



2021年2月25日  
株式会社カカクコム

## 「The Tabelog Award 2021 公式本」、3月22日に発売 Gold 受賞店を徹底取材！初のオフィシャルブック 各オンライン書店にて予約スタート！

株式会社カカクコム（本社:東京都渋谷区、代表取締役社長:畑 彰之介）が運営するレストラン検索・予約サイト「食べログ（<https://tabelog.com/>）」の年間レストランアワード「The Tabelog Award（食べログアワード）」初となるオフィシャルブック「The Tabelog Award 2021 公式本」が2021年3月22日（月）、ぴあ株式会社より発売されます。また本日、各オンライン書店にて予約の受付がスタートしました。

書籍特設ページ：<https://award.tabelog.com/book/>

### 初のオフィシャルブック「The Tabelog Award 2021 公式本」について

2021年で5回目の発表を迎えた「The Tabelog Award」。今年は初のオフィシャルブックを発売します。各受賞店への徹底取材により、お店のこだわりや魅力を美しい写真とともに紹介。シェフへのインタビューも充実し、読み応えのある一冊が完成しました。

#### ■2021年「Gold」受賞店を徹底取材！シェフへのインタビューも充実

「Gold」32店、「Silver」108店、「Bronze」396店の全受賞店を掲載。特に「Gold」受賞店のうち30店へ取材を行い、各店の逸品を美しい写真とともに紹介します。またシェフの方々にはそれぞれ、「今後の目標」「理想とする料理人としてのあり方」「思い出の一皿」「愛読書」「今訪れたいお店」などをインタビューしました。

#### ■2021年部門賞「Best New Entry」受賞店も特集！最新の注目店の魅力を紹介

「Best New Entry」受賞店のうち10店にも取材を行いました。店舗情報とともに、各店の料理やサービスに関するこだわりやポイントなどを紹介します。

#### ■食べログサイトとも連携、各店に寄せられた口コミも一部掲載！

全店舗の情報に食べログの店舗情報ページにリンクする二次元バーコードを掲載。気になったお店の詳細情報をすぐに確認いただけるようにしました。また、各店に寄せられた口コミも掲載し、食べログユーザーの感想もご覧いただけます。

<表紙イメージ>



<中面イメージ>

Gold 受賞店ページ

010

山羊乳のパヴァロア  
Goat Milk Bavaiois



「パヴァロア」の発祥地である「山羊乳のパヴァロア」は、2004年創業の高級ホテル「パヴァロア」のシェフが考案した。山羊乳の濃厚な味わいと、パヴァロアのサクサクとした食感を合わせた、繊細な味わいを持つデザート。山羊乳のパヴァロアは、2021年「THE TABELOG AWARD」のGold受賞店に選ばれた。パヴァロアのシェフは、山羊乳のパヴァロアを、山羊乳の風味を最大限に引き出すように考案した。パヴァロアの生地は、山羊乳の濃厚な味わいと、パヴァロアのサクサクとした食感を合わせた、繊細な味わいを持つデザート。

024 025

Quintessence

★★★★★ 4.53  
 店舗  
 ブランチ  
 東京都港区  
 東京都港区  
 東京都港区  
 東京都港区



「パヴァロア」のシェフは、山羊乳のパヴァロアを、山羊乳の濃厚な味わいと、パヴァロアのサクサクとした食感を合わせた、繊細な味わいを持つデザート。山羊乳のパヴァロアは、2021年「THE TABELOG AWARD」のGold受賞店に選ばれた。パヴァロアのシェフは、山羊乳のパヴァロアを、山羊乳の濃厚な味わいと、パヴァロアのサクサクとした食感を合わせた、繊細な味わいを持つデザート。

「パヴァロア」のシェフは、山羊乳のパヴァロアを、山羊乳の濃厚な味わいと、パヴァロアのサクサクとした食感を合わせた、繊細な味わいを持つデザート。山羊乳のパヴァロアは、2021年「THE TABELOG AWARD」のGold受賞店に選ばれた。パヴァロアのシェフは、山羊乳のパヴァロアを、山羊乳の濃厚な味わいと、パヴァロアのサクサクとした食感を合わせた、繊細な味わいを持つデザート。



「パヴァロア」のシェフは、山羊乳のパヴァロアを、山羊乳の濃厚な味わいと、パヴァロアのサクサクとした食感を合わせた、繊細な味わいを持つデザート。山羊乳のパヴァロアは、2021年「THE TABELOG AWARD」のGold受賞店に選ばれた。パヴァロアのシェフは、山羊乳のパヴァロアを、山羊乳の濃厚な味わいと、パヴァロアのサクサクとした食感を合わせた、繊細な味わいを持つデザート。

「パヴァロア」のシェフは、山羊乳のパヴァロアを、山羊乳の濃厚な味わいと、パヴァロアのサクサクとした食感を合わせた、繊細な味わいを持つデザート。山羊乳のパヴァロアは、2021年「THE TABELOG AWARD」のGold受賞店に選ばれた。パヴァロアのシェフは、山羊乳のパヴァロアを、山羊乳の濃厚な味わいと、パヴァロアのサクサクとした食感を合わせた、繊細な味わいを持つデザート。

034 035

シェフへのインタビューページ

034 新井しん 星野  
FIVE QUESTION TO HOSHINO

**Q** 数年後のお店のご目標は？

**A** 「これは、これを見る」といって、自分の成長を測りたいと思っています。でも、先ずはお客様に満足していただくこと、一番大切な目標です。それ以外は、ありません。

**Q** 理想とする料理人のあり方とは？

**A** 料理人の「心」が、お客様に伝わるように、それが理想です。料理は、人と人をつなぐためのコミュニケーションです。料理を通じて、お客様に笑顔をもたらすことが、一番大切なことだと思います。

**Q** 思い出のひとと皿を教えてください。

**A** 料理の「心」が、お客様に伝わるように、それが理想です。料理は、人と人をつなぐためのコミュニケーションです。料理を通じて、お客様に笑顔をもたらすことが、一番大切なことだと思います。

**Q** 行ったことがないですが、行ってみたいお店は？

**A** 大阪の「新井」さんです。彼も、料理の「心」が、お客様に伝わるように、それが理想です。料理は、人と人をつなぐためのコミュニケーションです。料理を通じて、お客様に笑顔をもたらすことが、一番大切なことだと思います。

035 Quintessence  
FIVE QUESTION TO KISHIDA

**Q** 理想とする料理人のあり方とは？

**A** 「自分自身が、お客様に満足していただくこと、一番大切な目標です。それ以外は、ありません。」

**Q** 家族書はなんですか？

**A** 料理は、人と人をつなぐためのコミュニケーションです。料理を通じて、お客様に笑顔をもたらすことが、一番大切なことだと思います。

**Q** 人生を愛したような心に残っている料理は？

**A** 料理の「心」が、お客様に伝わるように、それが理想です。料理は、人と人をつなぐためのコミュニケーションです。料理を通じて、お客様に笑顔をもたらすことが、一番大切なことだと思います。

<書籍概要>

書籍タイトル：「The Tabelog Award 公式本 2021」

発売予定日：2021年3月22日（月）

本体価格：2,200円（税込）

発行元：ぴあ株式会社

版型：A5版 オールカラー 320ページ

<予約ページ>

Amazon.co.jp：<https://www.amazon.co.jp/dp/483564624X>

BOOKぴあ：<https://book.pia.co.jp/book/b561582.html>

楽天ブックス：<http://books.rakuten.co.jp/rb/16654054/>

<参考> 「The Tabelog Award 2021」について

「おいしいを、讃えよう。」をキャッチコピーに、食べログユーザーによる評価をもとにした独自の年間レストランアワード。今年は、対象期間にきわめて高い評価を獲得したお店がノミネートされ、ユーザーによる投票にて、「Gold」「Silver」「Bronze」の各賞、部門賞として「Best New Entry」が決定しました。

■ノミネート・受賞店の選出について

- ・ノミネート対象店：対象期間（過去1年間）において、所定の条件を満たし食べログの総合点4.00を超えたお店
- ・受賞店数：536店
- ・受賞店選出方法：ユーザーが訪問したレストランの味に対する評価をもとに投票（訪問実績を基準とする所定の条件に基づいて有効票を判定・集計）
- ・ユーザー投票期間：2020年10月30日（金）～11月9日（月）

■「The Tabelog Award」各賞について

- ・Gold（ゴールド）：この国のどこにあったとしても、生涯通い続けたいお店
  - ・Silver（シルバー）：一生に一度は味わっておきたい、匠の技に出会えるお店
  - ・Bronze（ブロンズ）：レストランを語るなら、必ず押さえておくべき名店
  - ・2021年の部門賞  
Best New Entry（ベストニューエントリー）：今年最も飛躍した初ノミネート店
- ※各賞の受賞店数は発表年ごとに変わります

食べログでは、ユーザー・飲食店双方のニーズにお応えできるよう、今後も利便性の向上とサービス拡充に努めてまいります。

※外出される際は、感染症対策の実施と人混みの多い場所を避けるなど十分にご留意ください。

新型コロナウイルス感染症対策については以下サイトにてご確認ください。

- ・内閣官房：新型コロナウイルス感染症対策

<https://corona.go.jp/>

- ・厚生労働省：新型コロナウイルス感染症について

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000164708\\_00001.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000164708_00001.html)

※サイトに掲載されている営業日、営業時間通りの営業が困難な場合がございます。

ご来店の際には事前にお店にご連絡いただくなど、ご確認をお願いいたします。

#### 【食べログ 概要】

2005年3月開設のレストラン検索・予約サイト。好みがマッチする人のおすすめや多様な検索条件、独自の記事コンテンツなどから、ニーズや好みに合わせてお店を楽しく探せます。また24時間いつでも、スマートフォンなどからインターネット予約を完了できます。

- ・食べログの特長と便利な使い方：<https://tabelog.com/help/beginner/>
- ・点数・ランキングについて：<https://tabelog.com/help/score/>
- ・口コミ・ランキングに対する取り組み：<https://tabelog.com/help/policy/>
- ・食べログアプリについて：[https://tabelog.com/appli\\_campaign](https://tabelog.com/appli_campaign)

2021年2月現在の掲載レストラン数は約81万件、口コミ投稿数は約4,000万件。

アクセス状況：月間利用者数 1億1,113万人、月間総PV 15億5,626万PV（2020年12月実績）。

（デバイス別の月間利用者数）スマートフォン：9,781万人 パソコン：1,331万人

※月間利用者数の計測方法について：

サイトを訪れた人をブラウザベースで数えた利用者数です（特定のブラウザ、OS等によっては一定期間経過後に再訪した利用者を重複計測する場合があります）。

なお、モバイル端末のウェブページ高速表示に伴う利用者数の重複や、第三者による自動収集プログラムなどの機械的なアクセスについては可能な限り排除して計測しています。

#### <公式 SNS アカウント>

- ・Facebook：<https://www.facebook.com/tabelog/>
- ・Instagram：@tabelogofficial
- ・LINE（食べログマガジン）：@oa-tabelog-magazine
- ・Twitter：<https://twitter.com/tabelog/>

【株式会社カカコム 会社概要】

所在地： 東京都渋谷区恵比寿南 3 丁目 5 番地 7 デジタルゲートビル

代表取締役： 畑 彰之介

事業内容： サイト・アプリの企画運営、各種プラットフォームの提供

運営サイト一覧：<http://corporate.kakaku.com/company/service>