



報道関係者各位
プレスリリース

2021年2月4日
Sanpellegrino S.p.A.

2021年度「アジアのベストレストラン50」の授賞式に先駆け 新コレクション「エッセンス・オブ・アジア」を発表

ローカルレストランを称える新コレクションが追加

世界中の美食家に愛されている、イタリア生まれのファインダイニングウォーター「サンペレグリーノ」を世界150カ国以上に輸出しているサンペレグリーノ社(本社:イタリア・ミラノ、CEO:フェデリコ・サルツィブラガノ・ネスレグループ)が公式スポンサーを務める「アジアのベストレストラン50」から、新コレクション「エッセンス・オブ・アジア (Essence of Asia)」を発表いたしました。

本年度9回目となる「アジアのベストレストラン50」の受賞者は、オンラインストリームによるパーティールセレモニーとして3月25日(木)に発表されます。授賞式は、「アジアのベストレストラン50」公式 [フェイスブック](#) や [YouTube](#) チャンネルより世界中へ配信予定です。

これまでにシンガポール、バンコク、マカオなどで開催されてきましたが、今回の授賞式は、オンラインで行われ、アジア中から名をあげるシェフ、レストラン、ジャーナリスト、ガストロノミたちが集います。この授賞式と、本年度より始まる「エッセンス・オブ・アジア」の発表は、飲食業界がそれぞれの地域の文化的な要として、いかに素早く、かつ弾力性のある、そして地域にとって重要な行動をとってきたかを問われ、それを証明してきた、本当に厳しかったこの1年を背景に行われるものです。

「アジアのベストレストラン50」コンテンツディレクターであるウィリアム・ドリュウは、次のように語っています。

「2013年の初版発行以来、アジアの料理界のリーダーたちや、あらゆる地域のさまざまな料理を称え、新たな才能を促進してきた『アジアのベストレストラン50』。世界的なパンデミックがアジアのレストランシーンに壊滅的な影響を与えていることを考えると、優れたレストランを擁護し、料理の才能を紹介するアジアのベストレストラン50の役割は、これまで以上に重要だと考えます。飲食業界全体の復興を支援するというコミットメントの一環とし、今年の「アジアのベストレストラン50」と並行して「エッセンス・オブ・アジア」コレクションを立ち上げることができたことを大変誇りに思います。

＜「エッセンス・オブ・アジア」について＞

「アジアのベストレストラン50」に加え、2021年に新たに発表される「エッセンス・オブ・アジア」は、まさにアジア料理店としての真価を発揮してきたものたちに贈られます。敢えて順位を付けないこの賞は、この直近の危機の中、もしくは延々と続いてきた時代の中で、地域社会とその食文化に素晴らしい影響を与えてきたレストランにスポットライトを当てるものなのです。アジアの台所にとって不可欠なことは、伝統の料理法を守り、本物の香りと味付けを誇り、地域社会に活気を与えて続けてきたことなのです。

2020年と2021年のアジアのベストレストラン50のシェフやレストランオーナー、50 Best Discoveryのオンラインガイド、現地専門家ネットワークからの推薦をもとに作成された「エッセンス・オブ・アジア」コレクションは、アジア大陸全体を網羅し、ほぼすべての国から選ばれることになるでしょう。

エッセンス・オブ・アジアは、アジアのベストレストラン50 2021のバーチャルセレモニーの前週である3月16日（火）に、アジアのベストレストラン50のデジタルメディアおよびソーシャルメディアで公開されます。世界的な配信に続き、#50BestTalksでは、アジアを代表するシェフやオピニオンリーダーたちのインタビューをオンラインシリーズでお届けしています。このシリーズの詳細は、今後数週間中にアジアのベストレストラン50のソーシャルメディアで発表予定です。

＜サンペレグリノ社国際ビジネス事業部部長のステファノ・ボロネーゼよりコメント＞

過去9年間、サンペレグリノとアクアパンナは、アジアのベストレストラン50と一緒に、アジアのユニークな美食文化、多様性、卓越性を称えてきました。そして本年度もバーチャルセレモニーに参加できることを楽しみにしています。今年のプログラムでは、ランク外のコレクション「エッセンス・オブ・アジア」を特集しており、地元の食のコミュニティが持つ本物の味を評価し、露出する機会をさらに増やし、これからの業界についての意見やアイデアを伝えることができます。この業界は、今日も前例のない課題に直面していますが、私たちは支援することに力を注いでいます。再スタートし、私たちは一緒により強く、より回復力のあるものになると信じています。

＜「アジアのベスト・レストラン50」の各賞＞

「アジアのベスト・レストラン50」のセレモニーに先立ち、いくつかの特別賞が発表されます。

- ・ Iconアワード（2月4日）
- ・ アジア最優秀女性シェフ賞（2月25日）
- ・ One To Watch アワード（3月4日）
- ・ Inedit Damm Chefs' Choice賞（3月11日）

3月25日に行われる授賞式では、下記の特別賞が発表されます。

- ・ サスティナブルレストラン賞
- ・ Gin Mare Art of Hospitality賞
- ・ アジア最優秀パティシエ賞

<投票プロセスの変更>

アジアのベストレストラン50は、投票から毎年選出されています。300人以上のリーダーからなる影響力のあるグループ、アカデミーは、フードライターや評論家、シェフ、レストラン経営者、ローカル料理の専門家が、男女半々のバランスで選出されています。これまでは、各アカデミーメンバーで10店舗分のレストラン投票しており、そのうち少なくとも4店舗は自国以外の国のレストランでした。昨年は旅行制限があり彼らの審査する機会が限られていました。その結果、今年の有権者は自国のレストラン最大5店舗を含む計7店舗指名することになりました。

アジアのベストレストラン50は、投票プロセスや結果の完全性と信憑性を守るため、プロフェッショナル・サービスコンサルタント会社であるDeloitteと公式の独立裁定パートナーとして提携しています。投票プロセスの詳細については、こちらをご覧ください。

<https://www.theworlds50best.com/asia/en/voting/the-voting-system>.

<2021年、復興に向けてのアジアのベストレストラン50: 変化に伴った新たな機会>

アジアのベストレストラン50を支える団体は、「ベスト50 2021年復興プログラム」を通じて、世界各地のレストランやバーの奨励・サポートすることを約束します。今年もまた、包括的で長期的な視点でのサステナビリティ（持続可能性）を重視したレストラン関係者の再構築の機会を提供します。アジアのベストレストラン50は、そのグローバルなプラットフォームを利用して、世界中のより多くの素晴らしいレストランやバーにスポットライトを当てていきます。そのプラットフォームは、ベスト50リスト、特別賞、ランク外のコレクション、コンテンツシリーズ、ショーケースなどです。また2021年2月22日に発表する新しいアジアのベストレストラン50のリストでは、ガストロノミの未来を形作るプロフェッショナルを紹介します。2021年以降、様々なポジティブなメッセージが増え、ガストロノミの未来をになう人々を育成する機会を得ることになるでしょう。進歩的なディスカッションと国境を越えたコラボレーションを促進し、よりすばらしい美食の発見と探査し続けていきます。

<スポンサー>



■ 「サンペレグリノ」と「アクアパンナ」について

イタリア・ミラノを拠点とするサンペレグリノ社(ネスレグループ)の国際登録商標。世界 150 カ国以上で販売されている本製品は、イタリアブランドの品質の高さを象徴しており、イタリア流の上質な暮らしがもたらす喜びや、健やかなライフスタイルを体現している。また、「ミシュランガイド東京 2019」や「ミシュランガイド京都・大阪 2019」をはじめ、トップレベルのシェフが集う国際的なイベントを公式ミネラルウォーターとしてサポートし、ファインダイニングとプレミアムホスピタリティー

の象 徴として世界中で認知されている。同社は 1899 年に設立され、ミネラルウォーター、ノンアルコール・アペリティフ、清涼 飲料水、アイ스티ーを製造している。また、イタリアの大手飲料メーカーとして、水という大切な天然資源の保護にも尽 力し、将来の水資源を守るための活動にも真摯に取り組み、責任を持って事業活動を行なっている。

<https://www.sanpellegrino.com/jp/jp>

プレスリリースに関するお問い合わせ先

サンペレグリノ&アクアパンナ PR 事務局(SivanS 株式会社内) 担当: 下村

東京都港区北青山 3-3-5 東京建物青山ビル 3F

TEL : 03-6812-9495 / FAX : 03-6812-9498 /E-Mail: sanpellegrino@sivans.jp