



2026年2月26日

ソウルの「San」が 2026 年度の「Asia's 50 Best Restaurants

(アジアのベスト 50 レストラン)」の部門賞、

ワン・トウ・ウオッチ (One To Watch Award) 賞に輝く

江南エリアに 2024 年にオープンした、卓越した料理の才能と

さらなる飛躍への可能性を感じさせる、フレンチの技を駆使したモダン韓国レストラン

S.Pellegrino & Acqua Panna (サンペレグリン&アクアパンナ)が冠スポンサーを務める、2026 年度の 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、ワン・トウ・ウオッチ賞 (One To Watch Award) が、ソウル市内の新規オープン店の中でも特筆した評価を獲得しているファインダイニング・レストラン、サン (San) に授与されることとなりました。同賞は近年美食界で注目を集め、今後数年の間に「アジアのベスト 50 レストラン」のリスト入りが期待されるレストランに授与しているものです。

サンは 2024 年のオープン以来、わずか 1 年余りでソウルの美食シーンにおいて高い評価を獲得してきました。数々のトレンドを発信し続ける江南地区にあるこのレストランは、シェフ、チョ・スンヒョン (Jo Seung-Hyun) 氏が生み出す、フランス料理の影響を取り入れた、繊細なモダン韓国料理のコースメニューでその名を知られることとなりました。

チョ・シェフは、ナパ・バレーにある、トーマス・ケラー (Thomas Keller) 氏が率いるザ・フレンチ・ランドリー (The French Laundry) やフランスのラ・メゾン・トロワグロ (La Maison Troisgros) で研鑽を積んだ後、韓国系アメリカ人の著名シェフ、コリー・リー (Corey Lee) 氏が率いる、サンフランシスコのファインダイニングレストラン、ベヌー (Benu) にて 8 年間に渡り料理長を務めるという輝かしい経歴を有しています。その後ソウルに帰国し、長年の夢であった自身のレストラン、サンを開業しました。レストランの精緻を極めたテイastingメニューは、韓国料理のエッセンスを利かせつつ、クラシックなフランス料理にシェフならではの自由な感覚の解釈を加えた、季節感に溢れる料理で構成されています。

チョ・シェフが生み出す料理は、一般の人々に親しみのある料理を、奥行きと精密さをもって再構築すること、そして優れた調理技法をもって韓国ならではの風味を引き出す事に焦点が当てられてい

HOST DESTINATION PARTNER



MAIN PARTNER



OFFICIAL PARTNERS

INEDIT



SevenRooms



DOORDASH



ASPIRE



LIBERTY



VALRHONA



THE MURRAY



GRAND HYATT



THE PENINSULA



DAKSAL

LANSHU

WOODFORD RESERVE

CINCO DORAS

KERRY HOTEL

THE MURRAY

GRAND HYATT

THE PENINSULA

PIER

# ASIA'S 50 BEST RESTAURANTS™ 2026

sponsored by  
S.Pellegrino & Acqua Panna

ます。レストランの代表料理としては、エビの頭から抽出した、強い旨味を持つ濃縮だしで作ったコチュジャンを合わせた海老の料理、韓国の定番料理であるオジンオポックム(いかの旨辛炒め)をファインダイニング風アレンジした、ヤリイカにイカ墨のチョジャン(韓国風甘辛酢味噌)を添えた一皿などが挙げられます。釜山で育った幼少期の記憶を元に、チョ・シェフは釜山の地元料理、テジクツパ(豚肉のクツパ料理)もファインダイニング用にアレンジしています。一般的には小エビの塩辛と一緒に食べられるこの料理をキャビアで仕上げることで、親しみやすさの中に、思いがけないモダン韓国料理のエッセンスを加えているのです。

これらの革新的なメニューのみならず、水キムチを新たな観点で再構築したチャメ(マクワウリ)・ドンチミなど、韓国の伝統料理へのオマージュ的なメニューも、レストランの代表料理の一つとなっています。また、レストランのソムリエ、ジュ・ジェイミン(Ju Jaemin)が監修するワインペアリングは、サンでのダイニング体験をさらに味わい深いものとします。5杯か8杯のペアリングを選択することができ、それぞれの一杯が複雑な味わいの料理にマッチするよう、丁寧に選び抜かれています。

サンは2017年以来この賞を受賞したソウル内初のレストランとなります。近年では、ローカル食材の魅力に特化した料理を提供している、インド・バンガロールの Farmlore (ファームロア | 2025年)、チベット哲学から着想を求め、サステナビリティを重視したメニューを展開している、北京の Lamdre (ラムドレ | 2024年)、インドネシアの味覚を現代ファインダイニングの視点で再解釈している、ジャカルタの August (オーガスト | 2023年)といったレストランが同賞を受賞しています。

ワン・トゥー・ウォッチ賞は、授賞式に先駆け発表している3つの部門賞の最後を締めくくるものです。本年の授賞式は2026年3月25日に初めての開催会場となるケリーホテル香港で催し、アジアの美食界を牽引するレストランを発表します。授賞式の模様は、香港時間の午後8時から50 Bestの [公式 YouTube](#) チャンネルを通じてライブ配信します。

50 ベストでは、投票プロセスとランキングの公正性と信頼性を確保すべく、プロフェッショナルサービス企業であるデロイト社(Deloitte)を、公式な独立監査パートナーとして起用しています。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、[公式サイト](#)をご覧ください。

「サンは開業から瞬間にソウルで最も話題を集めるファインダイニング・レストランのひとつとなりました。近年ソウルから次々と誕生している革新的なレストランの流れを継承し、彼らは料理のクオリティ、

HOST DESTINATION PARTNER



MAIN PARTNER





複雑味、そして自国の伝統への敬意などのエリアでその水準を押し上げており、今回のワン・トゥー・ウォッチ賞の受賞は当然の結果と云えるでしょう。」(アジアのベスト 50 レストランのスポークスパーソンのコメント)

「このたびワン・トゥー・ウォッチ賞を戴けたことを、心から感謝するとともに大変光栄に思います。サンはまだ若いレストランですが、オープンから短期間でこのような形で評価していただけたことは、私たちにとって非常に大きな意味があります。この励ましをくださった『アジアのベスト 50 レストラン』に感謝します。」(受賞にあたってのチョ氏のコメント)

#### 【「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](#)
- 公式ウェブサイト: <https://www.theworlds50best.com/asia/en/>

#### 投票の仕組みについて

「アジアのベスト 50 レストラン」のリストは、アジア地区内のレストランシーンに造詣が深い 350 名以上の専門家から構成される、Asia's 50 Best Restaurants Academy (アジアのベスト 50 レストラン評議委員会) による投票で決定されます。評議委員会はインド・亜大陸、東南アジア 南部、東南アジア 北部、香港・台湾・マカオ、中国本土、韓国、そして日本の 7 つのチャプターに分かれています。評議員は、過去 18 ヶ月間のダイニング体験に基づき、優れたレストランに合計 10 票を投じることができますが、そのうち最低 4 票は、自身が移住する国や行政区以外のレストラン投票することが義務づけられています。投票は匿名で行われることで、機密性と公平性が確保され、外部の会計事務所、デロイトによりそのプロセスが厳重に監査されています。

#### 開催地パートナー: 香港政府観光局 (Hong Kong Tourism Board) について

香港政府観光局は、観光産業による香港経済への貢献を最大化し、香港を世界最高水準の旅行先として維持・強化する役割を担う準政府機関です。関連する政府部門や各種組織、旅行業界、その他観光に関わる団体と連携しつつ、多様で高品質な観光商品・サービスの提供を通じて訪問客の経験を向上させ、香港の魅力を世界に向けて発信・促進しています。世界 15 ヶ所にオフィスを構え、さらに 7 つの市場にプレゼンタティブ・オフィスを設置しています。

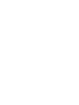
HOST DESTINATION PARTNER



MAIN PARTNER



OFFICIAL PARTNERS





## 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

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、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。

## 【イベント・パートナー一覧】

- Hong Kong Tourism Board (香港政府観光局) : 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
- SevenRooms (セブンルームズ) : 公式予約プラットフォームパートナー、「SevenRooms Icon Award (セブンルームズ アイコン賞)」スポンサー
- Doordash (ドアダッシュ) : 公式発送・配達パートナー
- 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
- 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
- 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
- Vik (ヴィック) : 公式ワインパートナー、「Asia's Best Sommelier Award (アジアのベスト・ソムリエ賞)」スポンサー
- Nongshim Shinramyun (農心 シンラーメン) : 公式パートナー、「The Best Restaurant in South Korea (韓国のベストレストラン賞)」スポンサー
- Maison Kaviari (メゾン・キャビアリ) : 公式キャビア・パートナー
- Dassai (獺祭) : 公式日本酒パートナー
- Langjiu (郎酒) : 公式中国白酒パートナー
- 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
- Cinco Jotas (シンコ・ホタス) : 公式イベリコ・ハム・パートナー
- Kerry Hotel, Hong Kong (ケリーホテル香港) : 公式ホテル会場パートナー
- The Murray, Hong Kong (ザ マレー香港), a Niccolo Hotel (ニッコロ・ホテル) : 公式ホテル会場パートナー
- Grand Hyatt Hong Kong (グランド ハイアット 香港) : 公式ホテルパートナー
- The Peninsula Hong Kong (ザ・ペニンシュラ香港) : 公式ホテル会場パートナー
- Pier 1929 (ピア 1929) : 公式会場パートナー

HOST DESTINATION PARTNER



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](mailto:asias50bestpr@aviareps.com)

メディアセンターのウェブサイト

<https://mediacentre.theworlds50best.com>

HOST DESTINATION PARTNER



MAIN PARTNER



INEDIT



SevenRooms



DOORDASH



ASPIRE



OFFICIAL PARTNERS

THE MURRAY



VALRHONA



HONGKONG 香港

