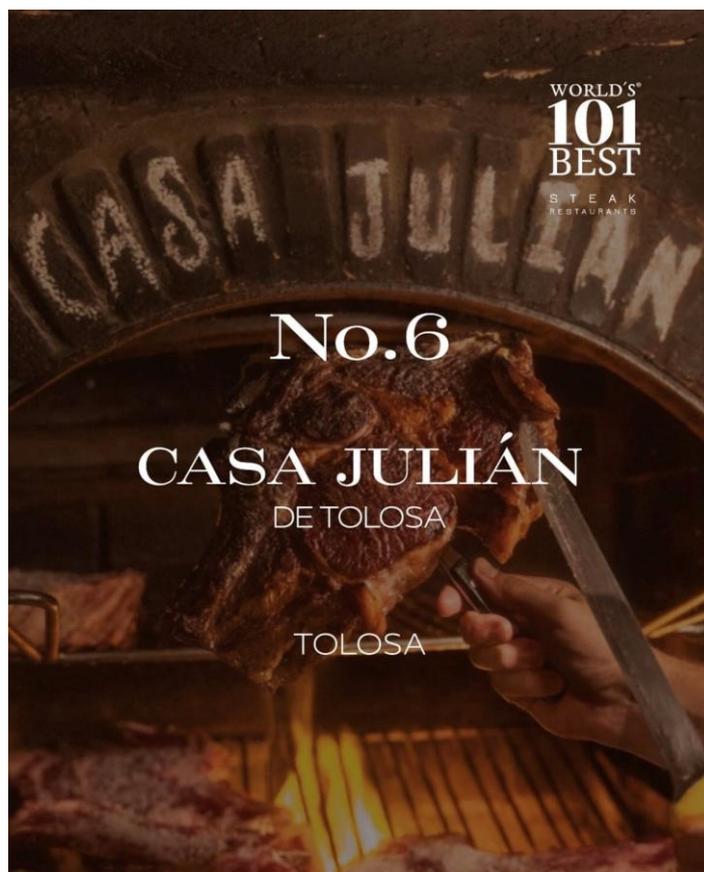


# CASA JULIAN DE TOLOSA

2026年3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）」  
世界のステーキレストラン 101 軒「World's Best Steak Restaurants 101」  
2026 年度 6 位に入賞

2026 年冬、東京・南青山に日本初上陸を予定している、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」）は、2026 年度における、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 Steak Restaurants 101」において 6 位にランクインしました。



「World's Best Steak Restaurants 101」 <https://www.worldbeststeaks.com/>

「カサフリアン」は2025年度、同ランキング7位でしたが、2026年ではそのランクを一つ上げ、6位を獲得。「カサフリアン」が看板に掲げる、厳選した豊熟なマチュアードビーフ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「チュレタ」の実力が認められた結果となっています。

これに加え、「カサフリアン」は、スペイン版ミシュランといわれる「レプソルガイド」でも、2 ソル（※2 つ星相当）を獲得しています。

## ◆ 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、厳選した豊熟なマチュアードビーフ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ふ、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、「ヨーロピアン 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マチュアードビーフを使用。

ヨーロピアン 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。

ヨーロピアン 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。

■ 「カサリアン」日本初上陸店 オープン概要 ※2026年3月31日時点情報

店舗名称： カサリアン 東京店

出店予定： 2026年冬

出店場所： 東京都港区南青山1丁目

予約受付： 2026年10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