



藤野 豊さん(昭51・法律)

株式会社バル・ホールディングス
代表取締役

1953(昭和28)年生まれ。東京都出身。老舗のスポーツ用品店に就職し、外商部に配属される。3年ほどで退職し、渡米。帰国後、不動産会社、大手スーパーマーケットチェーンを経て藤野商事株式会社の代表就任。2006年に株式会社バル・ジャパンを設立し代表取締役に就任。現在はバル・ホールディングス(2018年7月に社名変更)のほか、株式会社浅草うな鑑、株式会社オストリア、株式会社三六、株式会社山小三の各代表取締役を務める。現在、体育会アーチェリー部OBG会長。

Shop
No. 4

オストリア

Ostrea赤坂見附店

真夏でも10種類以上を提供!

こだわりの生牡蠣を味わえるオイスターバー



1. オストリアを訪れたら味わいたいの
が「生牡蠣6Pプラッター」(税込3400
円)。一番人気の盛り合わせ!

2. もちろん鮮度は抜群。剥きたて生牡
蠣は、常時10種類以上用意されている
(季節や入荷状況によって銘柄が異なる)。日本はもちろん、世界各地の牡蠣
を含めて、産地ごとの味わいや潮の香
りの違いまで堪能することができる。
国内では、北は北海道から南は九州ま
で日本全国の生産者との密なつながり
があるのもオストリアの強み

3. 「牡蠣料理3品盛り合せ(フライ・ゲ
ラタン・ガーリックバター焼き)」(税込
1750円)。牡蠣の旨味が凝縮、ワイン
をはじめ、ビールやハイボールとも相
性は抜群。牡蠣のメニューはもちろ
ん、パスタやリゾット、「牛ホホ肉の赤
ワイン煮込み」(税込み2300円)などメイ
ンも充実している

4. エスプラナード赤坂通りに面し、賑
やかな店内の様子がうかがえる。2時
間制のパーティープラン(要予約)が、
同窓会などの利用で人気

店舗入口に新鮮な生牡蠣がズラッと並ぶ
特徴的な外観が目を引くオストリア赤坂見
附店。牡蠣の種類が季節を問わず揃うとい
われる都内屈指のオイスターバーであり、
新鮮で安全、安心して美味しい生牡蠣を味
わうことができると連日賑わっています。

「オストリアを立ち上げようとしたきか
けは、地域の人に喜んでもらいたいと強く
思うようになったからです」こう語るのは、
オストリアを運営するバル・ホールディ
ングス代表取締役の藤野豊さん。その思いを
実現すべく、大好きな生牡蠣を適正価格で
味わえるお店を作りたいと、創業当初は北
海道から九州まで生産者を訪ね回り、仕入
れルートを開拓してきました。例えば、北
海道の昆布森といわれる地区で牡蠣を育て
ている人や、多くの川が流れ込んでいて栄
養分が豊富な瀬戸内海の人、特殊な製法を
用いることによって実入りの安定した良い
牡蠣作り成功した九州の人など、良い牡
蠣の生産に心血を注いでいる方々とのネッ
トワークを構築。しかも、鮮度を可能な限
り保ち流通を安定させるために、2013年
には牡蠣専門の卸問屋をグループ傘下に編
入して、少しでも美味しい牡蠣を提供して
いこうとするこだわりよう。

「オストリアの店長や幹部スタッフは、生
産者の元を訪れて牡蠣の生態や生産方法を
勉強しています。また、牡蠣の流通や衛生
的な取り扱いについても学んでいるのが、
大きな強みの一つです」

真夏でも10種類以上もある生牡蠣(冬
には20種類近く)とワイン、その他、手
作り料理やそれに合うドリンクの組み合
せなどを楽しんでみてはいかがでしょうか。



- 東京都港区赤坂3-10-4 月世界ビル1F
- 03-6230-1100
- 地下鉄赤坂見附駅より徒歩1分
- 営業時間: 月~金 17:00-23:00 (L.O22:30)
- 土 11:30-23:00 (L.O22:30)
- 日 11:30-22:00 (L.O21:30)
- 定休日: なし(年末年始を除く)
- ※他にも、銀座コリドー通り店、六本木店、
新宿住友ビル店、新宿三丁目店があります

