



2025年2月25日

マニラの TOYO EATERY (トーヨー・イーターリー) が、  
本年度の ASIA'S 50 BEST RESTAURANTS 2025 (アジアのベスト 50 レストラン) の GIN MARE ART OF  
HOSPITALITY AWARD

「ジンマーレ・アート・オブ・ホスピタリティ賞」を受賞

人と環境への配慮を最優先する姿勢でこれまでもランクを上昇させてきた フィリピン料理店  
本年度の授賞式で正式に表彰へ

フィリピン・マニラのレストラン「Toyo Eatery (トーヨー・イーターリー)」が、2025 年度の「Gin Mare Art of Hospitality Award (ジンマーレ・アート・オブ・ホスピタリティ賞)」を受賞しました。Asia's 50 Best Restaurants (アジアのベスト 50 レストラン) の部門賞の一つであるこの賞は、過去 18 カ月間において最も優れたホスピタリティ体験を提供したレストランを称えるもので、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。この賞は 3 月 25 日に韓国・ソウルの Grand Hyatt Seoul (グランドハイアット・ソウル) で開催される「Asia's 50 Best Restaurants 2025」の授賞式に先立ち発表される特別賞の一つで、本年の部門賞としては 2 件目の発表となります。

2018 年に「One To Watch Award (ワン・トゥー・ウォッチ賞)」を受賞したことで、アジアのベスト 50 レストランのステージに初登場したトーヨー・イーターリーは、その後も着実に評価を高め、2019 年には No.43 にランクインしました。さらに、5 年間連続で「The Best Restaurant in the Philippines (フィリピンのベストレストラン)」の称号を獲得し、2023 年には名誉ある「Sustainable Restaurant Award (サステイナブル・レストラン賞)」も受賞しました。

2024 年度のリストでは No.24 にランクインしたトーヨー・イーターリーの店名は、タガログ語で「醤油」を意味する「Toyo」に由来し、フィリピン人シェフの Jordy Navarra (ジョルディ・ナヴァラ氏) とその妻、May Navarra (メイ・ナヴァラ氏) が指揮を取るレストランです。フィリピンの伝統と食文化を大切にす

OFFICIAL HOST DESTINATION PARTNERS



MAIN PARTNER



OFFICIAL PARTNERS





つ、まるで夫妻の自宅に招かれたかのような、温もりあふれるパーソナルなおもてなし体験を提供しています。

トーヨー・イーターは、フィリピンの食文化の奥深い魅力を体験できるレストランです。意識的に地元の食材を活用した野菜中心のメニューはもちろんのこと、料理を引き立てる器やアート、家具、インテリアデザインの細部に至るまで、フィリピンの文化を色濃く反映し、その魅力を存分に表現しています。フィリピンの伝統的な要素を現代的な視点で再構築し、発酵・熟成技術を駆使した料理が特徴で、代表的なメニューとしては、フィリピンの伝統的なタガログ民謡に着想を得た 18 種類の野菜を使ったサラダ「Bahay Kubo (バハイ・クボ)」、3 種類の豚肉の部位を用いた独創的なポークバーベキュー、そして、フィリピン発祥の調味料「バナナケチャップ」を存分に引き立てたナスのオムレツ「Tortang Talong (トルタン・タロン)」などがあります。レストランで提供される全てのメニューで、フィリピンの食文化と職人技の奥深さを、パーソナルな風合いとともに感じることができます。

トーヨー・イーターを率いるシェフのジョルディ・ナヴァラ氏は、2005 年に「The World's Best Restaurant (世界のベストレストラン)」の称号を獲得したイギリスの「The Fat Duck (ザ・ファット・ダック)」や、香港の「Bo Innovation (ボー・イノベーション)」でその腕を磨きました。そしてその経験と、自身のルーツや文化と共に、レストランのコンセプトに見事に融合させています。2016 年に妻であるメイ・ナヴァラ氏とともにトーヨー・イーターを開業して以来、温室効果ガス排出量の削減、地元の食材の積極的な活用、生産農家や地元職人との関係構築に取り組みつつ、洗練されていながらも、親しみやすいファインダイニングの空間を提供し続けています。

今回の受賞によりトーヨー・イーターは、東京の「傳」(2017 年)、上海の「Ultraviolet by Paul Pairet (ウルトラバイオレット・バイ・ポール・ペレ)」(2018 年)、香港の「8½ Otto e Mezzo Bombana (オット・エ・メッツォ・ボンバーナ)」(2019 年)、シンガポールの「Les Amis (レザミ)」(2020 年)、香港の「Vea (ヴェア)」(2021 年)、シンガポールの「Odette (オデット)」と「Zén (ゼン)」(2022 年・2023 年)、バンコクの「Nusara (ヌサラー)」(2024) といった、過去の同賞の受賞レストランの仲間入りを果たすこととなります。

OFFICIAL HOST DESTINATION PARTNERS



MAIN PARTNER



OFFICIAL PARTNERS





「トーヨー・イーターを訪れる全てのゲストが、フィリピンの食文化の魅力を反映した、温かなおもてなしを体験することができます。クリエイティブ溢れる感覚で再解釈されたテイastingメニュー、あるいは伝統的なバナナの葉の上で手づかみで味わう「カマヤン」のシェアプレートを堪能する場合でも、その魅力は変わりません。また、ナヴァラ夫妻の細やかな心配りは、レストランのインテリア、花や野菜のディスプレイ、壁に飾られたアート、地元職人によるクラフトワーク、そして何よりも、料理を通じてゲストに食文化を伝える姿勢に息づいています。トーヨー・イーターのチーム全員に、心からの祝福を贈ります。」(Asia's 50 Best Restaurants(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)

「フィリピンの家庭へと招待された時は常に、本物の温かさとおもてなしを体験できるはずです。トーヨー・イーターでは、常にその精神を大切にしつつ、私たち独自のホスピタリティ文化を築いてきました。単なるサービスに留まることのないより深い体験を提供し続けてきたからこそ、今年、このような素晴らしい賞を頂戴でき、心から光栄に思います。私たちは、料理を通じてフィリピンの魅力を伝えるだけでなく、ゲストとの本物のつながりを生み出すことを大切にしています。この賞は、私たちの素晴らしいチーム、そしてトーヨー・イーターに足を運んでくださったすべての皆様と分かち合いたいと思います。Maraming salamat(タガログ語で「本当にありがとうございます」)。(今回の受賞にあたっての、ジョルディ・ナヴァラ氏のコメント)

「本年度の『アジアのベスト 50 レストラン』において、『ジンマーレ・アート・オブ・ホスピタリティ賞』を受賞されたトーヨー・イーターの皆様、心からお祝い申し上げます。ゲストがフィリピンの伝統食文化に触れることができ、さらに歓迎の気持ちに満ちた空間を生み出すための揺るぎなき献身の姿勢は、レストランのスタッフ全員のおもてなしに対するコミットメントの証と云えるでしょう。今回の受賞はそんなレストランに全くもって相応しいものであり、ジンマーレの精神とも見事に共鳴しています。」(Gin Mare(ジンマーレ)のグローバル・ブランド・マネージャー、Oliva Flynn(オリバ・フリン氏)のコメント)

OFFICIAL HOST DESTINATION PARTNERS



MAIN PARTNER



OFFICIAL PARTNERS





「50 Best」は、独立した公式監査パートナーである Deloitte (デロイト)と協力し、投票プロセスの公正性と信頼性を確保しています。「アジアのベスト 50 レストラン」の投票プロセスの詳細については、[こちら](#)をご覧ください。

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

### 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 (サンペレグリーノ&アクアパンナ)について

OFFICIAL HOST DESTINATION PARTNERS



MAIN PARTNER



OFFICIAL PARTNERS





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 (サンペレグリーノ&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。

### 「ジンマーレアート・オブ・ホスピタリティ賞」スポンサー：Gin Mare (ジンマーレ) について

Gin Mare (ジンマーレ) の名称は、ラテン語で「地中海」を意味する「Mare Nostrum (マーレ・ノストルム)」に由来しており、食事や飲み物を分かち合い、心からのもてなしを大切にする地中海のライフスタイルを体現しています。地中海料理に欠かせない植物性食材であるアルベキナーナ種オリーブ、バジル、ローズマリー、タイムをブレンドした独自の風味が特徴で、料理との相性も抜群です。

### 【イベント・パートナー一覧】

- 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 (ヴァローナ社 アジアのベスト・ペイストリー・シェフ賞)」スポンサー
- Woodford Reserve (ウッドフォードリザーブ): 公式アメリカン・ウイスキー・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・エクスプレスワン・トゥー・ウォッチ賞)」スポンサー
- Lavazza (ラバツァ): 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

OFFICIAL HOST DESTINATION PARTNERS



MAIN PARTNER



OFFICIAL PARTNERS





- 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 (瀬祭) : 公式日本酒パートナー
- The Glendronach (ザ・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

### 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](mailto:asias50bestpr@aviareps.com)

OFFICIAL HOST DESTINATION PARTNERS



MAIN PARTNER



OFFICIAL PARTNERS

