

2025 年 5 月 28 日

株式会社 聚楽

スペインに認められた^{じゅらく}聚楽のスペイン料理

スペインレストラン認定プログラム“RESTAURANTS FROM SPAIN”

【びいどろ・エルチャティオ】全9店舗 正式認証されました

東京を中心にホテル・レストラン事業を展開する株式会社 聚楽（本社：東京都千代田区、取締役社長：加藤 治、以下「当社」）が運営するスペインレストラン「びいどろ 6 店舗」及び「エルチャティオ 3 店舗」は 2024 年 12 月に開催された「スペインレストラン認定プログラム RESTAURANTS FROM SPAIN」において正式認証されました。2025 年 5 月 20 日スペイン大使館にて認証式が行われました。

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。



スペイン農業漁業飲料大臣ルイス・ブラナス氏、
駐日スペイン大使館イニゴ・パラシオ・エスパーニャ大使より認定書を受領

■スペインレストラン認定プログラム“Restaurants From Spain”とは

ICEX（スペイン貿易投資庁）が、スペイン国外でスペイン産の食材だけでなく、本物の高品質なスペイン料理を提供し、ユニークで異なるイメージを持つレストランを区別するために 2020 年にテスト導入した認定プログラムです。その目的は、質の高いスペイン料理を求める消費者のための品質基準を確立することであり、スペイン以外の地域でスペイン料理を提供したいと考えるレストラン経営者の手本となるモデルを確立することです。

■100 年企業の聚楽（じゅらく）が提供する本格スペイン料理

1970 年代初頭、当社 2 代目加藤健一郎社長が世界中を視察する中でスペイン料理に着目する。

- 1.使われている食材が日本の料理と共通している部分が多い
- 2.塩と油、簡単な調理方法で食材の味そのものを楽しんでいる
- 3.食材を大事にしている

「日本料理に共通するところがありきっと日本人にも受け入れられるはずだ」

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、びいどろ六本木店をオープンする。以来約半世紀、国内外に親しまれるスペイン料理を探索し数々の大会で名誉ある賞を受賞しております。

魚介のパエリア

自家製ブイヨンと高品質なサフランを使い長時間煮込んだ特製スープが決め手。ダイスカットされたタラやイカを使い食べ応えも抜群。創業以来愛され続けている自慢の逸品



フィデワ・デ・ガンディア

フィデワとはお米の代わりにパスタで炊き上げたパスタパエリアのこと。バレンシアのガンディアで行われた世界大会で2年連続国際部門優勝を果たした逸品です。海老などの魚介を煮込んでダシを取り芳醇な風味と濃厚な味わいに仕上げております。



バレンシアパエリア

【国際パエリアコンクール世界大会特別賞】

バレンシア地方のパエリアで鶏とウサギ、モロッコインゲンなど山の幸がメインのパエリア。



バスクチーズケーキ

なめらかでとろける口どけの自家製チーズケーキ。焦がされた焼きめが香ばしく濃厚ながらも甘さ控えめな人気のスイーツ。



■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世界大会に初出場、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。

- びいどろ銀座店：東京都中央区銀座 5-8 ギンザプラザ 58 ビル B1
- びいどろ渋谷店：東京都渋谷区宇田川町 16-13 内田ビル 2F
- びいどろ銀座三越店：東京都中央区銀座 4 丁目 6-16 銀座三越 11F
- びいどろ池袋店：東京都豊島区南池袋 1-28-1 ヨドバシHD池袋ビル 8F
- びいどろ吉祥寺店：東京都武蔵野市吉祥寺本町 2-13-7 グランデール吉祥寺ビル 2F
- びいどろ CoCoLo 新潟店：新潟県新潟市中央区花園 1-1-1 CoCoLo 新潟 1F WEST SIDE
- エルチャテオ 銀座店：東京都中央区銀座 3-2-12 銀座 T8 ビル 1・2F
- エルチャテオ・デル・プエンテ 御茶ノ水店：東京都千代田区神田淡路町 2-9 JR 紅梅橋高架下 1 号
- エルチャテオ 中目黒店：東京都目黒区上目黒 2-13-3 GEMS 中目黒 3F

■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（かんだすだちょう）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。清潔で入りやすい洋食店、コロッケ三銭にソースかけ放題とリーズナブルな料金でたちまち市民で話題となる。

戦後は大型リゾートホテル業界へも進出し「じゅらくよ〜ん」の CM で一世を風靡。

1977 年スペイン料理専門店「びいどろ六本木本店」オープンする。

現在は都内を中心にレストラン 36、リゾートホテル 4、ビジネスホテル 3 を運営している。

2025 年 3 月、創業 101 周年を迎えた。

- 【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（2025 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