

2024 年 5 月 24 日

株式会社 聚楽

【新潟初出店】本格スペイン料理 びいどろ CoCoLo 新潟店

2024 年 5 月 29 日「CoCoLo 新潟 1F WEST SIDE」にオープン

東京を中心にホテルやレストラン事業を展開する株式会社 聚楽^{じゅらく}（本社：東京都千代田区、取締役社長：加藤 治、以下「当社」）は、2024 年 5 月 29 日(水)に本格スペイン料理「びいどろ CoCoLo 新潟店」をオープンいたします。当社が展開する「びいどろグループ」は日本でまだスペイン料理の認知度がほとんど無かった 1977（昭和 52 年）の創業。以来 47 年間、国内外に親しまれるスペイン料理を探究し続け、数々の大会で名誉ある賞を受賞しております。

新潟店では主役のパエリアに使う米も、海産物も、県内産にこだわり、食材の宝庫・おいしい新潟を全面にアピールしたメニュー構成に研究を重ねてまいりました。

取材をご希望の方は株式会社聚楽 広報担当：堀越
info@hotel-juraku.co.jp までお問い合わせください。



■大会受賞歴

2016 年パエリアコンクール日本予選優勝。スペイン・スエカでの本戦では”審査員特別賞”を受賞。

2018 年スペインのガンディアで開催されたフィデワ（＝パスタパエリア）世界大会に初出場。

強豪チームが競う中、国際部門優勝を果たす。

2019 年全国パエリア選手権優勝。前年に続きフィデワ世界大会国際部門優勝を獲得。二連覇を達成。

2023 年全国パエリア選手権優勝。

Paella

パエリア



魚介のパエリア

魚介のパエリア

小麦|えび

🏆東京パエリア選手権優勝の、不動の人気No.1パエリア。
豊富な魚介で、こだわりの特製パエリアスープが味の決め手です。

M ¥3,600 L ¥5,400
(税込¥3,960) (税込¥5,940)



野菜とチーズのパエリア

イカスミのパエリア

卵|乳|小麦

特製パエリアベーススープに独自のイカスミソースを混ぜ炊き上げました。
お好みでアリオリソースと一緒に召し上がってください。

M ¥3,600 L ¥5,400
(税込¥3,960) (税込¥5,940)

野菜とチーズのパエリア

小麦 ※羊乳のチーズを使用しています。

旨み豊かで鮮やかな野菜をふんだんに使用しました削りたてチーズの香りが食欲をそそります。魚介類が苦手な方にもおすすめです。

M ¥3,600 L ¥5,400
(税込¥3,960) (税込¥5,940)



バレンシアパエリア

バレンシアパエリア

小麦

🏆国際パエリアコンクールにて審査員特別賞を受賞したパエリア。
具材には豆や鶏肉、兎の肉など山の幸を使用しており、本格的な味わいです。

M ¥4,400 L ¥6,600
(税込¥4,840) (税込¥7,260)

VIDRIO パエリア ESPECIAL

小麦|えび|かに

厳選食材をたっぷりを使用したスペシャルパエリアです。
魚介に手長海老、国産鶏肉など溢れんばかりの具材が豪快かつ華やか。

M ¥5,600 L ¥8,400
(税込¥6,160) (税込¥9,240)



フィデワ・デ・ガンディア

フィデワ・デ・ガンディア

乳|小麦|えび|かに

🏆二年連続でフィデワインターナショナルコンクール国際部門優勝を果たした
パスタパエリア。魚介の特製濃厚スープで芳醇且つ濃厚な味わいに。
※こちらのパエリアはパスタパエリアでのご提供となります。

M ¥4,400 L ¥6,600
(税込¥4,840) (税込¥7,260)

VIDRIO Lunch Set



特製タバス盛合せ

好きなパエリア

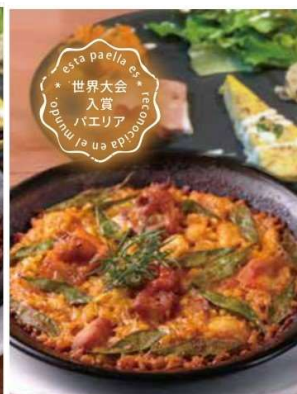
選べるドリンク



魚介のパエリア

Paella de Mariscos

¥1,800 (税込¥1,980)



バレンシアパエリア

Paella "Valenciana"

¥2,000 (税込¥2,200)



フィデワ・デ・ガンディア

Fideuà de Gandia

¥2,000 (税込¥2,200)

オリーブオイルとニンニクで食材を煮込んだアヒージョ、イベリコ豚の生ハム、新潟店限定デザート、ドリンクはこだわりのスペイン産ワインをはじめ、スペインビール「マオウ樽生」や自家製サングリア（ノンアルコールもあり）もご用意しております。

海老のアヒージョ えび ¥1,100 (税込¥1,210)

タコとイカのアヒージョ ¥1,400 (税込¥1,540)

ESPECIAL

マッシュルームのアヒージョ～セゴビア風～
¥1,300 (税込¥1,430)

一緒にいかがですか？

スペイン産バゲット 小麦 4カット ¥300 (税込¥330)



海老のアヒージョ



マッシュルームのアヒージョ～セゴビア風～



タコとイカのアヒージョ

■びいどろ CoCoLo 新潟店 2024 年 5 月 29 日(水)オープン

所在地 : 新潟県新潟市中央区花園 1-1-1 CoCoLo 新潟 1F WEST SIDE

営業時間 : 11:00～22:00 (L.O.21:00)

【URL】 <https://www.vidriog.co.jp/>

■会社概要

株式会社 聚楽 (じゅらく)

1924 (大正 13) 年 3 月関東大震災の爪あとと残る東京神田須田町の一角に簡易洋食「須田町食堂」のノレンを掲げたのが始まり。創業者加藤清二郎は新潟県白根市 (現新潟市南区) 出身。1958 (昭和 33) 年新潟県で TV 放映を行うための資材運搬用に弥彦観光索道設立。同年 4 月新潟駅 3 代目駅舎地下街に「新潟聚楽」開店。1963 (昭和 38) 年新潟～上野間上越線列車食堂参入。1973 (昭和 48) 年バスセンター2Fに「万代じゅらく」開店。現在新潟県内では、弥彦山ロープウェイ、弥彦さくらの湯、ホテルジュラクスティ新潟、串揚げじゅらく新潟店、亜麵坊 CoCoLo 新潟店 (同日オープン) を運営。都内を中心にレストラン 35、リゾート 4、ビジネス 3 のホテルも運営している。2024 年 3 月 100 周年。

【設立】 1924 (大正 13) 年 3 月 10 日

【資本金】 1 億円

【代表】 取締役社長 加藤 治

【住所】 東京都千代田区神田駿河台 3 丁目 4 番地 龍名館本店ビル 9 階南

【従業員】 正社員 570 名／パートタイマー450 名 (2023 年 5 月時点)

【事業内容】 都市ホテル・リゾートホテル・各種レストラン

【URL】 <https://juraku.com/>

<本件に関する報道関係からのお問い合わせ先>

株式会社 聚楽 (じゅらく)

広報担当：堀越 info@hotel-juraku.co.jp