



まるでヨーロッパの地下カーブのような環境 オーダーメイドセラーが店の魅力を高める

レストランやバル、ワインバーでもおもてなしは、きめ細やかな接客はもちろん、スムーズなサービスやオペレーションも大事だ。また、お客さまの印象に残る内観もリピーター客を増やすのに大切な要素。見た目のインパクトもあり、ワインの貯蔵、管理にすぐれたオーダーメイドセラーは、繁盛店へのアドバンテージとなる。導入店にその魅力を聞いてみた。

ウォークインセラーの周りはソムリエの大石さんがDIYでボードを貼り付けるこだわり。棚に立てられたボトルにつけられた価格は販売価格。店内で飲む場合は抜栓料(1000円/本)を払えばグラスは貸出してくれる。



大石寿也
ディレクター・ソムリエ
お店のコンセプトからワインの品ぞろえ、品質管理のすべてを考へてセラーの外装パネルまで手作りした。「イベント会場やワイン会にも使ってもらいたい」と大石氏

プティユ
(Wine shop & Deli)
東京都 渋谷区鶯谷町15-7
TEL.03-6455-0285
営業時間：11:00~18:00
定休日：日曜日
お店 URL 入る



ウォークインセラーなので、出し入れの管理の作業もしやすい。箱ごとストックすることも可能。コンプレッサー方式で、室外機は外部に設置しているため静音性も高い。またバックアップシステムで故障時対応に加え、「緊急時冷却システムECS」を設置しているため、品質維持は万全。



お店のシンボルになる 存在感のあるセラー

昨年のオープンした渋谷・鶯谷町にあるワインショップ&デリ「プティユ」。ここは、もともとレストランのワイン事業部としてスタートしたユニークなショップだ。

「他店と差別化するため、目玉になるワインセラーを造ろうと思いました。ワインを、ただ店内の棚にただ並べるだけでは、温度も一定にならず品質管理も不安です。だから」と話すのはディレクター・ソムリエの大石寿也氏。ワインショップだからこそ、1本1本のワインの温度管理に注意し、お客さまへ届けたいという思いから機能性にはこだわったという。ワインセラー選びで迷いインターネットで検索した結果、機能性の高さに惹かれて選んだのが、「コールドキューブ」だったという。静岡に本社・工場があるコールドキューブは、もと

もと業務用冷凍冷蔵庫を中心に加工製造しており、温度管理の高いノウハウを持つ。また、冷蔵庫業界標準の42ミリ厚の高品質断熱材と冷蔵庫機器を組み合わせたことで、独自の冷却方式を用い自然に近いカーブ、まるでヨーロッパのカーブ(地下ワイン庫)のような低温環境

境と湿度を維持できる。冷たい空気は上に、温かい空気は下に、と自然に循環するため、一年を通じて、一定の温度・湿度を保つことができるという。このノウハウを応用し、個人宅からレストランやワインショップの業務用ワインセラーのオーダーメイドで設計製造している。

大石氏がコールドキューブに発注した決め手は、もう一つあるという。それが、最新の「緊急時冷却システムECS」だ。「ビルメンテナンスなどで年に何回か電気が数時間止まることがありますが、この緊急時冷却システムECSがあれば、ワインセラー内の冷却が一定時間キープできます。デリケートなワインに温度上昇のストレスを与えることもなく、安心ですね」と大石氏。

安心・安全を優先して予備電源や自家発電システムを導入すると、設置場所や費用面で負担が大きくなる。その点、蓄熱材料を使った緊急時冷却システムECSは、停電後の温度キープ力も高く、ワインの品質を損なう心配はほとんどない。低コストで導入することも利点になっている。

「ほかのお店の方がこのセラーを見学に

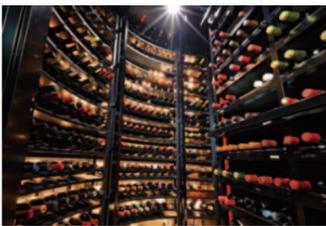
スタイリッシュでスケール感の 雰囲気重視

訪れることも多くなりました。また、ワインの品質管理、温度管理の姿勢を評価していただけたこともあり、それまで取引のなかったインポーターから仕入れることも可能になったのは、セラー設置があったからです」と、大石氏の表情は緩んだ。

インパクトのある曲線美の ワインセラー

2017年6月、六本木にニューヨーク・マンハッタンで評判の「ベンジャミンステーキハウス」がオープンした。ここは、アメリカ農務省(USDA)が認定した最高級ランクビーフ「プライム」を厳選し、本店と同じ品質、コンセプトによるサービスを提供する。もちろん店の雰囲気、インテリア、ワインなどの品ぞろえも豪華だ。ドアをくぐって階段を降りると、アメリカナイズされた空間が広がり、まるでニューヨークにいるかと思うほど。客席フロアで最初に目に飛び込んでくるのは、なめらかな曲線が美しいペダガラスの巨大なワインセラーだ。LEDライトがワインのラベルをガラス面に浮かき上がらせている。

「店内のデザインにマッチして、美しくインパクトがあるセラーです。ストックしている400種類ほどのワインは泡、白、赤でさまざまです。それぞれの温度管理がしっかりとできることが重要です。断熱パネルを採用しているため、客席フロアの温度の影響を受けないので結露もなく使いやすいとスタッフも話しています」と、支配人の小野幸一氏。白ワインと赤ワインでそれぞれストックエリアを分け、マグナムやダブルマグナムサイズなど、ディスプレイセラーとしての役割も大きいと話す。



インパクトのある美しい曲面を持つセラーの内部は、スタッフが出し入れをしやすいように棚番号で整理されている。温度の設定管理は一目でわかるパネル操作で、何かトラブルがあればセキュリティー会社への通報もでき、信頼性も高い。



小野幸一
支配人
「客席フロアや施設設備の配置やデザインのトータルまでが、お店のおもてなしにつながる」という飲食業界でキャリアの長い小野支配人

ベンジャミン・ステーキハウス・六本木
BENJAMIN STEAKHOUSE ROPPONGI
東京都港区六本木7-14-4 レム六本木ビルB1F
TEL.050-3187-9089
[営業時間] Lunch 11:30-15:00 (LO 14:00)
Dinner 月~土 / 17:00-23:00 (LO 22:00)
日・祝 / 17:00-22:00 (LO 21:00)
http://www.benjaminsteakhouse.jp/



山下敦司
オーナーシェフ
南仏のレストラン修行をはじめ、パリの有名な料理学校コルトンブルーで講師を務めていた経歴を持つ山下シェフは、「全国でつくられる日本ワインも応援したい」と話す。

高さのあるスタイリッシュなワインセラーは、明るく輝くシンボリックな存在。後ろを鏡面仕上げにしているため、奥行きを感じる。思わず立ち止まるほど美しいセラーは、室外機の設置をしないスマートな設計で注目されている。



フレンチレストラン AIX:S (エックス)

東京都港区北青山2丁目9-8
セントラルレジデンス北青山アキシルコートB1
TEL.03-6434-0356
LUNCH 11:30~15:00 (L.O. 14:00)
DINNER 18:00~23:00 (L.O. 21:30)
不定休
http://aixs-aoyama.com/

* 機内モードでコールドキューブと共通開発した緊急冷却システム「機内モード」の開発と実用化を「コールドキューブ」に依頼した。