


ワイン王国

THE WINE KINGDOM

2018 May No.104

世界のアイコンワイン 50

現地取材 トスカーナワイン
気鋭の造り手たち

ロングパートナー アサヒビール  ホルト
シャトー・キルヴァン





特許申請中の特殊な形の棚は、ワインラベルを正面に見せて収納することができ、奥のボトルまで取りやすいように引き出せる。またセラーの扉はサイド側だけでなく、上下にも取っ手が付いているため、ヒルトインや平行設置でも使いやすい



猿川大司氏
「Tasting Bar 柴田屋 酒店・八丁堀店」店長。3年半のフランス留学中に、カンヌの星付きレストラン「ラ・パルム・ドール」で修業する。JSA認定ソムリエ、フランス農林水産省認定CFPPA BEAUNE CSなど



シックな造りの店舗にマッチする高級感漂う黒色のセラーは、左右のLEDライトによって中のボトルも美しく際立つ。タッチパネル式で、温度は5～22℃で設定が可能。コンプレッサーの熱を前面下から放出するので、置く場所の選択幅も広がる

FunVino ファンヴィーノ

ワインを美しく魅せる「セラー」

「棚を引き出すことができるので、ボトルをディスプレイ感覚で見せながらワインの魅力を伝えることができます」

こう話すのは「Tasting Bar 柴田屋 酒店・八丁堀店」の店長でソムリエの猿川大司さん。3月上旬、神田から移転オープンするにあたり、日本初のディスプレイセラー「ファンヴィーノ・ブリリアント」を2台導入した。1台は白ワインとシャンパーニュを、もう1台は赤ワイン専用のワインセラーとして使っている。

「柴田屋 酒店」は、飲食店などに対する酒類の卸売りをベースとしながら、365日試飲ができる場として、新中野にある本店と八丁堀店の2拠点で「Tasting Bar」を開設している。八丁堀店の中央には大きなカウンタースタックがコの字に設置され、店内のワインは小売り価格にプラス1000円を支払えば店内

で楽しむことができる。

「東京駅に近い八丁堀は、地方からのお客さまも多く、ワイン愛好家も多い土地です。買って、飲んで、語れる」場所として、飲食店などのプロだけでなく、一般のお客さまにもワインを楽しんでもらっています」と猿川さんは言う。ボルドーやブルゴーニュなどのメジャーなワインを中心にラインナップするほか、お客からの要望もきめ細かく聞き出し、ワインの回転数をあげるようにしている。

ファンヴィーノ・ブリリアントは、1段に12本（最下段は8本）のワインを横にして収納し、棚ごと手前に引き出すことで、奥のボトルまで見やすく、取り出



ファンヴィーノ・ブリリアント

本体サイズ:	W660 × D680 × H1830mm
収容本数:	143 本
重量:	約 116kg
設定可能温度帯:	5 ~ 22℃
冷却方式:	コンプレッサー方式
価格:	飲料店卸価格 38 万円 (税別)



Tasting Bar 柴田屋 酒店・八丁堀店

住所: 中央区八丁堀 1-8-6
カサイビル 1F
営業時間: 11:00 ~ 23:00 (月~金)
11:00 ~ 21:00 (土)
定休日: 日曜日
TEL: 03-6262-8399

「人と人をSAKEで繋ぎ、世界中を笑顔にする」をモットーとした柴田屋 酒店。ワイン、クラフトビール、日本酒の三つを柱とした、365日試飲ができるテイasting・バーを運営し「B to B」「B to C」の両方をターゲットとした展開に取り組んでいる

しやす設計になっている。収納本数143本と大容量ながら、すべてのワインのラベルをゲストに見せることができる。また、左右にLEDライトを搭載しているため、ワインボトルが立体的に美しく見えるのも魅力だ。猿川さんは「私がワインの販売や提供にあたって、一番大切にしているのが「見せる」ことです。ワインが好きな人はラベルを見たり、ワインと触れ合う時間が見たり、ワインの回転数を上げるようにしている」と思っています。ファンヴィーノ・ブリリアントはそれを実現してくれるセラーなのです」と笑顔で話す。