

2019年12月19日

報道関係各位

株式会社 USEN Media

ヒトサラ『Best Chef & Restaurant 2019』発表

ヒトサラアワードシェフが選ぶ「世界の注目レストラン」同時公開、アワード初の殿堂入りも

USEN-NEXT GROUPの株式会社 USEN Media（本社：東京都品川区、代表取締役社長：成内 英介）が運営するグルメメディア『ヒトサラ（<https://hitosara.com>）』は、14,000人を超える料理人情報をもとに、食のプロである料理人からの推薦「シェフのオススメ数」などを参考に、ヒトサラ編集部が厳選した100店舗100人を、2019年のベストシェフ&レストランとして本日12月19日に発表しました。



※『Best Chef & Restaurant 2019』：<https://hitosara.com/contents/award/>

◆料理人掲載数 No.1 グルメメディア『ヒトサラ』が選ぶベストシェフ&レストラン

ベストシェフの発表は、日々、料理に真剣に取り組む料理人の皆様への敬意を込めて2013年から開催しており、今年で7回目を迎えます。2015年5月にリリースしたサービス『シェフがオススメするお店』のオススメ数、ヒトサラ編集部が取材で得た知見を基に、ヒトサラに掲載されている全国の飲食店の中から、厳選100店、100人の料理人を選出しました。

今年も個性的なレストランが数多く誕生しました。イタリアンの大御所・山田 宏巳シェフの【テストキッチンエイチ】（<https://hitosara.com/0006133432/>）や博多にオープンしたパリ帰りの吉武 広樹シェフの【Restaurant Sola（レストラン ソラ）】（<https://hitosara.com/0006123960/>）は、高度なクオリティを担保しながら大人数に対応する可能性の追求でしたし、【noma】の遺伝子を受け継ぐ【INUA（イヌア）】（https://hitosara.com/ch_456686/）は食の伝統と未来を今の視点でつなぐ挑戦を続け、若いシェフたちに影響を与えています。

日本人オーナーとして初のイタリア・ミシュランの星に輝いた徳吉 洋二シェフが自らの分身として東京に出した【Alter Ego（アルテレーゴ）】（<https://hitosara.com/0006125092/>）は、グローバル時代のイタリアンのひとつの在り方を提案し、中華ブームの牽引者のひとりである菰田 欣也シェフの【4000 Chinese Restaurant -南青山-】（<https://hitosara.com/0006123660/>）は今年を象徴するお店のひとつです。王道フレンチ・高良 康之シェフの【レストラン ラフィナージュ】（<https://hitosara.com/0006124170/>）も多くの話題をさらいました。

なお、これまでもっとも多くのシェフの支持を集め、今年開業の名門リゾートホテル【ハレクラニ沖縄】のメインダイニング【SHIROUX（シルー）】を手掛けたことでひととき注目を浴びた【フロリレージュ（Florilege）】

（<https://hitosara.com/0006032119/>）川手 寛康シェフが、今回アワード初の殿堂入りとなりました。

※SHIROUX（シルー）：<https://magazine.hitosara.com/article/1736/>



また昨年に続き、受賞シェフに聞く「世界の注目レストラン (<https://hitosara.com/contents/award/world.html>)」を同時公開。アワードシェフたちが海を越えて心躍らせる名店の数々を、シェフのレコメンド付きでご紹介しています。

食の目利き・舌利きであるプロの料理人と、食を紹介する編集のプロが選んだお店、いずれ劣らぬ名店と名料理人のリストを、大切な日のレストラン選びにぜひご参考ください。



◆2019 年食の傾向と考察 ～ ヒトサラ編集部【ボーダレス化の波がもたらす食の可能性】

レストランを取り巻く環境は、よりグローバルに、そしてボーダレスになっています。SNS の発達ที่それらを加速し、「多様性」が共通言語として流通しています。

料理のジャンルの壁をなくし、個人の料理というものが重要視される傾向は、シェフという仕事の変化にも表れています。店を超えた国内外でのポップアップは隆盛を極めていますが、そもそも店を持つといった既成概念にすらとらわれない働き方も常識化してきました。シェフたちはいま、さながらミュージシャンやアスリートのように、言葉の壁をこえた「おいしい」による万国共通のコミュニケーションの中にあります。

こうしたグローバル化が進む一方、国境線があいまいになることへの不安は常に残ります。アイデンティティの担保といった課題に日々シェフたちは直面しています。

また予約が取れないレストランとそうでないお店との二極化現象も生まれており、この流れにバブル時代の匂いを感じ、警鐘を鳴らす動きもあります。

来年は世界的なイベントを控えていますし、アジアのベストレストラン 50 の開催も決まっています。食を取り巻く環境はますますヒートアップすることが予想されます。ただ進化とは常に、三步進んで二歩下がるようなものなのかもしれません。スピードがあまり早すぎると、一般的にはついていきにくくなります。そのバランスといった点からも、サステナビリティの重要性は増していくと思われます。



ヒトサラ編集長
小西 克博

【会社概要】

会社名：株式会社 USEN Media
 代表者：代表取締役社長 成内 英介
 所在地：東京都品川区上大崎三丁目1番1号 目黒セントラルスクエア
 URL：<https://usen.media>

【報道関係者からのお問い合わせ先】
 株式会社 USEN-NEXT HOLDINGS
 広報部 PR 課 担当：櫻井
 TEL：03-6823-2010
 E-MAIL：unhdpr@usen-next.jp