



## 関西初進出！東京・渋谷のスペイン料理店が万博開催控える大阪に ルクア大阪10階に「セルベサ ジャパン」 4月24日（木）オープン 2カ月以上熟成させたガリシア牛を日本で唯一提供、万博パビリオンと当店でしか飲めないビールも

ワールドリカーインポーターズ株式会社（住所：東京都渋谷区、代表者：今里 尚史）は4月24日（木）、カジュアルビアレストラン「Cerveza JPN（セルベサ ジャパン）」を商業施設「ルクア大阪」10階の「ルクアダイニング」にオープンします。東京・渋谷の1号店に続く2店舗目で関西へは初出店となります。



### ■ 東京・渋谷に1号店を置くスペイン料理店が万博開催を見据え関西初出店！

「Cerveza」とはスペイン語で「ビール」を意味し、「セルベサ ジャパン」では、独占直輸入の世界各国から集めたクラフトビールと本場スペインの味を再現したパエリアやタパスなどのスペイン料理をお楽しみいただけます。2024年7月、東京・渋谷にオープンした1号店は、仕事帰りの方や女子会利用の方を中心に賑わいを見せています。当店は2店舗目となり、4月から大阪・関西万博が開催されることや梅田の再開発が進むことから、今後、国内外の旅行客が急増することを見据え大阪初進出を決めました。

### ■ 日本で唯一提供する超長熟成の“ガリシア牛”や万博パビリオンで提供するクラフトビールもご用意！

看板メニューは、パエリア発祥の地・バレンシアの伝統料理「バレンシアパエリア」です。硬質で甘みがあるパエリア専用に厳選した国産米に鶏肉、ウサギ、エスカルゴ、インゲンなどの食材を合わせました。エビやイカ、アサリ、ムール貝などを合わせ魚介の旨味を凝縮した「魚介のパエリア」や、イベリコ豚を使った「イベリコ豚のMIXパエリア」などもご提供いたします。

当店限定メニューとして「骨付き熟成リブローズグリル」もご用意。牛肉は、スペインのガリシア地方で最長15年かけて育てられた経産牛で、ストレスなくのんびり肥育されるため適度な霜降りと、ハリのある赤身肉が特徴です。スペイン現地の名門加工会社で2週間～1カ月の間乾燥させた後、約45日間熟成させております。乾燥・熟成という2工程を経ることで、牛肉から水分が抜け、濃厚な味わいに。熟成する間にお肉自身の酵素の働きでやわらかい肉質へ変化していきます。脂身も黄色くなるほど熟成したガリシア牛は“世界一”と称され、ナッツのような香りが漂うほどになります。この“超長熟成”の工程を経てガリシア牛を輸入している業者は国内で唯一となり当社のみです。

クラフトビールは、世界各国から直輸入した約30種類をそろえます。中でも生樽でご用意する「ホフブロイミュンヘン」は、万博のパビリオンでも提供される予定で、ビールの輸入商社としての側面を持つ当社の強みを活かしたラインアップをお楽しみいただけます。お酒の進む一品料理として「スペイン生ハム“ハモンセラノ”」「生ハムのクリームクロケッタ」「スペイン Chorizo」などもご提供いたします。

ルクア大阪の利用者層はもちろん、周辺オフィスワーカーの方やカップル、女子会など幅広い層にご利用いただければ幸いです。また、134席を有し、梅田では珍しい宴会や団体旅行客などの需要にも対応します。

●取材に関するお問い合わせ●

CERVEZA JPN ルクア大阪 広報事務局 担当：辻本・田村  
TEL：06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp



Paella &amp; Craft Beer

**CERVEZA** JPN

## ■メニューのご紹介

※価格は税込みです



## ◎バレンシアパエリア

M (2人分) : 3,498円

L (3~4人分) : 5,478円

当店を代表するパエリア。鶏の手羽、ウサギ、エスカルゴ、インゲン豆などを使用し、パエリア発祥の地・バレンシア伝統の味を再現いたしました。



## ◎ガリシア牛の骨付き熟成リブローズグリル

27,478円 (約800グラム)

現地の名門食肉加工会社で熟成をかけ日本に輸入。スペイン並びに世界でも最高牛と呼ばれるガリシア牛のステーキ。



## ◎数量限定!

## スパニッシュアフタヌーンティーセット

4,928円

旬のフルーツをスイーツに。ピンチョスやミニパエリアなどスペインの人気メニューをのせた心華やぐアフタヌーンティーセット。(スパークリングワイン&カフェ付き)



- ・万博パビリオンで提供予定のビール「ホフブロイ・ミュンヘナーヴァイス」(968円)
- ・ベルギー直輸入フルーツビール「セントルイス・フルーツランピック」(1,298円)
- ・パエリアと良く合うお米を使ったオリジナルビール「富士波 アロマティック・クラシックラガー」(1,188円)

など世界各国から直輸入したクラフトビール約30種類をお楽しみいただけます。

## ■店舗詳細

店舗名 : CERVEZA▲JPN (セルベサ・ジャパン) ▲ルクア大阪 ※▲は半角スペース

住所 : 大阪市北区梅田3-1-3 ルクアイーレ10階「ルクアダイニング」

営業時間 : 11時~23時

席数 : 134席 (テーブル=126席、カウンター=8席)

定休日 : 施設に準じる

HP : <https://www.zato.co.jp/>

●取材に関するお問い合わせ●

Cerveza JPN ルクア大阪 広報事務局 担当 : 辻本・田村

TEL : 06-4708-3766 E-mail: [pr@raple.co.jp](mailto:pr@raple.co.jp)