



2025年2月18日

バンコクで活躍するタイ人シェフ、CHUDAREE 'TAM' DEBHAKAM (チュダリー・"タム"・デブハカム)氏が、NONGSHIM SHINRAMYUN (農心辛ラーメン) 社がスポンサーを務める本年度の ASIA'S BEST FEMALE CHEF AWARD 2025「アジアの最優秀女性シェフ賞 2025」を受賞

タイ産の食材とファーム・ドリヴンの料理を提唱するレストランオーナー兼シェフが、

2025年3月25日に開催される授賞式で表彰

Asia's 50 Best Restaurants (アジアのベスト 50 レストラン) の部門賞の一つで、Nongshim Shinramyun (農心辛ラーメン) がスポンサーを務める Asia's Best Female Chef Award 2025 (アジアの最優秀女性シェフ賞 2025) の 2025 年度の受賞者が、バンコクにある「Baan Tapa (バーン・テパ) | 2024 年度アジアのベスト 50 レストランの No.42」のオーナー兼シェフ、Chudaree 'Tam' Debhakam, (チュダリー・"タム"・デブハカム氏) に決定しました。タム氏は、自らの実家を様々なアイデアを取り入れた上で改装した、緑あふれるユニークなダイニング空間、「バーン・テパ」を舞台に、料理を通じて地元の食材と生物多様性の魅力を、革新的な視点で引き出す手法で高い評価を獲得しています。この賞は料理の技能、専門知識、そしてその創作力で限界に挑戦する、ガストロミー界で活躍する女性シェフを称えるもので、計 350 名以上から構成される Asia's 50 Best Restaurants Academy (アジアのベスト 50 レストランアカデミー) の投票によって決定されます。国際的な舞台でタイ料理の可能性を追求し続けるタム氏の姿勢は、今回の受賞に相応しいと云えます。

タム氏は本年 3 月 25 日、2 年連続でソウルを会場に開催される、2025 年度のアジアのベスト 50 レストランの授賞式で改めて表彰されます。本年度の各種プログラムは、Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs (MAFRA) (農業食糧農村省) および Seoul Metropolitan Government (ソウル特別

OFFICIAL HOST DESTINATION PARTNERS



MAIN PARTNER



OFFICIAL PARTNERS





市)の協力のもと企画され、2025年度のアジアのベスト50レストランのランキングが発表される授賞式をもって、その盛り上がりが高潮に達します。

タム氏は、サステナビリティとファーム・ドリヴン(その日のメニューは農園が決めるというアプローチ)の料理を積極的に提唱しています。自らの豊富な栄養学の知識をベースに、信頼できる生産者から調達した地元の食材を、独創性に溢れたタイの風味と現代的な調理技法にブレンドさせるのが、彼女のアプローチです。食品ロス管理、コンポスト(堆肥化)、農業、地元の食材生産者支援などに配慮を払った調理方法をこれまで習得してきた経験が、彼女の料理には見事に織り込まれています。タム氏は、ニューヨークにある International Culinary Center (インターナショナル・カリナリー・センター)に学び、「Blue Hill at Stone Barns(ブルーヒル・アット・ストーンバーンズ | 2022年度の The World's 50 Best Restaurants「世界のベスト50レストラン」で No.74)」にて、Dan Barber氏(ダン・バーバー | 2018年度の「世界のベスト50レストラン」の Chefs' Choice Award「シェフズ・チョイス賞」受賞シェフ)の指導のもと、食材主導の調理方法について学ぶという貴重な経験を積みました。また、食品ロス削減を目的に Thai Harvest SOS(タイハーベスト SOS)や UNEP(国連環境計画)が実施したサステナビリティキャンペーンにおいては、シェフ・アンバサダーの役割を務めました。あまり知られていない、あるいは希少な食材の確保には常に困難が伴いますが、彼女は「ファーム・トゥ・テーブル」の調理法について揺るぎない信念を持っており、タイの食文化を称える意義深い料理体験の創出を自らの使命として掲げています。

2020年にオープンした「バーン・テパ」は、オープンキッチンのダイニングルーム、シェフズテーブル、オーガニック・ガーデンが、調和を保ちつつ融合したスペースとなっています。「ハート・オブ・タイランド:ナム・プリック」(一口毎にタイ国内の異なる地域を表現)、「ドンダン・ヌードル」、「アナトミー・オブ・ア・リバープラウン」と名付けられた料理から構成される7品のテイastingメニューでは、ゲストをタイ各地への旅へと誘います。かつてタム氏の祖母の家であった三世代家庭の邸宅は、タイの伝統料理の素晴らしさを賞賛する都会風の空間へと生まれ変わりましたが、オリジナルの木製フローリングや高い天井、元来の素材を用いた壁など、魅力的な特徴はそのまま残されています。

OFFICIAL HOST DESTINATION PARTNERS



MAIN PARTNER



OFFICIAL PARTNERS





アジア全域内で活躍する女性シェフ達を称えるアジアの最優秀女性シェフ賞は過去にこれまで、タイの Duangporn 'Bo' Songvisava (ドゥアンポーン・"ボー"・ソンビサヴァ氏 | 2013 年)、台湾の Lanshu Chen (ランシュー・チェン氏 | 2014 年)、香港の Vicky Lau (ヴィッキー・ラウ氏 | 2015 年)、フィリピンの Margarita Forés (マルガリータ・フォレス氏 | 2016 年)、香港の May Chow (メイ・チョウ氏 | 2017 年)、タイに活動の拠点を構える Bongkoch 'Bee' Satongun (ボンコック・"ビー"・サトンゴン氏 | 2018 年)、Garima Arora (ガリマ・アローラ氏 | 2019 年)、韓国人シェフの Cho Hee-sook (チョ・ヘスク氏 | 2020 年)、上海に拠点を置く DeAille Tam (デアイール・タム氏 | 2021 年)、日本人パティシエの Natsuko Shoji (庄司夏子氏 | 2022 年)、シンガポールで活躍するフィリピン人シェフの Johanne Siy (ジョアン・シイ氏 | 2023 年)、バンコクの Pichaya 'Pam' Soontornyanakij (ピチャヤ・"パム"・スントウルニャキージ氏 | 2024 年) といった女性シェフが受賞しています。

「タム氏は真の先駆者と称するに相応しいシェフです。希少な食材や食文化の伝統にスポットライトを当てるだけでなく、ファーム・ドリヴン料理に関する深い造詣を持って、タイの豊かな食文化を見事に表現しています。まだ年齢的には若いながらも、彼女のルーツ、家族、そして伝統を称える唯一無二のダイニング体験を提供する『バーン・テパ』という舞台上、グローバルなダイニングシーンに特筆すべき影響をもたらしています。彼女は、ガストロミーの分野で活躍する女性達に道を切り開くようインスピレーションを与える存在であり、正にこの賞を受賞するに相応しい人物です。」(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、William Drew (ウィリアム・ドリュー) のコメント)

『バーン・テパ』のチーム全員を代表して今回の賞を受賞できたこと、そしてこれまでのキャリアを通じて支えてくださった皆様の絶大なサポートに感謝の念を伝えられることを、大変光栄に感じています。ご存知の通り、ホスピタリティ業界は休むことない献身と犠牲を求められる業界であり、決して簡単なキャリアではありません。この賞は、業界内でリーダー的な役割を果たす女性に対してのプラットフォームを提供するだけでなく、ロールモデルを創出するものです。それは、私がキャリアを歩みだした時に、足りなかった存在でもあります。私は、若い世代の女性シェフたちにインスピレーションを

OFFICIAL HOST DESTINATION PARTNERS



MAIN PARTNER





与え、自分らしさを失わずに、限界を恐れず成功裏にキャリアを築けることが可能だということを証明することで、応援したいと考えています。」(農心辛ラーメンがスポンサーを務める「アジアの最優秀女性シェフ賞」の受賞にあたっての、"タム"・デブハカム氏のコメント)

「このたび、農心辛ラーメンがスポンサーを務める、『アジアの最優秀女性シェフ賞 2025』を、『バーン・テパ』のシェフ、タム氏に授与する機会をいただき、大変光栄に思います。アジア圏内各地で素晴らしい食の体験を提供しようと努力する、彼女とチームの情熱に心から敬意を表します。彼らの献身に触発され、当社も韓国の味をアジアのみならず世界中へ広めるべく、一層努力を重ねてまいります。」(農心辛ラーメンのグローバル・マーケティング・オペレーション・ディレクターの Gouchul Shim (シム・ゴチョル氏)のコメント)

S.Pellegrino & Acqua Panna (サンペレグリノ&アクアパンナ) が冠スポンサーを務める、2025 年度のアジアのベスト 50 レストランのリストは、本年 3 月 25 日に韓国ソウルで開催される授賞式にて発表されます。

【「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/>

【50 ベストの SNS アカウント】

- Instagram: [@TheWorlds50Best](https://www.instagram.com/TheWorlds50Best) #Asias50Best
- X: [@TheWorlds50Best](https://www.x.com/TheWorlds50Best)
- Facebook: <https://www.facebook.com/Asias50BestRestaurants>
- YouTube: [50 Best Restaurants TV](https://www.youtube.com/channel/UC50BestRestaurants)
- 公式ウェブサイト: <https://www.theworlds50best.com/asia/en/>

OFFICIAL HOST DESTINATION PARTNERS



MAIN PARTNER



OFFICIAL PARTNERS





開催地パートナー：Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs and Seoul Metropolitan Government(韓国農業食糧農村省)および「ソウル特別市」について

Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs (MAFRA) (韓国農業食糧農村省)は、国内の農業、農村地域、食品産業の振興を司る韓国の政府機関です。革新的かつ発展的な農業、健康で安全な食品、快適かつ魅力的な農村地域の発展を通じ、国民生活の質を高め、国家競争力を強化することをその使命に掲げています。同省に関する詳細は、<http://mafra.go.kr/english>をご覧ください。

Seoul Metropolitan Government (SMG|ソウル特別市)は、韓国の首都として行政事務を統括する、ソウルの地方自治体です。公正な競争環境とビジネス機会を確約する多文化都市でありながら、世界をリードし、健康で安全な生活を保障し、世界水準のスマート都市であることを目指しています。同自治体の詳細については、<https://english.seoul.go.kr>をご覧ください。

冠スポンサー：S.Pellegrino & Acqua Panna (サンペレグリノ&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、S.Pellegrino & Acqua Panna (サンペレグリノ&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。

「アジアの最優秀女性シェフ賞 2025」スポンサー：Nongshim Shinramyun (農心辛ラーメン)について

1965年創業のNongshim(農心)は、韓国を代表するインスタントラーメン・メーカーであり、美味しい食を通じて世界中に喜びを届けています。同社は、味わいのみならず、人々のつながりや幸せな体験を育み、誰もが美味しい食事を楽しめる世界を創造することを目指しています。韓国らしい、しっかりとした辛みで知られるShinramyun(辛ラーメン)は、国際的に食のアイコンとなっており、料理界におけるK-foodブームを支える一因となってきました。同社は現在、ラーメンのみならず、農心はスナック、飲料、ミネラルウォーターへと事業を拡大しています。

【イベント・パートナー一覧】

OFFICIAL HOST DESTINATION PARTNERS



MAIN PARTNER



OFFICIAL PARTNERS





- MAFRA (韓国農業食糧農村省) および Seoul Metropolitan Government (ソウル特別市): 公式開催地パートナー
- S. Pellegrino & Acqua Panna (サンペレグリーノ&アクアパンナ): メインパートナー兼公式ミネラルウォーターパートナーおよび、The Best Restaurant in Asia (アジアのベストレストラン賞) スポンサー
- Inedit Damm (イネディット・ダム): 公式ビールパートナー、「Inedit Damm Chefs' Choice Award (イネディット・ダム社 シェフズ・チョイス賞)」スポンサー
- Gin Mare (ジン・マーレ): 公式ジン・パートナー、「Gin Mare Art of Hospitality Award (ジン・マーレ社 アート・オブ・ホスピタリティ賞)」スポンサー
- Valrhona (ヴァローナ): 公式チョコレート・パートナー、「Asia's Best Pastry Chef Award (アジアのベスト・パエスチー・シェフ賞)」スポンサー
- Woodford Reserve (ウッドフォードリザーブ): 公式バーボン・パートナー「Woodford Reserve Icon Award (ウッドフォードリザーブ社 アイコン賞)」スポンサー
- American Express Resy (アメリカン・エクスペレス・レジ): 公式クレジットカード/ 予約プラットフォーム、「American Express One To Watch Award (アメリカン・エクスプレスイコン・ツアー・ウォッチ賞)」スポンサー
- Lavazza (ラバッツァ): 公式コーヒーパートナー、「Highest New Entry Award (ハイエスト・ニューエントリー賞)」スポンサー
- Lee Kum Kee (李錦記): 公式ソース&調味料パートナー、「Highest Climber Award (ハイエスト・クライマー賞)」スポンサー
- Aspire Lifestyles (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、式典用スカーフスポンサー
- Nongshim Shinramyun (農心辛ラーメン): 公式パートナー、「Asia's Best Female Chef Award (アジアの最優秀女性シェフ賞)」スポンサー
- Hibiki (響): 公式日本産ウイスキー・パートナー、「Sustainable Restaurant Award (サステイナブル・レストラン賞)」スポンサー
- Dassai (獺祭): 公式日本酒パートナー
- Glendronach (グレンドロナック): 公式スコッチ・ウイスキーパートナー
- Korean Air (大韓航空): 公式エアラインパートナー、「The Best Restaurant in Korea (韓国のベストレストラン賞)」スポンサー
- Catchtable (キャッチテーブル): 公式パートナー
- Grand Hyatt Seoul (グランドハイアット・ソウル): 公式ホテルパートナー

OFFICIAL HOST DESTINATION PARTNERS



MAIN PARTNER



OFFICIAL PARTNERS





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、野間)

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

E-mail: asias50bestpr@aviareps.com

OFFICIAL HOST DESTINATION PARTNERS



MAIN PARTNER

