



2023年2月21日

2023年度アジアのベストレストラン50 「アイコン賞」を「レフェルヴェソンス」の生江史伸氏に授与

ガストロノミー界におけるサステナビリティを推奨し、倫理的な料理法に
スポットライトを当てた功績が評価され

アジアのベストレストラン 50 (Asia's Best 50 Restaurants)では毎年授賞式に先立ち、部門賞を発表していますが、本年度の「アイコン賞 (Icon Award)」の受賞者がサステナブル関連の活動で高い評価を獲得している日本人シェフ、生江史伸(Shinobu Namae)氏に決定しました。「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、ガストロノミー業界における、国際的に認められるべき顕著な貢献を行い、自らのプラットフォームを通じて、業界全体の認知向上とポジティブな変化を推進しているシェフに与えられるものです。



横浜出身の生江氏は、自らが生み出す料理はもちろんのこと、レストラン外での活動を通じより意識の高いファインダイニング文化を形成することに情熱を注いでいます。都心にありながら、彼が「市中の山居」と称するレフェルヴェソンス(L'Effervescence)では、食品廃棄物は最小限に抑えられ、日本独自のテロワールを表現する事にこだわるシェフの情熱を体現化すべく、全ての食材はオーガニックで、自家栽培のものを使用しています。また、淡路土の壁や焼杉板といった日本伝統の職人技



ASIA'S
50
BEST
RESTAURANTS™
2023
sponsored by
S.Pellegrino & Acqua Panna

術を取り入れた内装、森で伐採された間伐材を調理に使用するなど、サステイナブルな電力を背極的に取り入れています。

倫理的な料理を提供する生江氏の取り組みは、食材選びやプレゼンテーションのみにとどまりません。料理を創造する過程において、自然、農家、漁師、猟師とのつながりを優先するという、意識的な選択を行うというトレンドを先導しているのです。自ら海で食材を採取したり、フリーダイビングをすることで、日本の沿岸海域の海洋生態系の健全性を自身の目で確認し、ガストロノミー文化が気候変動に与える影響を減らす方法を探っています。このような活動が評価され、2022年6月には、ニューヨークの国連本部で開催された「世界海洋デー」イベントで、海の健康を再生する海藻の重要性についてスピーチを行いました。同氏はまた、WWF ジャパンと緊密に協力し、日本における違法、無報告、無規制 (IUU) 漁業を削減する活動を推進しています。



レフェルヴェソンスのエグゼクティブ・シェフに就任するまでは、ミシェル・ブラス氏(北海道の「ミシェル・ブラストーヤ ジャパン」)やヘストン・ブルメンタール氏(イギリスのブレイにある「ザ ファット ダック」)などの有名シェフのもとで腕を磨きました。その後、フランス料理からインスピレーションを得ながら、日本の伝統に基づき、地元で採れ、手の込んだ旬の食材を大事にするという、彼自身の料理のブランドの追求の道を歩み始めました。また、多くのシェフのように料理学校を卒業したわけではなく、学生の時は政治学を学んでおり、2021年には農業経済学の博士号を取得するために東京大学に進学しま



ASIA'S
50
 BEST
 RESTAURANTS™
2023
sponsored by
 S.Pellegrino & Acqua Panna

した。フードシステムをより深く理解し、ガストロミー業界の未来に有意義に貢献するための決断で
 した。

彼の思慮に富んだリーダーシップの下、意識の高い料理を創造しつづけるレフェルヴェゾンスは、数
 々の賞を受賞しています。2014年以來、「アジアのベストレストラン 50」のリストに経常的にランクイン
 しており、2022年のリストでは71位に選出されました。2015年からは「世界のベストレストラン 50」の
 50～100位リストにもランクインしており、直近では2021年に99位ランクインしています。アジアのベ
 ストレストラン 50の部門賞としては、2021年に「ペロニア社 アジアのハイエスト・クライマー賞」を獲
 得し、2018年には初の「サステイナブル・レストラン賞」を受賞したレストランとなっています。また、生
 江氏は、北海道、滋賀、千葉などの生産者から小麦粉や旬の食材を直接仕入れている東京のブー
 ランジェリー「ブリコラージュブレッド&カンパニ」のスーパーバイザーも務めています。



今回の受賞により生江氏は、韓国の尼僧チョン・クワン氏(2022年)、伝説的なバンコクのシェフ、ス
 ピニア "ジェイファイ" ジュンスタ氏(2021年)、そして日本料理界のパイオニア的存在である山本
 征治氏(2019年)や村田吉弘氏(2018年)など、過去に同賞を受賞している料理界のアイコン達の
 仲間入りを果たすこととなります。

生江氏は、**2023年3月28日**にホスト先のパートナーであるシンガポール政府観光局の協力を得て
 シンガポールにて開催される授賞式で改めて表彰されます。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」の授賞式の様子は、[Facebook](#)と[YouTube チャンネル](#)を通じてライブ配信いたします。

「昨今多くのシェフがサステイナブルなアプローチを重要視していますが、生江氏はガストロノミーが地球にもたらすポジティブな影響を継続的に推奨し、実践し、他のシェフにもインスピレーションを与えているという、様々な意味で先駆者的な存在です。これらの活動と並行し、伝統への敬意を払いつつ、シンプルさに重点をおいた素晴らしい料理をレフェルヴェゾンズという場所で提供し続けているのです。」(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・ドリュエのコメント)

「今回アジアのベストレストラン 50 の部門賞であるアイコン賞を受賞できたことを誇りに思うと同時に、この賞が健康の重要性についての認知向上につながることを期待しています。健康は、私達の身体と精神のみならず、社会、私達を包括する環境によって育まれるものです。それらの全ての要素は密接に関連しあっているため、いずれかを無視することはできません。食は、その栄養面のみならず、人と人との理解を深める作用も持っているため、分断されたパーツを修復するのに最善の解決策であると確信しています。コロナ禍以降の時代において、分断された世界が、食の力によって調和を取り戻し、癒されることを願っています。」(受賞にあたっての生江史伸氏のコメント)

【「アイコン賞」の動画】

YouTube: <https://youtu.be/iF5fMTqPBIU>

【「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](#) #Asias50Best
- Twitter: [@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/>

【アイコン賞について】





アジア全域の 300 人以上の独立したレストラン業界の専門家と旅慣れた美食家によって投票によって選出されます。スポンサーのいずれも、投票プロセスに影響を与えることはありません。「アイコン賞」は、ガストロミ―業界における、国際的に認められるべき顕著な貢献を行い、自らのプラットフォームを通じて、業界全体の認知向上とポジティブな変化を推進しているシェフに授与されるものです。

【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を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 と 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・レジー：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
- 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・セントリーサ：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

HELD IN



MAIN PARTNER



INEDIT



OFFICIAL PARTNERS

