



2023年2月7日

2023年度の「アジアの最優秀女性シェフ賞」を ジョアン・シイ氏に授与

シンガポールの「ローラ」の料理長が本年3月28日に開催される授賞式で表彰

「アジアのベストレストラン 50 (Asia's Best 50 Restaurants)」の部門賞の一つ、「アジアの最優秀女性シェフ賞 (Asia's Best Female Chef Award)」の2023年度の受賞者が、シンガポールにあるレストラン「ローラ (Lolla)」のフィリピン人シェフ、ジョアン・シイ氏 (Johanne Siy) に決定しました。「アジアのベストレストラン 50」アカデミーの300人以上のメンバーの投票による選出されるこの賞は、料理の技能、技術、そしてその創作力で限界に挑戦する、ガストロノミー界で活躍する女性シェフを称えるものです。



シイ氏は、シンガポールを拠点とするシェフとして初めてこの名誉ある賞を受賞します。彼女は本年3月28日に開催される「アジアのベストレストラン 50」の2023年度の授賞式で、改めて表彰されます。授賞式は2019年以来、アジアの美食コミュニティが対面式で一堂に会する初めてのイベントとなります。授賞式および関連イベントは、ホスト地のパートナーであるシンガポール政府観光局の協力のもと、2013年に同国でスタートを切った「アジアのベストレストラン 50」の10周年を祝うべく、シンガポールの地で開催されます。「アジアのベストレストラン 50」は、サンペレグリーノとアクアパンナ (S.Pellegrino & Acqua Panna) が冠スポンサーを務めています。

HOST CITY DESTINATION



MAIN PARTNER



OFFICIAL PARTNERS





シイ氏は2020年から「ローラ」の料理長を務めており、2022年度の「アジアのベストレストラン 50」で、リストの75位に同レストランを初めてランクインさせました。食材、旬、意図的なシンプルさに重点を置く姿勢が高く評価されている彼女の料理は、アジアのテイストを取り入れたモダンなヨーロッパ料理がメインとなっており、彼女自身のルーツ、フィリピンへの敬意が見え隠れします。

フィリピンのダグパンで生まれたシイ氏は、美食への情熱を追求するために一般企業でのキャリアを捨て、ニューヨークのカリナリー・インスティテュート・オブ・アメリカにて基礎を学び、その後エリック・リパート（「ル・ベルナルディン」）やダニエル・ブリュ（「カフェ・ブリュ」）といった世界的な有名なシェフもとで修行を積みました。世界有数の厨房での経験には、シンガポールの「レストラン・アンドレ」での4年間の勤務も含まれます。同レストラン在籍中は、2017年に「アジアのベストレストラン 50」で2位、「世界のベストレストラン 50」で14位と、同レストランがそれぞれ最高位を獲得したチームの一員でもありました。

シイ氏の料理人としての転機となったのは、コペンハーゲンの「ノーマ」や「リレ」、スウェーデンの「ファヴィケン」など北欧諸国の一流レストランの厨房や、農場、森林で修行や学びに費やした年月でした。パンの生地に興味を持った彼女は、コペンハーゲンの有名パン屋「アンデルセン&マイラード」で修行を積み、シンガポールのサワードウブレッドの専門店である「スターター・ラボ」で新製品開発の責任者を務めました。

「ローラ」で提供される食事には、彼女の経験と料理に対する信念が詰まっています。2012年にオープンした「ローラ」は、地中海風のタパス料理を提供しています。11年経った今でも、「最高の食材をシンプルに調理する」という信念を貫き、シンガポールのグルメ業界で確固たる地位を築いています。

シイ氏の監督のもと生み出される「ローラ」の食事は、北欧の要素を取り入れつつ、アジア的な美食のインスピレーションを取り入れたモダンなヨーロッパ料理がその特徴となっています。「蟹の「レレノ」アリゲソース、カフィアライム添え」などは、フィリピンの「アリゲ」ソース（香ばしい香りのする川ガニのトマリーのペースト）を使ったり、カニの殻に乗せてサービングするなど、彼女のルーツへのオマージュのようなメニューです。「キャビア、チョウザメ、卵黄ソース」という名

HOST CITY DESTINATION



MAIN PARTNER



INEDIT



AMERICAN EXPRESS RESY



OFFICIAL PARTNERS

GIN MARE



VALRHONA





が付けられた人気の小皿料理は、キャビアと、そのキャビアの卵を育んだ魚を組み合わせたユニークなメニューです。「ローラ」のテイスティング・メニューは、自家製のハーブオイルから生じるパルプから作ったハーブ・ペーストを活用したり、パルメジャン・クリスピー、ハーブ、海藻、花から味のベースを生み出したりと、調理の過程でほとんど無駄を生み出さない厨房の姿勢が表現されています。

「アジアの最優秀女性シェフ賞」は創設以来、アジアで活躍する数多くの著名な女性シェフを表彰してきました。これまでの受賞者には、タイのドゥアンポン・ボーソンビサヴァ氏（2013年）、台湾出身のランシュー・チェン氏（2014年）、香港のヴィッキー・ラウ氏（2015年）、フィリピンのマルガリータ・フォレス氏（2016年）、香港のメイ・チョウ氏（2017年）、タイを拠点とするボンコックビー・サトゴン氏（2018年）とガリマ・アローラ氏（2019年）、韓国人シェフのチョ・ヘスク氏（2020年）、上海を拠点とするデアイール・タム氏（2021年）、東京を拠点とする日本人パティシエの庄司夏子氏（2022年）が含まれます。

「食材の原産地についての十分な理解を抱きつつ、彼女が育った環境の食文化の伝統を取り入れ、食材にこだわった料理を生み出すという才能を有するジョアン・シイ氏は、「アジアの最優秀女性シェフ」に相応しい存在であると考えます。『ローラ』での彼女の仕事ぶりは、彼女自身が技術を磨くために費やした長い年月と意識的な経験を見事に反映しています。」（アジアのベストレストラン 50 のコンテンツ・ディレクター、ウィリアム・ドリューのコメント）

「この賞を受賞できたことを大変誇りに思います。チームと私にとって、自らの技術を向上させるために日々積み重ねてきた努力が証明されたことは素晴らしいことです。多くの若いシェフに手を差し伸べ、障壁を克服し、境界を押し広げるように促すことができるこのプラットフォームに感謝しています。真に男女平等な労働環境がもたらす共生の状態を実現化し、コミュニティ全体としていつの日か繁栄し、新たな高みに到達できることを願って、レストラン業界で注目し、値する女性たちの仕事にスポットライトを当てたいのです。」（ジョアン・シイ氏のコメント）

サンペレグリーノとアクアパンナが冠スポンサーを務める「アジアのベストレストラン 50」の 2023 年度のリストは、本年 3 月 28 日にシンガポールで発表されます。受賞式に参加できない方のために、2023 年度のランキング発表の様子は、アジアのベストレストラン 50 の [Facebook](#) と [YouTube チャンネル](#)にてライブ配信いたします。

HOST CITY DESTINATION



MAIN PARTNER



INEDIT



AMERICAN EXPRESS



OFFICIAL PARTNERS

GIN MARE



VALRHONA



Beronia





【「アジアの最優秀女性シェフ賞」の画像と動画】

- 画像: <https://finnpartners.box.com/s/f4563hu2uz0ah3ejs0rg95ah05nwavaj>
- YouTube: <https://youtu.be/yakN4iXJ0Fw>

【「アジアのベストレストラン 50」のオンライン・メディア・センター】

<https://mediacentre.theworlds50best.com/>

【「アジアのベストレストラン 50」の SNS アカウント】

- Instagram: [@TheWorlds50Best](https://www.instagram.com/TheWorlds50Best) #Asias50Best
- Twitter: [@TheWorlds50Best](https://twitter.com/TheWorlds50Best)
- Facebook: <https://www.facebook.com/Asias50BestRestaurants>
- YouTube: [50 Best Restaurants TV](https://www.youtube.com/channel/UC50BestRestaurantsTV)
- 公式ウェブサイト: <https://www.theworlds50best.com/asia/en/>

【「アジアの最優秀女性シェフ賞」について】

この部門賞は、アジア全域の 300 人以上の独立したレストラン業界内の専門家と旅慣れた美食家による投票により決定されます。どのスポンサーも、投票プロセスに影響を与えることはありません。「アジアの最優秀女性シェフ賞」は、料理業界における包括性を支援・促進し、将来の若い女性達が自ら選んだ職業で高みを目指そうと思えるよう、女性達の模範となる機会を提供することを目的に設立されたものです。

【ホスト地のパートナー、シンガポール政府観光局について】

シンガポール政府観光局 (STB) はシンガポールにとって主要な経済セクターの一つである、観光産業を先導する機関です。業界内のパートナーとコミュニティと協力の上、ダイナミックなシンガポールの観光業界を形作っています。「パッション・メイド・ポッシブル」ブランドを通じ、好きなことを心ゆくまで追究し、その体験を共有することに楽しみを見出す消費者を対象に、活気に満ち溢れた旅行先としてシンガポールの優位性を訴求しています。団体に関する詳細は、www.stb.gov.sg と www.visitsingapore.com をご覧ください。シンガポール政府観光局の SNS チャンネルは [facebook.com/STBSingapore](https://www.facebook.com/STBSingapore) と [linkedin.com/company/singapore-tourism-board](https://www.linkedin.com/company/singapore-tourism-board) です。

【冠スポンサー、サンペレグリーノ&アクアパンナについて】

「アジアのベストレストラン 50」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。

【その他のイベント・パートナーについて】

- イネディット・ダム: 公式ビールパートナー、「イネディット・ダム社 シェフズ・チョイス賞」スポンサー
- アメリカン・エクスプレス・レジ: 公式クレジットカードおよび予約プラットフォームパートナー、「アメリカン・エクスプレス One To Watch (ワン・トゥー・ウォッチ) 賞」スポンサー

HOST CITY DESTINATION



MAIN PARTNER



OFFICIAL PARTNERS





- ジン・マーレ: 公式ジン・パートナー、「ジン・マーレ社 アート・オブ・ホスピタリティ賞」スポンサー
- ヴァローナ: 公式チョコレート・パートナー、「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
- ベロニア: 公式ワイン・パートナー、「ベロニア社 アジアのベスト・ソムリエ賞」スポンサー
- フロール・デ・カーニャ: 公式ラム・パートナー、「フロール・デ・カーニャ社 サステイナブル・レストラン賞」スポンサー
- 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、および「最上位の新規入賞レストラン賞」のスポンサー
- 獺祭: 公式日本酒パートナー
- ウッドフォードリザーブ: 公式バーボン・パートナー
- ベンリアック: 公式スコッチ・ウイスキー・パートナー
- リゾート・ワールド・セントーサ: 公式会場パートナー

当リリースに関する問い合わせ先

「アジアのベストレストラン 50」広報代理店 アビアレップス株式会社 (担当: 早瀬、米山、野間)

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

E-mail: asias50bestpr@aviareps.com

HOST CITY DESTINATION



MAIN PARTNER



OFFICIAL PARTNERS



DASSAI



SPOTTED SINGLE MALT SCOTCH WHISKY