



波のような曲線を描く屋根が自印

サンタ・カタリーナ市場

El Mercado de Santa Caterina

MAP 別冊 P131C1

食料品が中心の市民の台所

修道院跡地にあるバルセロナで2番目に古い市場。市場内は天井が高く開放感たっぷり。有名な建築家手がけた建物も必見。

data ④④4号線JAUME 1駅から徒歩6分
 ④Av. Francesc Cambó16 ☎93-3195740 ⑦7時30分～15時30分(木・金曜は～20時30分、店により異なる)
 ⑧日曜



カサ・ジスペルト

Casa Gisbert

MAP 別冊 P130Z

炒りたてスペイン産ナッツ

1851年創業の老舗乾物店。店内では開業時から使っている鉄炉でナッツが炒られ、香ばしい香りが漂う。ドライフルーツや紅茶、コーヒー、スパイスなど選りすぐりの食品も揃えている。

data ④④4号線JAUME 1駅から徒歩5分
 ④C. dels Sombrebrers 23 ☎93-3197535 ⑧10～14時、16～20時(11月17日～12月24日は10～20時) ⑧日曜

1.創業当時の趣が残る店 2.店内の古い炉でナッツを炒る 3.ヘーゼルナッツ€1.90/100g 4.リエタ島のアーモンド€11/500g



中の店もCHECK!

オリス・オリバ

Olis Oliva

MAP 別冊 P131C1

上質オリーブオイルの宝庫

スペイン産の高品質なエキストラバージンオリーブオイルが多く揃う。他にもオリーブオイルを使ったコスメなども充実している。



data ④93-2681472 ⑧9時30分～15時(月曜は～14時、木曜は～20時、土曜は～15時30分) ⑧日曜、7月の木曜の午後、8月の午後
 link →P28

- 1.トマト風味のエキストラバージンオイル €5.45
- 2.レモン風味のオリーブオイル(ミニボトル)€1.80

シャンティ・ジェラート

Shanti Gelato

MAP 別冊 P130B

素材にこだわる絶品手づくりアイス

4畳半ほどの小さな手作りジェラート店。ティラミス、キャラメルといったクリーム系やマンゴーなどフルーツ系に加え、スペインならではのトゥロン風味もある。

data ④④4号線JAUME 1駅から徒歩7分
 ④C. dels Carvis Vells 2 ☎93-2680729 ⑧13時～23時45分(金・土曜は～翌1時30分)※冬期は不定 ⑧なし
 link →P21



- 1.右のオブジェのアイスはゴキ箱になっている
- 2.常時16種のフレーバーが日替わりである。人気は濃厚なチョコレートフレーバー

こちらもCHECK!

ワインショップも経営

品揃え市内No.1

ショップとしてだけでなく、市内のレストランやバルへの卸業でも有名。国内外のワインが天井までぎっしり並ぶ。

data ④④4号線JAUME 1駅から徒歩8分
 ④C. Agullers 7 ☎93-2683159 ⑧8時30分～20時30分(7・8月の土曜は～14時30分) ⑧日曜
 link →P29



7500種のワインが集結した圧巻の店内

ヴィラ・ヴィニテカ

Vila Viniteca

MAP 別冊 P130B

厳選食材がずらり

1932年創業以来地元の人に愛される食材店。店内の一角には小さなバルも併設している。メニューの数もさることながら、それぞれ熟成士がいるというこだわりのチーズと生ハムは必食。自慢のワインとともに味わいたい。

data ④④4号線JAUME 1駅から徒歩8分 ④C. Agullers 9
 ☎93-3101956 ⑧8時30分～20時30分(7・8月の土曜は～14時30分)
 ⑧日曜

- 1.小さな店内にはこだわりの食材がぎっしり
- 2.お店の隣ではワインショップも経営する
- 3.ハモン・イベリコ・テ・ベジョータ€19.50
- 4.豚の腸詰ロンガニサ€5.50
- 5.カタルーニャのガロチャチーズ€3.50



バルセロナ

ポルン地区でおいしいもの探し