

特製の薪窯で焼き上げる「極上の赤身肉」を提供する
新しいスタイルのステーキレストラン
『Caro-Fuego (カロフェゴ)』赤坂店、2015年7月30日オープン！



オイスターバー&レストラン「Ostrea (オストレア)」や、もつ焼き・煮込み「三六 (みろく)」、バー業態「Bar's BAR (バルズバー)」「BAR ACCOLA (バーアッコラ)」と、都内に3業態12店舗を展開している、株式会社バル.ジャパン(本社:東京都港区赤坂)は、新業態『Caro-Fuego (カロフェゴ) 赤坂店』を、7月30日にオープンいたします。Caroはラテン語で「肉」、Fuegoはスペイン語で「火」、店名の「Caro-Fuego (カロフェゴ)」は「こだわりの赤身肉を薪窯で焼き上げる専門店」として名づけた造語。特製の薪窯でじっくり焼き上げる肉は、ヘルシーな赤身にこだわってご用意するため、もたれることもなく「かたまり」での提供スタイルでも、さらりと召し上がれます。薪を使用することで「脂の旨味を超える本当の赤身の美味しさ」を追求、まさに肉のスローフードを体現します。薪香る赤身肉を堪能できる、新しいスタイルのプレミアムな薪窯ステーキ専門店です。

【特製の薪窯】

薪窯は日本ではまだなじみがありませんが、ヨーロッパや南米では古くから伝わる調理法。近赤外線や遠赤外線の熱が食材の中心部まで素早く伝わるので、手間や技術が必要ですが、食材がもつ水分蒸発が少なく味の劣化が遅いなどの点が魅力です。Caro-Fuegoでは、熾火(おきび)でじっくりかたまり肉を焼き上げることにより、やさしく、やさしく火を入れます。表面から中まで肉の繊維一本一本に肉汁がからみついた状態であるため、ナイフでカットしても肉汁が外に出てしまうこともなく、噛みしめたときに初めて口の中に溢れる肉汁をお楽しみいただくことができます。そして薪窯のもう一つの魅力は、食材に薪の香りが付くこと。薪の香りは食欲を増進させ、肉などの臭みを消します。Caro-Fuegoでは火力が安定して火持ちが良く、香りが赤身肉と相性の良いナラの薪を選びました。

【こだわりのかたまり肉】

肉はニュージーランドの「牧草牛」や熊本「あか牛」など、大自然の中でのびのび育った安全でヘルシーな赤身肉を厳選してご提供します。日本ではサシが多く入った霜降り肉が好まれる傾向がありますが、霜降り肉を食べたときに感じる旨みややわらかさは脂身が演出したものです。赤身肉は肉本来の旨みや食べごたえを堪能できる上、たくさん召し上がっていただいてももたれることなくヘルシーなのが特徴です。また、かたまり肉をゆっくりと焼き上げるので、やわらかさと弾力に富み、旨みが凝縮されています。

【メニュー】

アラカルトは旬の食材を使った季節感ある前菜から、数種類のブランド牛、パティシエのデザートまで、幅広くお選びいただけます。前菜、メインディッシュの薪窯ステーキ、デザートまでお楽しみいただける「カロフェゴコース」は7,800円より(税抜)ご用意しております。(季節により変動あり)

まずはお得に、カロフェゴの魅力を堪能していただくにはコースを。お好みでメニューをチョイスしたいお客様にはアラカルトをどうぞ。ステーキの前には、素材を大事にするバル。ジャパンならではの食材も種類豊富にご用意。旬の「生牡蠣」や、「泳ぐホタテ」など、新鮮な魚介類をさっぱりと召し上がるのもおすすめ。他の調理法では出会えない、まったく新しい肉の旨みと、それを引き立てる実力派メニューの数々をぜひお楽しみください。

【Caro-Fuego 赤坂店】

- ◆ オープン日：2015年7月30日(木)
- ◆ 住 所：東京都港区赤坂3-7-11 レジーア赤坂
- ◆ ア ク セ ス：赤坂駅1番出口 徒歩4分、赤坂見附駅10番出口 徒歩4分
- ◆ 営 業 時 間：ランチ11:30~15:00 (L.O.14:00) 祝休
(ランチは8月18日(火)よりスタート)
ディナー17:00~23:30 (L.O.22:00) ※日曜定休
- ◆ 坪数・席数：37.34坪 33席(内、カウンター7席)
- ◆ そ の 他：全席禁煙。お席料としまして、お一人様800円頂戴します。
- ◆ 読者問合せ先：カロフェゴ赤坂店 TEL 03-6459-1285

<http://www.barjapan.co.jp/caro-fuego/>



【バル.ジャパン】

社名の由来はスペイン語の「バル」。スペインでは単に酒場を指すのではなく、食堂や喫茶店、居酒屋など幅広い役割をもち、その地域になくてはならない存在として愛されています。私たちも地域になくてはならない存在になるべく、マニュアルやテクニックに頼り過ぎることなく、お客様一人ひとりに寄り添ったサービスを心掛けています。2006年の創業以来、オイスターバー&レストラン「オストレア」、もつ焼き・煮込み「三六」、バー「Bar's BAR」「BAR ACCOLA」と、都内に3業態12店舗を展開してきました。どの業態でも大切に続けてきたのは、“新鮮・安全・安心”な食材へのこだわり。例えば生牡蠣は徹底した衛生管理はもちろん、生産地へ直接出向いて素材を吟味し、安全な流通ルートを構築しました。2013年からは江戸時代から続く水産の老舗仲卸(株)山小三をグループ会社に迎え、独自に研究開発した世界初の画期的な鮮度維持のシステムを大田市場に導入。こうした食に対する誠実な取り組みによって、多くのお客様からご支持をいただくと共に、生産者の方々との強固な信頼関係も生まれました。しかし、私たちは現状に甘んじることなく、常に高みを目指し、今後も新たな業態を積極的に開発していきます。

【株式会社バル.ジャパン 会社概要】

公式ホームページ：<http://www.barjapan.co.jp/>

- 設 立 :2006年10月13日
- 本 社 所 在 地：東京都港区赤坂2-17-55
- 資 本 金：1億円
- 代 表 者 名：代表取締役 藤野 豊
- 従 業 員 数：240人(パート、アルバイト含む)
- 主 要 事 業：フードサービス事業の企画・開発、及び店舗運営

▼写真素材のご要望、掲載・取材に関するお問い合わせ先▼

株式会社バル.ジャパン 広報室：遠藤恵美

(TEL 03-3586-8880、FAX 03-3586-8881、E-mail e.endo@barjapan.co.jp)