

県内初 ス페인政府公認レストラン

軽井沢町のスペイン料理店「エステーリヤ」が、スペイン政府から「公認レストラン」の認定を受けた。スペイン産食材の利用促進や質の高いスペイン料理の提供を目的に同国政府が創設したスペインレストラン認定プログラムに申請し、承認された。県内では初。オーナーシェフの佐藤雅己さん（54）は「身が引き締まる思い。本来のスペイン料理を多くの人に味わってもらいきっかけにしたい」と決意を新たにしている。

軽井沢「エステーリヤ」
国内15店の中の一つに



スペイン政府公認レストランの認定を受けた「エステーリヤ」のオーナーシェフの佐藤さん

「エステーリヤ」を含む15店を認定。同店には今年6月30日付で認定の通知があった。書類や店舗視察などの審査があり、佐藤さんは「食材やレシピ、店の雰囲気に加え、料理人の経歴など、かなり高いハードルが設定されている」と話す。佐藤市出身の佐藤さんは1994年から3年間、スペインの二つ星レストランで腕を磨いた。日本のイタリアンやフレンチの料理店でも経験を積み、

2012年に独立して同店をオープン。ワインや生ハム、チーズなどの食材はスペイン産にこだわり、塩によるシンプルな味付けや生ハムの原木からスープを取る料理法もスペインでの経験を忠実に再現している。名物料理はパエリアという。「スペイン料理店を名乗る店は日本でも増えているけれど、本物のスペイン料理を知ってもらうのは難しいと思っていた」と佐藤さん。厳しい基準をクリアし、認定されたことで「これからもスペイン料理の良さを追い求めていきたい」と腕まくりしている。

県内初 スペイン政府公認レストラン

解答例

年 組 名前

軽井沢町のスペイン料理店「エステーリヤ」が、県内で初めて、スペイン政府から「公認レストラン」の認定を受けました。審査の内容や、オーナーシェフの佐藤雅己さんの思いを読み取りましょう。

① 次の漢字の読み仮名を書きましょう。

（そくしん） （しんせい） （し） まる
促進 申請 締

（ふんいき） （みが） いた
雰囲気 磨

② スペインレストラン認定プログラムを同国政府が創設した目的は、何ですか。

【解答】 スペイン産食材の利用促進や質の高いスペイン料理の提供

③ 2020年に創設されたプログラムが日本に導入されたのは、何年ですか。これまでに「エステーリヤ」を含む何店が認定されましたか。

導入年―21年

認定店舗数―15店

④ プログラムでは、どんな審査をしますか。また、佐藤さんは審査について、何と話していますか。

審査―書類や店舗視察など

佐藤さん―食材やレシピ、店の雰囲気に加え、料理人の経歴など、かなり高いハードルが設定されている

⑤ 佐藤さんは何にこだわり、何を忠実に再現していますか。

こだわり―ワインや生ハム、チーズなどの食材をスペイン産にすること

再現―塩によるシンプルな味付けや生ハムの原木からスープを取る料理法

⑥ 佐藤さんは認定されたことで、これからも何を追い求めていきたいと話していますか。

【解答】 スペイン料理の良さ