

2011年4月18日午後9時半英国サマータイムまで記事発表禁止

## 日本のレストランがアジア最優秀に選出され、サンペリグリノ世界50ベストレストランリストで最上昇 NOMA が2011年度サンペリグリノ世界50ベストレストランで最優秀賞を受賞

非常に優れた日本のレストラン2軒が、ロンドンで開催されたサンペリグリノ世界50ベストレストランで表彰されました。Les Création de NARISAWA がアジア最優秀レストランを受賞し、日本料理 龍吟が50ベストレストランのリストの中で最上昇 (28位上昇して20位にランクイン) しました。

両レストランとも高級レストランの世界の場で頭領している日本のプロファイルですが、Nomaが年次リストで2011年度世界最優秀レストランに選ばれました。2年連続で Rene Redzepi のレストランが恒例の賞で首位に選ばれました。この賞は、レストラン業界では広く「オスカー賞」として受け止められており、地元と地域の素材を独特に活かした感動的な手腕を反映しています。

Noma にとっては重要な年であり、Rene Redzepi シェフの名前は、世界の料理の「アバンギャルド」と同義になり、若く、エキサイティングで未来を目指したレストランの姿が凝縮されています。

「Restaurant」誌編集者 William Drew は、次のように語りました。「今年は、今までよりさらに広い地域にまたがるレストランのすばらしいリストをご紹介でき、ペルーやロシアなど新生の食国家の影響を認識しています。首位のレストランの座を守るという困難な業を成し遂げた René Redzepi さんに心からお祝い申し上げます。これは、北欧料理を一新しようとする Redzepi 氏の尽力を浮き彫りにしています。」

かの有名なEl Bulli は、今年閉店するためリストに含まれていませんが、スペインの El Celler de Can Roca と Mugaritz は、Nomaに続いて第2位、第3位に入賞しました。El Celler de Can Roca は、3人の兄弟が経営し、末弟はわずか33歳です。当レストランは昨年より2位上昇し、今年は第2位となりました。Mugaritz も2010年の火災の惨劇から立ち直り、2位上昇して世界第3位となりました。

授賞式で最も期待されている賞のひとつが シェフズ・チョイス・アワードです。同僚の投票を受け、今年を受賞者となったのは Massimo Botturaです。彼の経営する Osteria Francescana はイタリアで最も話題のレストランです。Massimo さんは、アバンギャルドな料理でますます国際的評判を博しています。あからさまにモダンでありながら、伝統的な技法を反映し、いつも新しいものに挑んでいます。

スペインのレストランが、リストの最上位を占めているほか、ブラジルのレストラン D.O.M は、非常にすばらしい上昇を遂げ、11位上りして7位にとランクインしました。評論家は、ブラジルに多数の投票を行ない、そのグローバル料理への高まる影響を認め、「Restaurant」誌が主催するエレクトロラックス世界50ベストアカデミーは、ブラジル専用のパネルを構成することで人気が高まるブラジルのプロファイルを認めました。アマゾンからの素材を利用することで有名な Alex Atala シェフは、新しく持続可能なブラジル料理を世界に紹介しています。

リストに初めて登場したペルーのレストラン Astrid Y Gaston は第42位でした。リマを本拠とする当レストランは、cerviches や chupes (魚のシチュー)などのペルー高級料理を提供していることで有名です。

2年目の北米最優秀レストランは、米国で人気の高いThomas Keller の Per Se (昨年と同じ10位)、Daniel (11位)などを凌いでシカゴの Alinea が獲得しました。

世界各国からの非常に優れた強豪にもかかわらず、イギリスのレストラン、Heston Blumenthal の The Fat Duck は5位にランクインしました。The Ledbury もリストに初めて掲載された中で最高位の34位となりました。オーストラリア出身の Brett Graham 料理長は、フランス料理にインスピレーションを受けたすばらしい料理で広く知られており、リストに掲載されたことから、評論家はこのウェストロンドンのレストランは、地元でのスターからグローバルな「絶対お勧め」レストランになると見込んでいます。Claude Bosi の Hibiscus は昨年より6位上昇して43位、Fergus Henderson の St John は2位上昇して41位になりました。

フランスの Le Chateaubriand もリストで上昇し続け、昨年より2位上がって9位にランクインしました。L'Astrance が13位、L'Atelier de Joel Robuchon が14位でした。L'Astrance は、リストに掲載されたレストランの中で唯一メニューのない必見に値するレストランです。お客様は、希望のコース数を選択し、何がキッチンから出てくるかはシェフ次第です。

### 報道のお問い合わせ:

LUCHFORD APMのAlex Tunney, Natasha Williamson,またはClare Gillespie にお問い合わせください。  
Eメール: worlds50best@luchfordapm.com  
電話: +0044 (0)207 631 1000、携帯: 07919 051585

授賞式と50ベストレストランの画像は、LUCHFORD APM ファイル共有システムからアクセスできます。  
http://www.fm.luchfordapm.com/  
ユーザ名: 50Best  
パスワード: press

サンペリグリノの報道に関するご質問は、Weber Shandwick社の Maria Antonietta Morello までお問い合わせください。  
Eメール: worlds50best@luchfordapm.com  
電話: +39 02 57378310

### 編集者への注記:

「Restaurant」誌はレストランおよびシェフを対象とした英国の代表的な出版物で、2002年以降世界50ベストレストランを選定しています。「Restaurant」誌が、賞の企画、投票の照合、リストの作成に関する全責任を負っています。

サンペリグリノは、Sanpellegrino S.p.Aの国際商標であり、賞のタイトルスポンサーです。サンペリグリノとアクアパンナは、高級レストラン業界での一流天然ミネラルウォーターです。共に、卓越性、娯楽、健康の統合としてイタリア風のスタイルを世界各国に紹介しています。



Brought to you by  
**restaurant**  
MAGAZINE

www.worlds50best.com

Sponsored by



Thinking of you



In association with



2011年4月18日午後9時半英国サマータイムまで記事発表禁止

Quay は2年連続で オーストラレーシア最優秀レストランになりました。今年、Peter Gilmore のレストランは昨年より1位上昇して26位にランクインし、世界50ベストレストランリストに入選した唯一のオーストラリアのレストランでした。

サンペレグリーノ世界50ベストレストランの上位半分を過ぎると、地元では非常に評判がよく、高級レストランのグローバルな舞台に入ってきたばかりのリストに新しく参入した国々があります。そのうちの1つがロシアのVarvary であり、48位にランクインしました。ヨーロッパの影響を受けながらも伝統的な料理を提供し、現在ロシアで最も有名なレストランの1軒です。

アフリカ最優秀レストランは、長年人気のケープタウンの Le Quartier Francaisに授賞されました。Dutchwoman Margot Janse 料理長は、16年にわたって当レストランのキッチンで指揮を執り、アフリカで最高のシェフと何度もたたえられてきました。

毎年、51~100位に入選したレストランのうち1軒が「注目のレストラン」に指定されます。今年、スウェーデンのFrantzen /Lindeberg がその栄誉に浴しました。リストに掲載された中では最小のレストランのひとつであり、16席です。2008年に創立され、ディナーにはエスカルゴ、エスカルゴの卵キャビア、そしてオルゴール、猫草、スマレ、花粉、菜種が添えて出され、「豪華なショー」と謳われています。

「Restaurant」誌編集者 William Drew は次のように語りました。「このストックホルムのレストランが非常にエキサイティングな理由は、従来のメニューがなく、その日に入手できる「自由造詣」の素材を調理し、多数の品が面白い素材を利用しています。その結果、真にすばらしい食事体験ができます。

その他の賞

すでに発表されましたが、ヴーヴ・クリコ世界最優秀女性シェフの初の受賞者として Anne-Sophie Pic (フランス、Maison Pic) が表彰されました。受賞したAnne-Sophie Pic は、「このような賞をいただき、また非常に才能ある方々に仲間入りでき大変光栄です。」と述べました。Elena Arzak (スペイン、Arzak) と Nadia Santini (イタリア、Dal Pescatore) も最終候補者でした。

「Restaurant」誌主催のサンペレグリーノ世界50ベストレストランは、800人超の国際レストラン業界専門家の意見と経験の恒例スナップショットです。事前に定められた基準のチェックリストがあるわけではなく、単なる投票の総計です。投票者は、過去18ヶ月に投票するレストランを訪問していなければならず、自分たちの地域内と地域外の両方で投票しなければなりません。

世界各国でイタリアのスタイルを代表する世界的に有名なスパークリングミネラルウォーターのサンペレグリーノ社に主催された今年の授賞式は、ロンドンのギルドホールで開催され、世界50ベストレストランの大半が出席しました。



www.worlds50best.com

Brought to you by  
**restaurant**  
MAGAZINE

Sponsored by



Thinking of you



In association with



Slow Food UK

報道のお問い合わせ:

LUCHFORD APMのAlex Tunney, Natasha Williamson,またはClare Gillespie にお問い合わせください。  
Eメール: worlds50best@luchfordapm.com  
電話: +0044 (0)207 631 1000, 携帯: 07919 051585

授賞式と50ベストレストランの画像は、LUCHFORD APM ファイル共有システムからアクセスできます。  
http://www.fm.luchfordapm.com/  
ユーザ名: 50Best  
パスワード: press

サンペレグリーノの報道に関するご質問は、Weber Shandwick社の Maria Antonietta Morello までお問い合わせください。  
Eメール: worlds50best@luchfordapm.com  
電話: +39 02 57378310

編集者への注記:

「Restaurant」誌はレストランおよびシェフを対象とした英国の代表的な出版物で、2002年以降世界50ベストレストランを選定しています。「Restaurant」誌が、賞の企画、投票の照合、リストの作成に関する全責任を負っています。

サンペレグリーノは、Sanpellegrino S.p.Aの国際商標であり、賞のタイトルスポンサーです。サンペレグリーノとアクアパンナは、高級レストラン業界での一流天然ミネラルウォーターです。共に、卓越性、娯楽、健康の統合としてイタリア風のスタイルを世界各国に紹介しています。