

**トリップアドバイザー「トラベラーズチョイス™ 世界のベストレストラン 2014」を発表**

== 日本のベストレストランは4時間待っても味わう価値がある「寿司大」に決定 ==

== 世界のベストレストランはスペイン・ジローナの「El Celler de Can Roca」 ==

世界最大の旅行口コミサイト「TripAdvisor®」の日本法人であるトリップアドバイザー株式会社(本社:東京都渋谷区、代表取締役: 原田静織、<http://www.tripadvisor.jp/>)は、トリップアドバイザー上に投稿された世界中の旅行者の口コミ評価をもとにした「トラベラーズチョイス™ 世界のベストレストラン 2014」を発表しました。

トリップアドバイザーの「トラベラーズチョイスアワード」は、サイト上に投稿された世界中の旅行者の口コミをもとに優れた施設を表彰するものです。今回のレストランランキングは、2013年8月~2014年7月の1年間にトリップアドバイザー上のレストランに投稿された口コミの評価(5段階)の平均、投稿数などをもとに独自のアルゴリズムで集計し、世界各国の旅行者から人気を集めた353のレストランを選出したものです。

なお、日本における「トラベラーズチョイス™ 世界のベストレストラン 2014」の発表は2回目で、日本のレストランがランクインするのは初めてになります。

本年4月に発表したトリップアドバイザーの旅行動向調査「トリップバロメーター」の調査結果(※)から、世界中でもとりわけ日本人は「食」に対する意識が高いことが判明しています。「美味しい食事が期待できる旅行を好む」と回答した日本人は53%にも上り、世界平均20%に対して顕著に高いスコアを示しました。旅行先で食を最大限に堪能するためにも、トリップアドバイザーのランキングは多いに役立つはずです。

● 「並ぶけれど…何度も並んで食べたい！」 -- 築地市場内の『寿司大』が日本のベストレストランに

日本語のみならず、英語、中国語、イタリア語、スペイン語、ドイツ語、フランス語、ロシア語の口コミが寄せられている東京都中央区 築地市場内の『寿司大』が日本のベストレストランに輝きました。

「今まで食べてた寿司が偽物に思えるほど、築地の寿司は美味しかったです。」「土曜日の11時過ぎにいったが30人以上並んでいました！お寿司をたべたときは2時半すぎ！でも最初に出された大口を食べたら、美味しくて美味しくて並んで疲れた体も吹っ飛びました！」「“I waited 3 1/2 hours at 5 am and it was worth it!”(朝の5時から3時半も並んだけれどその価値はあった！)」というように、寄せられた口コミを見ると、早朝から2時間から4時間かけて待つものの、それだけの価値があったと感動する様子が数多く綴られています。

2位には、「外国人に人気の日本のレストラン 2014」で1位を獲得した大阪府大阪市の『松阪牛焼肉 M 法善寺横丁店』が、3位には東京都港区の『NARISAWA』がランクインしました。

そして東京のレストランが10位中5つを占める中、愛知県から『あつた蓬萊軒 松坂屋店』が、沖縄県から『ひとし 石敢當店』、京都府から『はふう 本店』、兵庫県から『Bistrot Cafe de Paris』がそれぞれランクインする結果となりました。

**【日本のレストラン トップ10】**

順位	レストラン名 (所在地)
1位	<a href="#">寿司大</a> (東京都中央区)
2位	<a href="#">松阪牛焼肉 M 法善寺横丁店</a> (大阪府大阪市)

3位	<a href="#">NARISAWA</a>	(東京都港区)
4位	<a href="#">久兵衛 銀座本店</a>	(東京都中央区)
5位	<a href="#">あつた蓬莱軒 松坂屋店</a>	(愛知県名古屋市)
6位	<a href="#">梅丘寿司の美登利総本店 渋谷店</a>	(東京都渋谷区)
7位	<a href="#">ひとし 石敢當店</a>	(沖縄県石垣市)
8位	<a href="#">はふう 本店</a>	(京都府京都市)
9位	<a href="#">Bistrot Cafe de Paris</a>	(兵庫県神戸市)
10位	<a href="#">東京 芝 とうふ屋 うかい</a>	(東京都港区)



暗いうちから並ぶだけの価値がある『寿司大』



『松阪牛焼肉 M 法善寺横丁店』のお肉



『NARISAWA』のクリエイティビティ溢れる料理

- **世界のベストレストランに選ばれたのは、吊り上った期待値を上回るサービスを提供してくるスペインの『El Celler de Can Roca』**

世界のベストレストランに選ばれたのは、スペイン・ジローナにあるジョアン・ロカ、ジョルディ・ロカ、ジョセップ・ロカの3兄弟のレストラン、『El Celler de Can Roca (エル・セジェール・デ・カン・ロカ)』。

予約してから首を長くしながら1年待ち、期待値が吊り上っていたとしても、その期待を裏切られない感動に巡り合った興奮した言葉が沢山綴られています。

「Such beautiful food presentation, a surprise awaits at every tasting course. (なんて美しい食のプレゼン。毎皿驚きが待っている)」、「Best restaurant I have eaten! The food - of course, but not only that. What you get from this place - is the feeling of huge respect the owners have for their guests. (今まで食べた中で一番のレストラン！食事勿論だけれどそれだけではない。この場所からは、オーナーたちがゲストに対して抱いている大いなる尊敬を感じることができる)」というように、食事は勿論のこと、雰囲気、接客、プレゼンテーション、全てに対して満足する様子が伺えます。

なお、2位にはイギリスの『Midsummer House (ミッドサマーハウス)』が、3位にはフランスの『Maison Lameloise (メゾン・ラムロワーズ)』がランクインし、上位3位はヨーロッパのレストランが占める結果となりました。

### 【世界のレストラン トップ25】

順位	レストラン名 (所在地)
1位	<a href="#">El Celler de Can Roca</a> (スペイン、ジローナ)
2位	<a href="#">Midsummer House</a> (イギリス、ケンブリッジ)

3位	<a href="#">Maison Lameloise</a>	(フランス、シャニイ)
4位	<a href="#">The French Cafe</a>	(ニュージーランド、オークランド)
5位	<a href="#">Alinea</a>	(アメリカ合衆国、シカゴ)
6位	<a href="#">El Club Allard</a>	(スペイン、マドリッド)
7位	<a href="#">Epicure</a>	(フランス、パリ)
8位	<a href="#">Le Manoir Aux Quat' Saisons</a>	(イギリス、グレート・ミルトン)
9位	<a href="#">Le Gavroche</a>	(イギリス、ロンドン)
10位	<a href="#">Martin Berasategui</a>	(スペイン、サンセバスチャン ドノステア)
11位	<a href="#">Europea</a>	(カナダ、モントリオール)
12位	<a href="#">I Latina</a>	(アルゼンチン、ブエノス アイレス)
13位	<a href="#">Voila Bistrot</a>	(ブラジル、パラチ)
14位	<a href="#">Geranium</a>	(デンマーク、コペンハーゲン)
15位	<a href="#">Diverxo</a>	(スペイン、マドリッド)
16位	<a href="#">Kokkeriet</a>	(デンマーク、コペンハーゲン)
17位	<a href="#">Restaurant Guy Savoy</a>	(フランス、パリ)
18位	<a href="#">Eleven Madison Park</a>	(アメリカ合衆国、ニューヨーク)
19位	<a href="#">Funky Gourmet</a>	(ギリシャ、アテネ)
20位	<a href="#">The Test Kitchen</a>	(南アフリカ、ケープタウン)
21位	<a href="#">TRB - Temple Restaurant Beijing</a>	(中国、北京)
22位	<a href="#">Aramburu</a>	(アルゼンチン、ブエノス アイレス)
23位	<a href="#">Restaurant Gary Danko</a>	(アメリカ合衆国、サンフランシスコ)
24位	<a href="#">Vue de monde</a>	(オーストラリア、メルボルン)
25位	<a href="#">Costes</a>	(ハンガリー、ブダペスト)



ロカ三兄弟の心遣いが感じられる、『El Celler de Can Roca』の店内とディッシュ

■ 「トラベラーズチョイス™ 世界のベストレストラン 2014」は下記の URL からご覧いただけます。

世界: <http://www.tripadvisor.jp/TravelersChoice-Restaurants-cFineDining-g1>

日本: <http://www.tripadvisor.jp/TravelersChoice-Restaurants-cFineDining-g294232>

※ トリップバロメータープレスリリース: <http://prtimes.jp/data/corp/1853/d1853-20140423-9525.pdf>

**トリップアドバイザーとは:**

トリップアドバイザー(本社: 米国マサチューセッツ州ニュートン、NASDAQ: TRIP)は、旅行者が最高の旅行を計画し実行するための世界最大\*の旅行サイト。旅行者の実体験に基づくアドバイスと、幅広い旅行の選択肢および予約ツールとシームレスにつながったプランニング機能を提供しています。世界最大の旅行者のコミュニティとして、世界 45 カ国でサイトを展開し、世界 400 万軒を超えるホテル、レストラン、観光スポットに対して 1 億 7000 万件以上の口コミ情報を掲載しています(中国は daodao.com として運営)。月間ユニークユーザー数は約 2 億 8000 万人\*\*。TripAdvisor, Inc. は、トリップアドバイザーブランドサイトのほか以下の 24 の旅行関連サイトを運営しています: [www.airfarewatchdog.com](http://www.airfarewatchdog.com), [www.bookingbuddy.com](http://www.bookingbuddy.com), [www.cruisecritic.com](http://www.cruisecritic.com), [www.everytrail.com](http://www.everytrail.com), [www.familyvacationcritic.com](http://www.familyvacationcritic.com), [www.flipkey.com](http://www.flipkey.com), [www.gateguru.com](http://www.gateguru.com), [www.holidaylettings.co.uk](http://www.holidaylettings.co.uk), [www.holidaywatchdog.com](http://www.holidaywatchdog.com), [www.independenttraveler.com](http://www.independenttraveler.com), [www.jetsetter.com](http://www.jetsetter.com), [www.lafourchette.com](http://www.lafourchette.com), [www.niumba.com](http://www.niumba.com), [www.onetime.com](http://www.onetime.com), [www.oyster.com](http://www.oyster.com), [www.seatguru.com](http://www.seatguru.com), [www.smartertravel.com](http://www.smartertravel.com), [www.tingo.com](http://www.tingo.com), [www.travelpod.com](http://www.travelpod.com), [www.tripbod.com](http://www.tripbod.com), [www.vacationhomerentals.com](http://www.vacationhomerentals.com), [www.viator.com](http://www.viator.com), [www.virtualtourist.com](http://www.virtualtourist.com), [www.kuxun.cn](http://www.kuxun.cn)

\*出典: comScore Media Metrix for TripAdvisor Sites, worldwide 2014 年第 1 四半期

\*\*出典: Google Analytics, worldwide data 2014 年第 2 四半期 (daodao.com へのトラフィック除く)

**お問合せ先**

<報道機関の方のお問い合わせ先>

トリップアドバイザー広報事務局 (オズマピーアール内) 担当 磯崎、松林、長田  
Tel: 03-4531-0214 または 080-9368-5457 / E-mail: [tripadvisor@ozma.co.jp](mailto:tripadvisor@ozma.co.jp)

<報道機関およびその他のお問い合わせ先>

トリップアドバイザー株式会社 広報担当 東(ヒガシ)  
Tel: 03-6416-5275 または 090-7251-6384 / E-mail: [mhigashi@tripadvisor.com](mailto:mhigashi@tripadvisor.com)