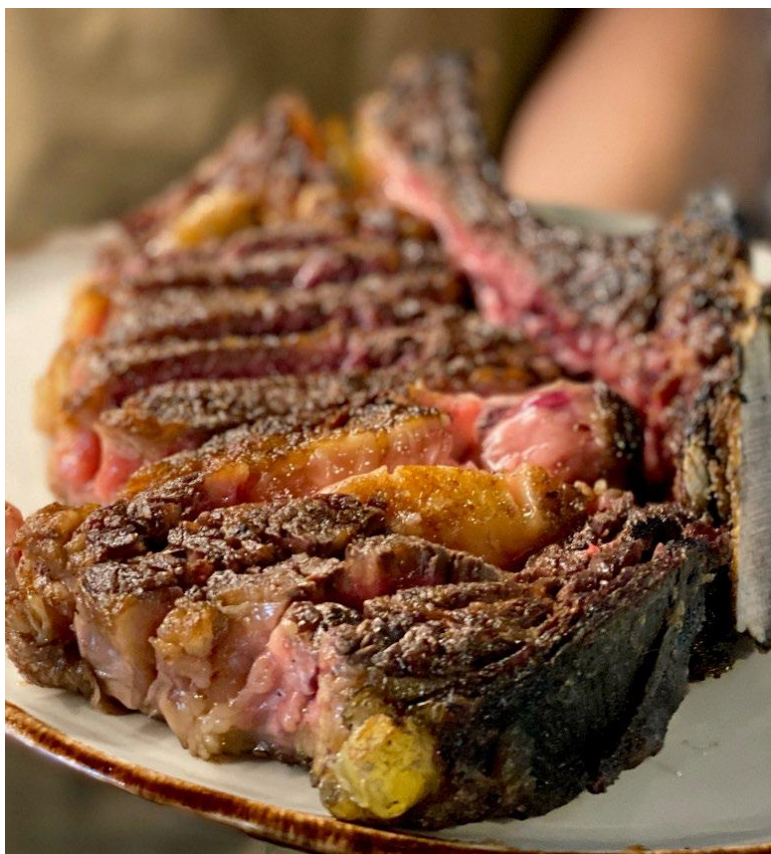


# CASA JULIAN DE TOLOSA

2026 年 1 月  
株式会社 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）」 今秋、東京・南青山に日本初上陸

2026 年秋、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」）の日本初上陸となる東京店を東京・南青山、地下鉄乃木坂駅から徒歩 3 分、環状 3 号線に面した立地にオープンします。



### ◆ チュレタの名店「カサフリアン」とは

「カサフリアン」は、美食の街スペインの田舎町“トロサ”にある、「チュレタ」を看板メニューに掲げるレストラン。チュレタは、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て炭火で焼き上げるステーキで、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<sup>(※)</sup>の一つとされています。

(※)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」

1954 年に創業。サン・セバスティアンから車で約 30 分の山間という店舗ロケーション、加えて、日中ほぼ 3 時間だけのオープンという、決して良いとは言えない条件ながらも、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。

## ◆「カサフリアン」でしか味わえない「チュレタ」が生まれるまで

創業者であるフリアン・リヴァス氏は「完璧なチュレタ」を生み出すことに心血を注ぎ、牛肉のカットにおいては地域の有名な外科医との共同研究に没頭するほか、地元の金属業界ともチームを組み、窯の中の温度効率を計算した巧妙な角度のグリルを制作。肉の脂が炭に落ちることで火入れを台無しにする炎の形成を防ぐことに加え、山盛りにした粗塩で肉の風味を高めるという、革新的な火入れ技術が生まれました。

チュレタの味わいをさらに高める相棒として、その当時、フリアンの故郷・ナバーラで、家庭料理の定番であったホワイトアスパラガスを前菜に、ピキージョ（赤ピーマンのコンフィ）をサイドメニューに据えたのも、初めての試みでありました。

## ～「カサフリアン」看板メニュー「チュレタ」のポイント～

### ★「炭」

硬木で火力が強く香りが強すぎない炭を使用し、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」

創業者が生んだ独自の火入れ技術は、1981 年に経営を引き継いだ 2 代目のマティアス・ゴロチャテギ氏によってが確立され、現在はマティアス氏の息子であるシャビ氏がその技術を承継し提供を続けています。



## ◆ ほぼすべての日本人にとって初体験となる、「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、これまで（～2023 年 7 月）輸入に制限がかかっており、日本では入手できませんでした。しかしながら、独自の輸入手段を構築することで、日本の経産牛とは全く異なる、ヨーロッパの月齢 30 か月以上の牛肉の味わいと風味を、日本の皆さんに体験いただくことを実現しました。

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、脂肪融点が下がり、脂質が向上していき風味が豊かになります。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。

## ◆ その旨さを物語る、華麗な受賞歴

2025 年度においては、世界中にある 30 万軒のステーキレストランの TOP101 を決める「World's Best Steak101」では世界 7 位に、スペイン版ミシュランといわれる「レブソルガイド」では、2 ソル（※2 つ星相当）を獲得しました。

### 【参考】

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

「レブソルガイド」 <https://www.guiarepsol.com/es/soles-repsol/>



## 「カサフリアン」オーナー マティアス・ゴロチャテギ氏より、日本の皆さんへ

トロサという田舎町で私たちは、これまで食肉に情熱を注ぎ、肉を焼くスペシャリストとして、独自の手法を構築し、その風味を最も引き立てることに専念してきました。

今回、その思いが、海を越え、東京の地で花開くことを大変うれしく思います。

「チュレタ」という言葉を発するとき、人は口角が上がり笑顔になります。

東京でも、お客様の笑顔があふれ、家族の一員のように感じていただくレストランとなれることを心から願い、楽しみにしています。



### ■「カサフリアン」日本初上陸店 オープン概要 ※2026年1月時点情報

店舗名称： カサフリアン 東京店

出店予定： 2026年秋

出店場所： 東京都港区南青山1丁目

予約受付： 2026年9月開始予定

### 【 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/#>



【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL：03-3470-5307

広報：大林 ohbayashi@wdi.co.jp