

WDI

世界のフーディーが集う、スペイン“チュレタ”（骨付きステーキ）の名店「Casa Julian（カサフリアン）」日本展開におけるライセンス契約を締結

国内外にレストランを展開する株式会社 WDI JAPAN（本社：東京都港区、代表取締役：清水 謙、以下「当社」）は、世界のフーディーが集うスペインの田舎町“トロサ”に店を構えるチュレタ（骨付きステーキ）の名店「Casa Julian」（以下「カサフリアン」）の日本における店舗展開のライセンス契約を Jumati BAT S.L.U.及び Matias Gorrochategui Casa Julian Tolosa S.L.U.（本社：スペイン バスク州 / CEO シャビエル・ゴロチャテギ）と締結しました。現在、東京都心部・90坪規模で物件を精査しており、2026年までに開業を計画しています。

CASA JULIAN DE TOLOSA



「カサフリアン」は、グルメで知られる美食の地、スペイン北東部バスク地方の3大名物料理（※）の一つとされている、厳選した豊熟な経産牛を厚切りでカットし、海塩をたっぷり振りかけ、キューバ産の炭火で焼き上げるステーキ「チュレタ」を看板メニューに掲げるレストランです。サン・セバスティアンから車で約30分の山間と、決して交通の便がいいとは言えないロケーションで、かつ日中ほぼ3時間だけのオープンながらも、世界中のフーディーや旅行者が足を運ぶ名店となっています。

※バスク地方3大名物料理…サン・セバスティアンの「タパス」/ゲタリアの「魚の炭火焼」/トロサの「チュレタ」

WDI は創業当初より「ダイニングカルチャーで世界をつなぐ」を企業理念として、世界の様々な国と地域で育まれた“食文化”を担い、伝道師の役割を果たすことを使命としています。このたびの「カサフリアン」日本展開により、「チュレタ」という食文化を通じ、新たな「しあわせが出逢うテーブル。」をつくり続けてまいります。

～「カサフリアン」看板メニュー「チュレタ」のポイント～

★「キューバ産の炭」

硬木で火力が強し香りが強すぎないキューバ産マラブの炭で豪快に焼き上げます。

★「地中海の海塩」

地中海の海塩を山盛りにたっぷりかけて焼き上げます。塩釜に似て、炭火の強い熱を適度に抑える効果があり、水分の蒸発を抑えて肉汁や旨味を保ちながら、肉の旨味が引き出されたチュレタが焼きあがります。

★「独自の火入れ方法」

初代オーナーが確立した独自の火入れ技術を承継しながら2代にわたって営業を続けています。

★★★「ヨーロッパ マチュアードビーフ（豊熟牛）を使用」

厳選した6～9歳の豊熟なヨーロッパの経産牛（ヨーロッパ マチュアードビーフ）を使用。ヨーロッパ マチュアードビーフは、飼料をはじめ、飼育方法が日本の経産牛とは大きく違い、月齢が進むにつれて不飽和脂肪酸が増え、脂肪融点下がりが、脂質が向上していき風味が豊かに。アミノ酸濃度も上がるため、旨味が凝縮された深い味わいの肉質となります。

【本件に関するお問合せ先】

物件情報：（株）WDI JAPAN 営業本部 事業創造チーム TEL：03-3478-4201 担当…徳谷 tokutani@wdi.co.jp
報道関係：（株）WDI JAPAN マーケティング部 TEL：03-3470-5307 担当…大林 ohbayashi@wdi.co.jp

～「カサフリアン」受賞歴～ ※2024年度

◇「World's Best Steak101」 <https://www.worldbeststeaks.com/the-list-1-101> … 13位

◇「レプソルガイド」※スペイン版ミシュラン <https://www.guiarepsol.com/es/soles-repsol/> …2ソル ※2つ星に相当

【 Casa Julian de Tolosa (トロサ本店) 概要 】

所在地： Calle de Santa Klara 6, 20400 Tolosa

営業時間： 火～木・日曜 13:00～15:30 金・土 13:00～15:30/20:30～22:30 ※月曜定休

電話番号： +34-943-67-14-17

公式 HP： <https://casajulianmg.com/#>



【WDIの概要】

会社名：株式会社 WDI

所在地：東京都港区六本木 5-5-1 ロアビル 8階・9階

代表者：清水 謙

事業内容：レストラン経営及び運営受託、ブライダル企画・運営

WDIは「ダイニングカルチャーで世界をつなぐ」を企業理念とする外食企業。

1972年に外食事業に参入以来、「トニーローマ」、「ハードロックカフェ」、「カプリチョーザ」等、最初期よりマルチブランド展開を推進。1980年「トニーローマワイキキ店」出店を皮切りにグローバル展開を開始。

近年では「サラベス」、「エッグスンシングス」等の海外の朝食文化の輸入、2014年「ウルフギャング・ステーキハウス」、2018年「Buvette」や「添好運（ティム・ホー・ワン）」、2019年「富錦樹台菜香檳（フージンツリー）」を日本に導入。2022年には老舗すき焼き店「ちんや」の暖簾を承継し、浅草本店をオープン。

現在 25 以上のブランドを約 160 店舗、日本を含め 5 ヶ国で展開。

【本件に関するお問合せ先】

物件情報：(株) WDI JAPAN 営業本部 事業創造チーム TEL：03-3478-4201 担当…徳谷 tokutani@wdi.co.jp

報道関係：(株) WDI JAPAN マーケティング部

TEL：03-3470-5307 担当…大林 ohbayashi@wdi.co.jp