

2023年3月7日

【アジアのベスト 50 レストラン】
「アメリカン・エクスプレス・ワン・トゥー・ウォッチ賞」を
ジャカルタの「オーガスト」に授与

ハンス・クリスチャン氏とブディ・カヒヤディ氏が手掛けるわずか創業1年のレストラン
エレガントで革新的な、インドネシアのテイストを取り入れたモダンクイジーンを提供

アジアのベスト 50 レストラン (Asia's 50 Best Restaurants)の部門賞の一つである、「アメリカン・エクスプレス・ワン・トゥー・ウォッチ賞 (American Express One To Watch Award)」の本年度の受賞レストランが、インドネシアのジャカルタにあるレストラン「オーガスト (August)」に決定しました。この賞は、アジア地区内のアジアのベスト 50 レストラン評議員の投票により選出されるもので、将来的にトップ 50 のランキングに入る可能性が高い、「新星」レストランに授与されるものです。



シェフ兼共同オーナーのハンス・クリスチャン氏 (Hans Christian) とマネージングパートナーのブディ・カヒヤディ氏 (Budi Cahyadi) が指揮を執る「オーガスト」は、2021年11月にオープンしました。両氏が新型コロナウイルス感染症の世界的拡大時にスタートしたプライベート・ダイニングビジネスが成功を収め、地元的美食コミュニティ内で忠実なファンを獲得していたこともあり、レストランは開業直後から高い評価を獲得しました。地元インドネシアの要素を取り入れ、ファイン・ダイニング的な華やかさを加えた「オーガスト」独自のダイニング体験は、短期間でジャカルタのダイニング・シーンで大きな話題を呼びました。

HELD IN



Passion
Made
Possible

MAIN PARTNER



THE FINE DINING WATERS
S. PELLEGRINO



OFFICIAL PARTNERS



Singapore



現代的でエレガントな雰囲気「オーガスト」は、意識的に居心地のよい空間を作ることに取り組んでいます。ジャカルタのビジネス街に位置する全 50 席の親しみやすい雰囲気のレストランの内装は、温かみのある照明とアースカラーの色使いが特徴となっています。スタッフ自らのコレクションが並ぶ本棚の脇にある、オープンスタイルのキッチン、実体感に溢れつつ、心地よいダイニング体験を生み出しています。

創設者 2 人の誕生月であることに加え、店名の「オーガスト」は、レストランの「尊敬」という概念に対する信念を表現すべく命名されました。「尊敬」は、お客様に対するサービスと提供する料理の両方において重要なテーマとなっています。「オーガスト」のテイasting・メニューには、「ヨノズ・レストラン」(ニューヨーク州アルバニー)、「ネクスト」(シカゴ)、「ビュー」(ジャカルタ)などの高級レストランにおけるクリスチャン氏の長年の経験が息づきつつ、現地とその文化に対するオマージュとして、インドネシアおよびその周辺地区の食文化のテイastingが巧みに取り込まれています。サステイナビリティの考えを基軸に、バリ島とロンボク島周辺の海域で獲れた旬の魚、ジャワ島西部にある都市、バンドンからほど近いレンバンの農場で栽培された野菜、西ジャワ州の都市スカブミ産の新鮮なバナラ・ポッド、インドネシア産の 100% カカオなどの食材を積極的に活用しています。

このアプローチは、「ジェームス&ジェンズ・フレッシュエッグ」などのメニューでも明らかです。インドネシアの西ジャワ州にある都市、ボゴールにある「ジェームス&ジェンズファーム」の新鮮な卵が主役となるこのメニューは、65 度でゆっくりと調理された卵に、ベーコン・マーマレード、ソテーした日本産のほうれん草、鶏の骨をローストして作ったソースが添えられています。シェフが懐かしさをもって敬

HELD IN



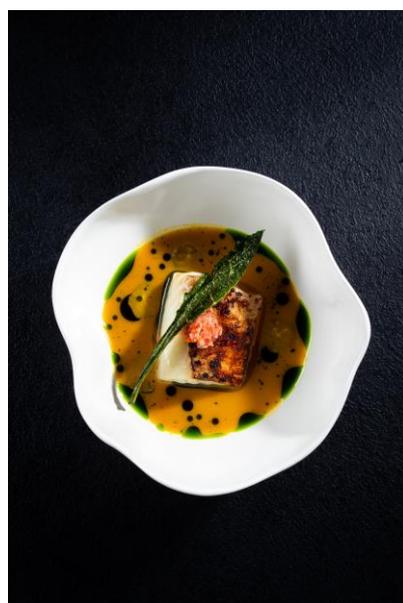
MAIN PARTNER



OFFICIAL PARTNERS



愛するインドネシア料理の影響は、「ブレックファースト・フロム・ママ」にも見られます。このメニューは、シェフが子どもの頃に食べていた「ラップチョン」ソーセージ入りのオムレツを添えたご飯の朝食に着想を得て、カリカリのライスケーキ、チキン「ラップチョン」、卵ソースを使ったスナック・メニューとして、生まれ変わったものです。



クリスチャン氏とカヒヤディ氏は 2 人ともインドネシア出身で、それぞれ料理学校とホスピタリティマネジメントの学校を卒業後、料飲業界における豊富な経験を積みました。カヒヤディ氏は長年に渡る経営ノウハウをレストランにもたらし、シェフのクリスチャン氏はすでに都市を代表する若手シェフの 1 人として知られています。彼ら 2 人の経験と共通の哲学が、「オーガスト」の素晴らしいダイニング体験に反映されています。

今回の受賞により「オーガスト」は、東京の「フロリレージュ」(2016 年)、ソウルの「トクトク」(2017 年)、マニラの「トーヨー・イーター」(2018 年)、台中の「JL スタジオ」(2019 年)、ムンバイの「マスク」(2020 年)、シンガポールの「メタ」(2021 年)、クアラルンプールの「イート&クック」(2022 年)など、過去の同賞の受賞レストランの仲間入りを果たすこととなります。

HELD IN



MAIN PARTNER



OFFICIAL PARTNERS





AMERICAN EXPRESS

RESY

「**オーガスト**」が短期間で成功を収めることができたのは、料理の技術と豊かなホスピタリティ精神に裏打ちされた、食文化における卓越性に対する献身的な取り組みがあったからでしょう。シェフのハンス氏とブディ氏、そしてレストランのスタッフ全員がジャカルタのダイニング・シーンにプラスの影響を与えたことを祝福します。彼らは今後インドネシアのみならず、より広い地域において、確実にその名を知られる存在となるでしょう。」(アジアのベスト 50 レストランのコンテンツ・ディレクター、ウィリアム・ドリュー(William Drew)のコメント)

「ジャカルタは一般的にビジネス都市として知られており、ガストロノミーが盛んな都市というイメージは殆どないでしょう。今回の受賞により、ジャカルタがガストロノミーシーンで存在感を示し、この都市が世界のガストロノミーシーンに対して多くを提供できることを示すのに役立つと信じています。今回このような形で表彰されることは、私、ブディ、そして「**オーガスト**」ファミリーにとって大きな意味を持ちます。単なる受賞ではなく、今後私たちがより精進し、自らの技術をさらに熟達しなければならないという大きな責任感として受け止めているのです。スタッフ一同はこれまでになく、意欲とやる気に満ち溢れています。」(受賞にあたっての「**オーガスト**」のシェフ兼共同オーナー、ハンス・クリスチャン氏のコメント)

「アメリカン・エクスプレスは、街を活気づけるレストランをサポートできることを誇りに思っています。「**オーガスト**」は、限界に挑戦しつづけているレストランの 1 つであり、尊敬、サステイナビリティ、ジャカルタの料理コミュニティを擁護する精神が評価され、今回世界の「新星」レストランにスポットライトを当てる「アメリカン・エクスプレス・ワン・トゥー・ウォッチ賞」を授与できることを光栄に思います。」(アメリカン・エクスプレス・ダイニング・アンド・レジエのバイスプレジデント、アレックス・リーのコメント)

「**オーガスト**」は、2023 年 3 月 28 日にホスト先のパートナーであるシンガポール政府観光局の協力を得てシンガポールにて開催される授賞式で改めて表彰されます。サンペレグリオとアクアパンナが冠スポンサーを務める「アジアのベスト 50 レストラン」の授賞式の様子は、Facebook と YouTube チャンネルを通じてライブ配信いたします。

【「アメリカン・エクスプレス・ワン・トゥー・ウォッチ賞」の動画】

https://youtu.be/36YefXLKX_I

【「アジアのベスト 50 レストラン」のオンライン・メディア・センター】

<https://mediacentre.theworlds50best.com/>





AMERICAN EXPRESS

RESY

【「アジアのベスト 50 レストラン」の SNS アカウント】

- Instagram: [@TheWorlds50Best](#) #Asias50Best
- Twitter: [@TheWorlds50Best](#)
- Facebook: <https://www.facebook.com/Asias50BestRestaurants>
- YouTube: [50 Best Restaurants TV](#)
- 公式ウェブサイト: <https://www.theworlds50best.com/asia/en/>

【「アメリカン・エクスプレス・ワン・トゥー・ウォッチ賞」について】

「アメリカン・エクスプレス・ワン・トゥー・ウォッチ賞」は、アジアのダイニング・シーンにおいて「新星」レストランに相応しいと認定されるべき選考基準に基づき、「アジアのベスト 50 レストラン」評議委員の投票に基づいて選ばれます。スポンサーが投票プロセスに影響を与えることは一切ありません。

【受賞スポンサーのアメリカン・エクスプレスについて】

アメリカン・エクスプレスは、顧客の生活を豊かにし、ビジネスの成功を築く製品、情報、体験へのアクセスを提供する、グローバル・決済サービス・カンパニーです。アメリカン・エクスプレスは、ダイニングを含む多様な場面で、カード会員に特別な体験、豊富な特典、優れたサービスへの特別なアクセスを提供することを常に目指してきました。アメリカン・エクスプレスはダイニング界で長い間存在感を示しており、ダニエル・ハム氏、ステファニー・イザード氏、ホセ・アンドレス氏、マッシモ・ボットウーラ氏、マイケル・ソロモノフ氏、ドミニク・クレン氏、ロカ兄弟など、世界中の有名なシェフとパートナーシップを築いてきました。比類なき、厳選されたダイニング体験への独占的なアクセスを、カード会員に提供してきました。2019年にレストラン予約プラットフォームである「レジー」がアメリカン・エクスプレスファミリーに加わったことで、カード会員は世界中の何千ものレストランの予約と体験にさらにアクセスできるようになりました。

【ホスト地のパートナー、シンガポール政府観光局について】

シンガポール政府観光局（STB）はシンガポールにとって主要な経済セクターの一つである、観光産業を先導する機関です。業界内のパートナーとコミュニティと協力の上、ダイナミックなシンガポールの観光業界を形作っています。「パッション・メイド・ポッシブル」ブランドを通じ、好きなことを心ゆくまで追究し、その体験を共有することに楽しみを見出す消費者を対象に、活気に満ち溢れた旅行先としてシンガポールの優位性を訴求しています。団体に関する詳細は、www.stb.gov.sg と www.visitsingapore.com をご覧ください。シンガポール政府観光局の SNS チャンネルは facebook.com/STBSingapore と linkedin.com/company/singapore-tourism-board です。

【冠スポンサー、サンペレグリーノ & アクアパンナについて】

「アジアのベスト 50 レストラン」の冠スポンサーを務めるのは、美食の世界を代表するナチュラル・ミネラル・ウォーター・ブランド、サンペレグリーノ & アクアパンナです。この2つのブランドは、イタリアン・スタイルが象徴する、卓越した品質、生きる喜び、健康と幸福を世界中に伝えています。

HELD IN



Passion
Made
Possible

MAIN PARTNER



OFFICIAL PARTNERS



【その他のイベント・パートナーについて】

- イネディット・ダム: 公式ビールパートナー、「イネディット・ダム社 シェフズ・チョイス賞」スポンサー
- ジン・マーレ: 公式ジン・パートナー、「ジン・マーレ社 アート・オブ・ホスピタリティ賞」スポンサー
- ヴァローナ: 公式チョコレート・パートナー、「ヴァローナ社 アジアのベスト・ペイストリー・シェフ賞」スポンサー
- ベロニア: 公式ワイン・パートナー、「ベロニア社 アジアのベスト・ソムリエ賞」スポンサー
- フロール・デ・カーニャ: 公式ラム・パートナー、「フロール・デ・カーニャ社 サステイナブル・レストラン賞」スポンサー
- アスパイヤー・ライフスタイル: 公式コンシェルジュ・パートナー、および「最上位の新規入賞レストラン賞」のスポンサー
- 獺祭: 公式日本酒パートナー
- ウッドフォードリザーブ: 公式バーボン・パートナー
- ベンリアック: 公式スコッチ・ウイスキー・パートナー
- グレイグース: 公式ウォッカ・パートナー
- ラバツァ: 公式コーヒー・パートナー
- リゾート・ワールド・センターサ: 公式会場パートナー

当リリースに関する問い合わせ先

「アジアのベスト 50 レストラン」広報代理店 アビアレップス株式会社(担当: 早瀬、米山、野間)

Tel: 03-6261-5733 Fax: 03-6261-5944

E-mail: asias50bestpr@aviareps.com

HELD IN



MAIN PARTNER



DASSAI



OFFICIAL PARTNERS

