

メニュー単位の投稿から食べたい一品を探せるメニューグルメサイト「SARAH」
「SARAH JAPAN MENU AWARD 2017 上半期」を発表！

～各ジャンルを極めた審査員による至極の一品が決定～

<https://award.sarah30.com>

メニュー単位の投稿から食べたい一品を探せるメニューグルメサイト『SARAH(サラ)』を運営する株式会社 SARAH(本社：東京都渋谷区、代表取締役：高橋洋太)は、「SARAH JAPAN MENU AWARD 2017 上半期」を 2017 年 10 月 25 日(水)より公開の特設サイト (<https://award.sarah30.com>) にて発表いたします。

■ 「SARAH JAPAN MENU AWARD」とは

 SARAH
JAPAN MENU AWARD
2017 上半期

グルメサービス SARAH が主催する「JAPAN MENU AWARD」は、メニューグルメサイト『SARAH』の中でも人気が高いメニュージャンルの中から、それぞれ至極の一品を選出し表彰するグルメアワードです。本アワードの審査員は、各ジャンルの料理を数千皿食べ国内トップレベルに極めている食通やグルメ雑誌の編集長など計 41 名で構成されており、関東・関西・九州の 3 地域を対象にエリアごとに選定しています。

▼メニュージャンル

カレー、担々麺、焼き餃子、ポテトサラダ、焼きそば、うどん、サンドイッチ、つけ麺、ハンバーグ、ピッツァ、冷やし中華、ステーキ、モーニング、麻婆豆腐、かき氷、パフェ、プリン

▼評価基準

- ★★★ "卓越した一品～遠出してでも食べたい～"
- ★★ "素晴らしい一品～食べるために出かけられる～"
- ★ "おいしい一品～印象に残っている～"

▼審査員例



カレー細胞

生まれつきのスパイスレーダーで東京を中心に日本全国・海外で 3000 軒以上のカレー屋を渡り歩く。メディアでの執筆・取材経験も多数有り。



Jaffa

ナポリピッツァ協会 ナポリ本部公式ブロガー。年間 400 枚以上のピッツァを食べ歩く。メディアでのピッツァの解説や、国内で開催されるピッツァ職人コンテストの審査員も務める。



かずあつきい

通称「ラーメン官僚」。ライフワークはラーメン情報の発信。年間 700 杯から 800 杯のラーメンを 10 年以上にわたって食べ続け、これまでに 12,000 杯を超えるラーメン実食。

■ SARAH JAPAN MENU AWARD 2017 上半期 3ツ星受賞メニュー (一部抜粋)
【関東 焼き餃子部門】 餃子 ギョーザ/おけ以(飯田橋)


なんと言っても特徴的なのは、ギョツとした食感と仄かな甘味が際立つ白菜。都内他店とは一線を画す餡だ。餃子の餡には、キャベツではなく、白菜であるべきなのではと思わせる。それを包むのは、新鮮美味なムチツとした皮。かなりの“生”な感じを味わえて餡に負けていない。パリッと香ばしい開幕から始まるジューシーな餃子ショーは、すこぶる秀逸！

【関東 担々麺部門】 担々麺/龍天門(恵比寿)


恵比寿駅から恵比寿ガーデンプレイスを抜けたウエスティンホテル内の高級中華料理店。ランチタイムに訪れるのであってもドレスコードには気をつけたい。担々麺は裏メニュー。メニュー表には載っていないが、スタッフに思い切って注文してみよう。担々麺の見た目は非常に鮮やかで美しい。オレンジのスープをキャンパスに、ラー油が赤、白髪ねぎが白、挽き肉が黒、各々の食材が各々の色をのせていく。麺は細麺でコシがやや弱いのだが、不思議とスープとマッチしている。値段が張るのだが、ぜひ食べてもらいたい一品。

【関東 ハンバーグ部門】 ハンバーグのオリジナルライス/バーボン(上町)


様々なハンバーグメニューの中で、オリジナルライスは特徴のあるハンバーグメニュー。ご飯の上に刻んだハンバーグ・トマトクリームソースがかかっている非常に癖になる一品。味もさることながら量もたっぷりなのでしっかり満足できます。

【関東 うどん部門】 かけうどん/うどん 丸香(御茶ノ水)


行列店だから美味しいとは限らないのですが、ここは当たり。いりこが利いたダシは個人的にも好みとあって、飲んだ段階で美味しいことを実感。うどんのコシもあって、バランスよし。都内屈指の名店だと思う。

【関西 カレー部門】 ラムブラウンカレー/若草カレー本舗(近鉄奈良)


ホロリと崩れるほどに柔らかく煮込まれたラムを口に入れると、旨味が一気に広がります。そして、もう一口……。スプーンがたまたまなくなる一皿ですよ。

【九州 ステーキ部門】 ランプ/アカミヤコウシ(福岡(天神))


吉岡さんの牧場で丁寧に育てられた博多和牛A5ランクのステーキ！
部位は赤身のランプ！
最高の素材を炭火でじっくり焼いたステーキは感動の美味しさだ。

【関東 つけ麺部門】 つけめん/燦燦斗(東十条)


東京の動物&魚介系つけ麺の代表格。以前よりもタレのしょっぱさが抑えられ、カドが取れた印象。その分、出汁の素材感がより一層ビビッドになり、老若男女を問わない味わいへと昇華した。口の中で勢いよくたわむ、モチリとした食感の自家製麺も秀逸だ。

【関東 焼きそば部門】 和牛バラ肉やきそば/中国酒家 大三元(錦糸町)

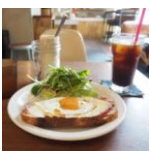

和牛バラ肉焼きそばは、カリッと香ばしく焼き上げた麺とオイスターソースでコクを出したあんとの相性が抜群の逸品。ところどころ焦げ目がついた麺は、とろみソースに絡めるとパリパリとした食感と柔らかい食感が交互に楽しめる。八角が香る霜降り牛バラ肉は、噛まずとも肉の繊維にそって崩れるほどトロトロ。たっぷりのった白髪ネギのアクセントも◎。

【関東 ピッツァ部門】 ブファリーナ/La Piccola Tavola(永福町)


永福町「ラ・ピッコラターヴォラ」毎回必ず頼むほどお気に入りのピッツァが「ブファリーナ」。ナポリの名門「エウロ イオーヴィネ社」に、特別に作らせている水牛のモッツアレラチーズを使っているため、トマトの甘味と酸味に、このモッツアレラのミルクキーなコクがたまりません。

【関東 サンドイッチ部門】 ジャンボン フロマーージュ
/ラプティック ドウ ジョエル・ロブション 丸の内店(東京)


世界的有名シェフ、ジョエル・ロブション氏が監修するこちらのパン屋さん。惣菜系、スイーツ系、サンドイッチになど、そのフレンチの技を生かした美味しいパンが食べられる、貴重なお店です。どのパンも妥協がなく、ハズレはないですが、中でもこの「ジャンボン フロマーージュ」は小麦香のバゲット、ハム、カマンベールチーズと単純なのに類まれなほどの絶品なサンドイッチです。固いパンが苦手な人でも、一度は食べて欲しいと思うサンドイッチです。私のお気に入りには、一番端っこのカリカリ部分です。

【関西 モーニング部門】 クロックムッシュ
/ウエストウッドベーカーズ(なんば)


クロックマダムのモーニングセット。自家製天然酵母のパンにベーコン、目玉焼き、ベシャメルソース。もちりとした生地にほんのり酸味のあるベシャメルソースと塩気のあるベーコンがよく合います。

【九州 ポテトサラダ部門】 ポテトサラダ/塩梅(竹早)


今日もいい塩梅^^ 串揚げ専門店「塩梅」のおかみちゃんお手製のポテトサラダ！豪快に皿に盛られています、他のお店でも美味しいポテトサラダはあるのですが、塩梅のポテトサラダを食べるとほんとに落ち着きます。勿論、おかわりしますw気まぐれメニューなのでいつでも提供される訳ではありません。

メニューグルメサイト「SARAH」概要

SARAH は 2015 年にリリースしたメニュー単位の投稿から食べたい一品を探せるメニューグルメサイトです。「渋谷で一番おいしい担々麺」や「東京で一番おいしいポテトサラダ」といったメニュー単位でレストランの検索ができ、究極の一皿に出会うことができます。

名称：メニュー単位の投稿から食べたい一品を探せるメニューグルメサイト「SARAH」

配信日：iPhone 版：2015 年 4 月 10 日 / Android 版：2017 年 8 月 28 日

動作環境：iOS9.0 以上 / Android OS 4.4 以上 料金：無料

URL：WEB：<https://sarah30.com>

App Store：<https://itunes.apple.com/jp/app/id916083595>

Google Play：<https://play.google.com/store/apps/details?id=com.sarah30.android&hl=ja>



株式会社 SARAH 会社概要

社名：株式会社 SARAH

代表取締役：高橋洋太

設立：2014 年 12 月 1 日

資本金：2 億 1 千万円

所在地：東京都渋谷区神宮前 2-21-17 2 階

HP：<https://corporate.sarah30.com/>