

銀座 SIX イータリー

2021年8月
城取フードサービス研究所
城取 博幸

東京銀座 SIX「イータリー」OPEN とイータリーの思い出

東京銀座 SIX「イータリー」OPEN の内見会に呼んでいただいた
オープン日は8月25日 銀座SIX6階
イータリーには思い出が多い
思い出と共に書かせていただいた



リテールガイドの竹下社長に誘われて訪問

私はイータリーのファン

海外に行ってイータリーの店があれば必ず訪問するようにしている

今までの思い出を含めまとめてみた

竹下氏の記事 かなり詳しくまとめている

**イータリー銀座店が GINZA SIX6 階にオープン、国内最大規模、330 坪のグローサ
ント旗艦店 | リテールガイド**イータリー・アジア・パシフィックが、8月25日、日本における旗艦店となる

「イータリー銀座店(EATALY GINZA)」を GINZA SIX にオープンした。GINZA SIX 階にオープンした。イータリー

銀座店のテーマは「Seasonality(季節性)」。イタリーは全ての活動において自然のリズムと生物多様性を尊重



し、季節と共に移り行く土地の魅力に注目… retailguide.tokubai.co.jp

コンセプトは「EAT」「SHOP」「LEARN」

まず食べて、買って、学ぶ



店内は3つのコンセプトのレストラン

330坪 314席の大型イタリアンレストランだ



テラス席



銀座のシンボル和光の時計台も見える一等地だ



個室



まず席に案内され料理の試食



カメリエ(ウェーター)の胸にはイタリアの国旗(トリコロール)を意識したペン
オシャレだ



EAT
内見者用の特別メニュー



まず、待つ間にエスプレッソを一杯



ノンアルコールカクテル

ワインやアルコールが飲めないのは残念

メロンジュース



ソフトドリンク



ANTIPASTO アンティパスト(冷たい前菜)



奥の生ハムは、パルマ産 18 カ月の他 2 種類

こんな時期でなければ手をつまんで食べれば、ラードが程よく溶けておいしいのだが

左のチーズは 26 カ月熟成、右が 60 カ月熟成のパルメージャーノ・レッジャーノ

熟成の違いは明らかだが好みもある

中央はオリーブの搾りかすのクロスティーニ

右はゴルゴンゾーラのクロスティーニ

その他、グリッシーニ、ステーキ野菜
ワインがないのが残念



生ハムの工房
ここではスライスするだけ



チーズ工房

こどもカットするだけだが、150 種類のハムとチーズの品揃え

こちらを向いているスタッフは丸の内店から移動

私達のことを覚えてくれていた



真空パック機は必須アイテムだ



工房で真空パックされたハードチーズ



これは、ニューヨークの店のパルメジャーノ・レッジャーノのカット風景

40kgほどある塊を丁度カットし始める

中心を決めてそこからカットしている



しばらく見ていると
「もっと近くに来て見たら」と言われる
切りたてを試食させていただいた



今日のメニュー
PRIMO PIATTO プリモピアット(第一の皿)
シーフードパスタ



パスタは自家製で、生と乾燥の中間の食感



パスタ工房

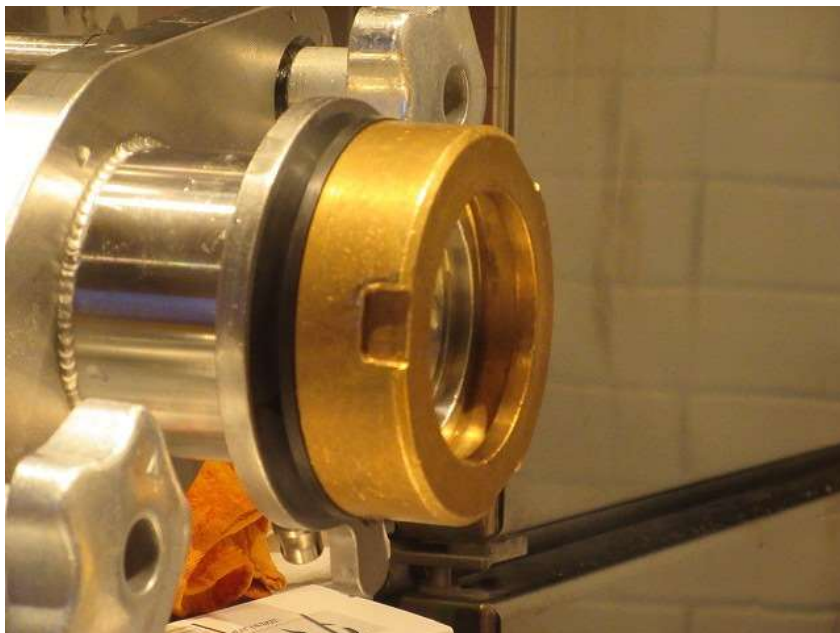
ここでパスタを一から作っている

生地の色が黄色いのは卵を使っているから

店長が丁寧に説明してくれた



パスタを絞り出す機械
肉のミンチの機械のように見える



これが切り歯
ここの穴からパスタが絞り出される



これは、ピアノ線を張ったパスタをカットするもの
昔はこんな道具を使っていた



PRIMO PIATTO プリモピアット(第一の皿)
生ハムとブラッターチーズのピザ
皮が薄く縁がないミラノスタイルのピザ
トッピングはアルバ産のブラウントリフ
香りが高い



7月に他の店で食べたうにパスタ
うにパスタは最高においしかった
上に「夏トリフ」がたっぷりかかっているが香りが薄い
トリフもグレードがいろいろある



2016年3月にアルバ訪問
白トリフはピエモンテ州アルバが有名 毎年、10月～12月まで「白トリフ祭」が行われる



2016年3月の訪問

ここでいつものギャグ

「シロトリがアルバで白トリフを食らう」のノリ

現地に行って聞いてみると

「今頃来ても、アルバけないだろう」と言われる 確かにその通り



ブッラータチーズ(これは牛乳からつくられたもの)

このチーズは水牛または牛の乳でつくられたフレッシュチーズ

中には生クリームも入れられている 水牛の物に比べて少し皮が厚い



ピザ生地の脇にパックが置かれている(銀座店)



ピザ窯はイタリアから持ち込んだもの
ピザ職人が丁寧に焼いている
責任者も私たちを覚えてくれた



ショップで売られている国産の牛乳ブロッター



SECONDO PRATTO セCONDプラット

グリルされた魚介類と肉類



キャンピー(手長エビ)、信州サーモン、ホタテのグリル
手長エビが甘くて最高においしい



手前から、和牛フィレ肉、仔羊、北海道産合鴨とグリル野菜
手前から癖の少ない順に盛り付けてある
焼き方は最高



グリルキッチン

ガスグリルにこだわる

グリル版のツメはヨーロッパと同じで斜めになっている



焼き野菜のグリル



ミラノ店デリカ売場の焼き野菜
赤が多いとおおいそうに見える



DOLCE ドルチェ デザート
お馴染みのティラミス



新登場のフルーツティラミス

私はこれの方が好きだ



新発売の「リゴット」

マリトッツォはサイズが小さくなっている

カンノーロはない



ピスタチオのリゴット

周りは普通チョコレートだが、ここはピスタチオのフレーク
何か黄粉のような香ばしい味がする



DOLCE コーナー



このいなり寿司のようなものは「CROSTINI(クロスティニー)」
イタリア語で小さなトーストという意味
そこに具を詰めている



ワインのつまみに
左はイカの煮物、右はトリッパ(内臓のトマト煮)



SHOP

1500 品目の品揃え ワインの品揃えは約 360 種類

今回は開店前なので買えなくて残念



ワインはレストランに持ち込んだり、ギフトとしての重要も



ケース内のワイン「バローロ」

左は 10 万円のバローロ



乾燥リゾット

水を加えて煮込むだけ



トスカーナ州シエーナ地方の思い出(2017年12月訪問)

キャンティワインの産地でもある

シエーナは北緯43度



よく見ると、ぶどう畑とオリーブ畑が混在している

オリーブのできる北限か？



銀座店のスタッフに聞いてみると、ズバリ答えてくれた
日本のイーター初期、林社長時代のスタッフが戻ってきた
「イタリアのオリーブの北限は北緯 46 度」
北緯 46 度と言えば稚内(北緯 45 度)よりもまだ北だ
イタリアは地中海性気候なので日本より温暖
そのオリーブオイル
スゴイ品揃え



そのオリーブオイルが輸入されている 5400 円也



年代物のバルサミコ
これもギフトに使える



イタリアの魚醤



チルドミールキット



内容は、乾燥パスタ、パスタソース、パルメジャーノ・レッジャーノ



後日、ミールキットをつくってみた

上のトマトは自家製半ドライトマト(塩を振って 170°Cのオーブンで 30 分加熱)をトッピング
添付のパルメジャーノチーズは半分しか使わなかった
トマトの味が強く、シンプルでおいしかった



チルド生ハム

これは真空パック(2D)ではなく、立体的な3D包装



チルドの輸入チーズと自店真空パック



輸入のフレッシュモッツアレラチーズ
小型チーズが水の中に入っている



「水牛乳」と書かれている



ミラノ店のチーズ工房(2016年3月)

イータリーミラノの水牛のモッツァレラチーズ

まるでつきたての餅のようなアツアツのチーズを丸めている

腕の毛深さが気になったが



出来立てのアツアツを試食

これは最高



銀座店のチーズ売場

木の葉が入ったチーズ



ウイスキーモルト(大麦麦芽)が入ったチーズ



希望を言えば

日本のイーターの課題はインスタペーカーがないことだ



ローマ時代からのパンも食べてみたい(ミラノ店)



LEARN

ピエモンテ州ブラは「スローフード発祥の地」(2016年3月訪問)

活動内容は、①小生産者を守ること ②小製造業者を守ること ③子供に味覚教育を行うこと
それを具現化したのがイーター

イーターはスローフード協会の監修を受けている

浅草の「まるごと日本」も同じような活動をしていたがうまくいかなかった
行政の協力がなければ育たない



スローフード協会の本部

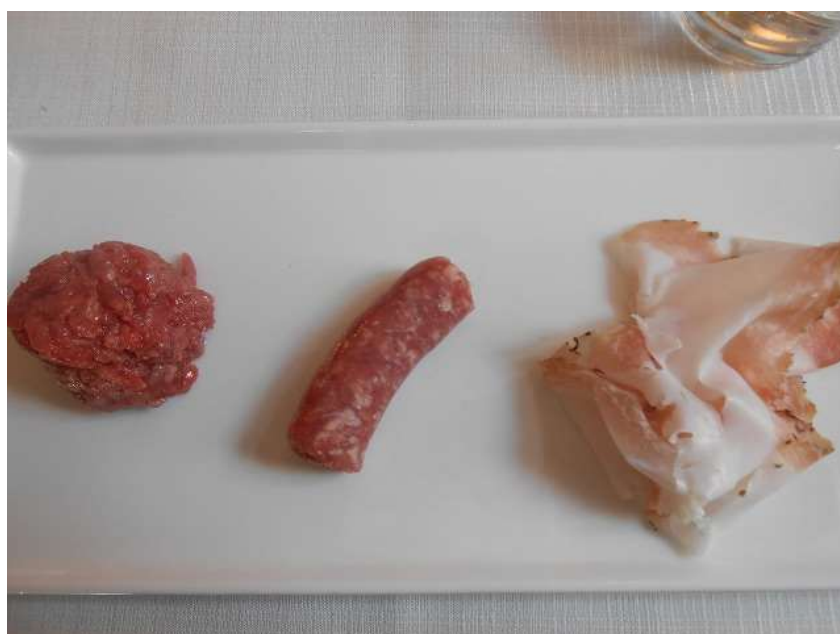
右の建物の2階がレストランになっている



レストランで食事

食べなければ話にならない

前菜はタルタルステーキ、生ソーセージ(牛肉)、生ハム(ラード)



アーティチョークのグリル
下はリコッタチーズ



ワインの飲み比べ



第一の皿

玉子 pasta 銀座と同じだ

いたってシンプルだ



第2の皿

牛肉のワイン煮とじゃがいものサルサート(ソティ)

素材の味を生かし、シンプルな味付け



ドルチェは三色ジェラード
お腹いっぱいであった



トリノのイーターリーでのインタビュー(2016年3月)
元商業界の倉本氏のコーディネートによるもの



ミラノのイーターリーでのインタビュー

中央の日本人女性は東京駅のオープンの時にもお会いした



ボローニャのイーターリー「FICO WORLD」のインタビュー(2017年12月)

ここは、農場、牧場、食品工場がある3万坪のイーターリーワールドだ
中央の商品担当は元スローフード協会のスタッフであったという
右の通訳の日本人はボローニャ大学の生徒



レストランの採算はどうか

1坪当たりの1日売上高(物販含め)1万円であれば大成功

300坪×1万円(1日の坪当たり売上)=300万円

300万円×360日=約10.8億円

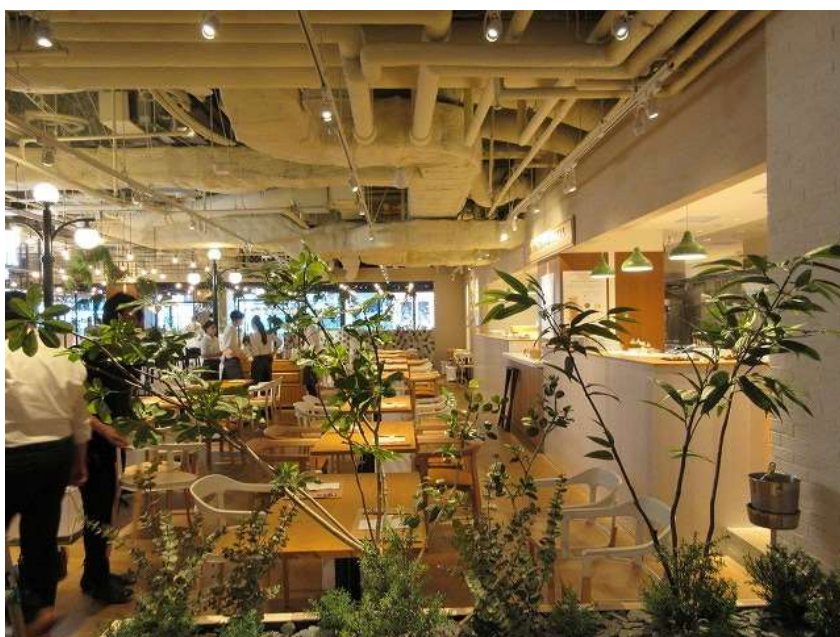
客単価4000円だと2.5回転 5000円だと2回転

イタリアのイーターに比べ生鮮食品を扱っていないため、

レストランと物販の売上構成比は8対2くらいであることが予想される

認知度が高まれば物販の構成比はさらに上がるだろう

私の予想ではコロナ明けにはそのくらいの売上は可能であると思う



イタリア料理を十分楽しんで店を後にする

ごちそうになりました

応援します