ハムは、少ない塩で脱水し長期間熟成させるため、塩味がマイルドで旨みが

強い。そして常温で脂がとろけるのも最高級ハムの特徴だ。スペインで本場の生ハムが食べたい、という人は、まずこの生ハムを楽しんでほしい。

もう一品、メインの前につまみを楽しむなら、モジェハス・デ・コルデーロ・レチャル・ア・ラ・ブランチャは欠かせない。カリッと鉄板焼きにした柔らかくクセの少ない子羊の胸腺にワインが進む。

メインには子豚や子羊も捨てがたいが、テーブル上の鉄板で個々の好みの加減で焼きながら楽しめるチュレトン・デ・ブエイ(去勢牛の牛肉)を推したい。日本の最高級和牛は霜降りだが、スペインの高級牛といえばサシの入らないがつんとした赤身と相場が決まっている。シンプルな岩塩だけの味付けが、熟成した牛の旨みを引き立てる。人数が多い場合は、チュレトン少なめに注文して、子豚や子羊を1/4サイズで頼むのもお勧め。



①店内入ってすぐにある焼き場。大きなオーブンで子豚や子羊を焼く
②新鮮な食材は目にも鮮やか
③生ハムとモジェハス。口直しにはスペインの太陽を浴びて育ったトマト
④チュレトンは卓上で焼きたてをいただく
⑤マネージャーのバレイアーノはソムリエの資格を持つ。料理にあわせてお勧めスペインワインも楽しもう



中村 美和 / Miwa Nakamura

情報工学修士、日本での電機メーカー勤務を経て、2007年に渡西。マドリッドにていくつかの企業のウェブシステム開発等に携わった後、CROSSMEDIA WORKS,S.L.を起業。主に観光や食に関するプロモーションや、雑誌、ガイドブック、テレビなどの取材コーディネート、他、マドリッド情報を発信するtodomadrid.infoなどを運営。

Twitter: @n_miwa @spain_go

◆ Información

Asador Real (アサドル・レアル)

住所: Plaza de Isabel II, 1, 28013 Madrid

電話: +34 915 471 111 / +34 915 598 585

WEB: www.asadorreal.com

※上記情報は、2018年10月時点のもので変更する可能性があります。

水彩画だより

スペインの風景に魅せられて vol.6

Parador de Cardona

歴代領主の威厳を今に残す城塞

訪れたのは夏も過ぎ、秋晴れの9月だった。カルドナの町はバルセロナから西北へ約100kmにあり、標高507mの丘の上に石を積み重ねた城塞を展開し、その威容さに圧倒される。頑丈な門をくぐると別世界、フロントで渡される鍵を持って自分の部屋まで行くのに建物の見取図が必要なほど、内部が込み入っていて分かりにくい。さてこの城塞の景色をスケッチしようと思ったが大きすぎて手に負えず、数km離れたブドウ畑の高台を発見してほっとしたことを思い出す。

歴史的には、天然の要塞であるため、この地を巡った争いは数知れない。8世紀ごろイベリア半島の大半を手中に収めていたイスラム軍に対する先端基地として築城され、その戦いは1世紀にもおよんだと云われる。

パラドールの名の由来は、カルドナ公爵が1375年以降この地方一帯を領した由緒ある家柄であることから。ピレネーやカタルーニャへの長旅で疲れた身体を癒すにはこのパラドールがおすすめ。



Parador de Cardona

パラドール・デ・カルドナ

住所: Castell de Cardona, s/n,
08261 Cardona Barcelona

電話: +34 938 69 12 75

WEB: www.parador.es



牧瀬貢 / Mitsugu Makise

一般社団法人横浜スペイン語センター前理事長。横浜市戸塚区在住。1961年、ブリヂストン横浜工場にエンジニアとして転勤、ここを拠点に数多くの国内・海外経験を積む。ドイツ、カナダ、米国、イギリス、スペインに駐在。短期的な出張を含め世界100ヶ国を経験。とりわけ、最後の駐在地スペインの風土、国柄に惚れ込み、北部バスク・ビルバオに駐在。休職中に17州51県をくまなく回り、また定年後、思い出の場所での絵画制作を楽しむ。