

## Japan Times Destination Restaurants が 今年の受賞レストランを発表

### 2023 年 Restaurant of the Year は「HAGI」（福島県）に決定

株式会社ジャパントイムズ（本社：東京都千代田区 代表取締役会長兼社長 末松弥奈子）は第3回 Japan Times Destination Restaurants の受賞レストランを発表しました。

株式会社ジャパントイムズでは、2021 年から日本発信のレストランセレクション「Destination Restaurants List」を発表しています。Destination Restaurants List は「日本人が選ぶ、世界に伝えたい日本のレストランリスト」として発足し、ジャパントイムズの理念である「日本人の視点で、世界の人々に、日本の姿を伝える」を軸に、食の専門家、フーディーとして名高い、辻芳樹、本田直之、浜田岳文の3氏が選考にあたり、日本各地に点在する訪れるべき10店を毎年選出しています。今年には以下のレストランが選ばれました。

<u>レストラン名</u>	<u>シェフ</u>	<u>所在地</u>
・ HAGI	萩 春朋	福島県いわき市
・ カーサ・デル・チーゴ	池見良平	青森県八戸市
・ レストラン パ・マル	村山優輔	山形県山形市
・ 登喜和鮨	小林宏輔	新潟県新発田市
・ 御料理 ふじ居	藤井寛徳	富山県富山市
・ オトワレストラン	音羽 元	栃木県宇都宮市
・ Terroir 愛と胃袋	鈴木信作	山梨県北杜市
・ レストラン ナズ	鈴木夏暉	長野県軽井沢町
・ 白	西原理人	奈良県奈良市
・ 6 (シス)	小杉浩之	沖縄県今帰仁村

さらに10店の中から、福島県いわき市の「HAGI」が、審査員3名の全員一致で「2023 年 Restaurant of the Year」に選出されました。オーナーシェフである萩 春朋氏は、東日本大震災の後、生産者の生活を向上させるために、高級食材を値切ることなく適正価格で購入し、その素晴らしさを示すために逆に価格を引き上げ、おまかせメニューのみに切り替えました。また15品提供される料理の9割以上の食材は、店から車で1時間以内の場所で調達しています。このような、福島県、いわき市の生産者との関係も大きく評価されました。

## 【Destination Restaurants の目的】

地方には地域のショーケースとして存在しているファインダイニングがたくさんあり、それらレストランのシェフが作る料理には、郷土料理という歴史的背景があります。そして、そこには人間が生きるための知恵が詰まっています。地方で育まれてきた日本人の知恵や技、そして歴史を、次の世代に継承するためにも、私たちジャパントイムズは、地方で自然と対峙し、先人から受け継いできたものを大切にしながら、同時に新しいものへの柔軟な感性から生み出されている素晴らしい料理、そしてシェフにフォーカスし、その料理、想い、活動を国内外に発信しています。

## 【対象】

東京 23 区と政令指定都市を除く場所にある、あらゆるジャンルのレストラン。「日本の風土の実像は都市よりも地方にある」という考えに基づいて、東京 23 区と政令指定都市を除いています。

## 【審査員】

辻芳樹 学校法人辻料理学館 理事長、辻調グループ代表

本田直之 レバレッジコンサルティング株式会社 代表取締役社長

浜田岳文 株式会社アクセス・オール・エリア 代表取締役

## ◆The Japan Times (ジャパントイムズ) について

The Japan Times は、1897 年（明治 30 年）に創刊された、日本で最も歴史のある英字新聞です。1996 年にホームページを開設。現在はソーシャルメディアも活用し、日本のいま、そして未来を、世界に向けて発信しています。読者は、国内在住の外国人に加えて、世界各国の政府高官やシンクタンクはもちろん、各国のメディアにも日本に関する信頼できる情報ソースとして活用されています。過去のアーカイブは、海外の大学や公立の図書館などで、日本やアジアの歴史研究に活用されています。

## 【問い合わせ】

株式会社ジャパントイムズキューブ

The Japan Times Cube

担当：広報 熊野

E-mail: [pr@japantimes.co.jp](mailto:pr@japantimes.co.jp)

Tel: [080-1053-9722](tel:080-1053-9722)