

ワインセラーを訪ねて  
田邊公一氏が訊く!

# 『ルフィエール』の實力と信頼度

ワインのプロも納得の大容量にしてハイコストパフォーマンス。  
人気の注目セラー『ルフィエールC410』ユーザーの声を伺うべく、  
東京・豪徳寺のワインバー「ワインステーションプラス」オーナー夫妻の下を  
ワインディレクター田邊公一氏が訪ねた。

# ルフィエール Lefier

冷却能力の高いコンプレッサー方式。  
大容量&ハイスぺックのプロ仕様



「ワインステーション プラス」オーナーの佐藤充氏とマキさん夫妻。ワイン保管は全幅の信頼を寄せる2台の『ルフィエール C410』で行う。[2階店舗のため階段からの搬入に不安がありました]が、納入時のサポートも厚く助かりました」とマキさん



私が拝見してまずまず!

田邊公一氏  
Koichi TANABE

ワインディレクター。「タイソング アンド カンパニー」「ロワン」「アフリカー」「麻布とさか」などのレストランやワインショップ、イベントのワイン、飲料の監修を手掛ける。ワインスクール「レコール・デュ・ヴァン」講師。第6回「キュヴェ・ルイズボメリーソムリエコンテスト」優勝。

セラー選びの相談を受けるたびに『ルフィエール』を推しているという田邊氏。「『ルフィエール』は『よく冷える』からきてるそうですよ(笑)」。ブランド名の由来は本当だという

小田急線豪徳寺・東急世田谷線山下各駅からすぐ。駅近立地のビル2階に2021年10月にオープンした「ワインステーションプラス」は、南アフリカワインとオレンジワインにフイーチャーしたワインバーだ。店を切り盛りするのは、ともに古書店業界から飲食業界へ転身した佐藤充氏とマキさん夫妻。  
杉の一枚板のメインカウンター5席に、ワイン樽にオーク天板をしつらえた6人ほどのスタンディング席、窓辺に2席の小さなカウンター席も。ウッドイデいかにもアットホームな店内空間が広がる。

ワインバーでも余裕の  
大容量セラーC410

初来店の田邊公一氏が着目したのは、171本収容の大容量セラー『ルフィエールC410』がカウンター内向かって右端と、客席フロア左端にすくっと佇んでいること。



## プロライン

### 『ルフィエール C410』

本体サイズ：  
W595 × D665 × H1830mm  
収容本数：171本  
棚板枚数：14枚 + 固定棚1枚  
設定可能温度帯：5～20℃  
冷却方式：コンプレッサー方式  
価格：24万900円(税込)



ココに注目!

## ルフィエール C410

Point 1

### スリムデザイン

収容力大でも  
縦長ボディで圧迫感がない



Point 2

### スライドできる木製棚

ウッディでぬくもりのある  
店内にマッチ



Point 3

### 自由自在の棚間設計

棚を数段抜いて  
パイ・ザ・グラス用にも



「ルフィエールのガラス扉越しに見える木製棚と店内の木質とのマッチングがいいですね。サービス動線もよく考えられた配置だと思います」と田邊氏。

佐藤夫妻はオープン前から親交の

あったワインバーオーナーからこのルフィエールを推薦され、赤ワイン・白ワイン用と2台使用することを教わった。「こんなにリーズナブルなのになんか入る。値段的にもほぼ即決でした」と佐藤氏。

同店では、キッチン内のセララーを白・オレンジワイン用に10℃設定で、客席フロア内のセララーは赤ワイン用に13℃設定でと使い分けている。現在は各171本の収容本数に対し、それぞれ100本ずつほどという使用状況だ。

「10数席という席数に対してはキッチンに余裕がありますが、セララーのスペースに余裕がないと仕入れもこまめに発注しなくてはならないので、望ましい使い方ですね」と田邊氏。

### コンプレッサー方式だから 大型でも夏場もよく冷える!

「実際今年の夏の猛暑でも、ルフィエールの庫内温度は設定温度以上になることなく冷えていました。グラスワインを提供するのに扉の開け閉めを頻繁に繰り返しても、温度の戻りが非常に早く安心できます」と佐藤氏。

佐藤夫妻は自宅で使っていた中型セララーがすぐ埋まってしまった経験から、「セララーは大きいほどよい」と、最大容量のセララーを希望。ルフィエールシリーズ最大クラスとなるC410の採用は自然の流れだった。

「カウンターに座ったお客さまの印象としても、庫内のボトルが見える

これだけ大きなガラス扉のC410が両サイドにあることで、ワインに力を入れていた店なんだということが視覚的に伝わります。それによりグラスワインも一杯多めにオーダーが入って、売上にも貢献しているのでは(笑)」と田邊氏。

店側にとっても庫内のアイテムの欠品状況がわかりやすく、在庫管理に重宝しているという。

### さらにお手ごろ価格の ベーシックラインも

家庭用ワインセララー選びの相談をワイン初心者から受けることも多いという田邊氏。

「セララデビューの方にルフィエールの何が勧めやすいかというところ、価格がまず非常に手ごろであるということ。ワインセララーは一般的に考えれば結構値が張る買い物ですが、温度管

理がしっかりできてデザインがいい、しかも安いとなれば、『それなら買ってみよう』と思ってもらいやすい」

その一例は、55本収容の2温度帯セララー『ルフィエール C55BD』。庫内上下がパーティションで2室にセパレートされていて、白ワインと赤ワイン、あるいは飲みごろ温度に冷やしたワインと貯蔵温度に設定した保管用といったように、1台のセララーを2つの用途にわけて使用できるスグレモノだ。

「自宅にもあったら豊かな気分になれるぞう」とマキさんの目に留まったのは、15本収容の『ルフィエール C15B』。ペルチェ方式よりも冷却能力の高いコンプレッサー方式の小型セララーだ。省スペースのこのセララーなら、ワイン好きの人のセカンドセララーに、コンパクトな部屋に住む一人暮らしの人や、贈答用の高級ワインをもらった時のための保管庫にもピッタリである。

「赤ワインを27℃の室温で飲むより、セララーで飲みごろの16℃にジャストフィットさせて飲んだほうが絶対美味しいはず。セララーは単なる保管庫ではなく、ワインを美味しく飲むためのツールなのです」

プロユースから、ユーズのニーズに見合ったサイズや機能がそろった家庭用セララーまで。デザインや収容力、性能に対してリーズナブルでありながら、かゆいところに手が届くルフィエールの豊富なラインナップはマストチェックである。

### ベーシックライン

#### 『ルフィエール C15B』

本体サイズ：  
W345 × D450 × H692mm  
収容本数：15本  
棚板枚数：4枚 + 柵1枚  
設定可能温度帯：5 ~ 18℃  
冷却方式：コンプレッサー方式  
価格：2万8600円(税込)



#### 『ルフィエール C55BD』

本体サイズ：  
W510 × D480 × H1262mm  
収容本数：55本  
棚板枚数：9枚  
設定可能温度帯：上下とも5 ~ 18℃ (2温度帯セララー)  
冷却方式：コンプレッサー方式  
価格：8万3600円(税込)



#### ワインステーション プラス

住所：東京都世田谷区豪徳寺1-45-1  
犬飼ビル2F  
TEL：070-8970-3186  
営業時間：  
月・水～土17:00～23:30  
日・祝15:00～22:00  
定休日：火