



報道関係者各位  
プレスリリース

2021年3月18日  
Sanpellegrino S.p.A.

## サンペレグリノ&アクアパンナが公式スポンサーを務める 2021年度「アジアのベストレストラン50」に先駆け 新しいレストランリスト「エッセンス・オブ・アジア」を発表

新コレクション「エッセンス・オブ・アジア」では  
激動の一年を駆け抜けたローカルレストランを讃えます



世界中の美食家に愛されている、イタリア生まれのファインダイニングウォーター「サンペレグリノ」を世界150カ国以上に輸出しているサンペレグリノ社（本社：イタリア・ミラノ、CEO：フェデリコ・サルツィブラガノ・ネスレグループ）は、レストラン業界復興支援の一環として2021年度も「アジアのベストレストラン50」の公式スポンサーを務めます。2021年3月25日（木）日本時間17:30より、「アジアのベストレストラン50」公式[Facebookページ](#)、[YouTubeチャンネル](#)にてご覧いただけます。そして本年度は、「アジアのベストレストラン50」に付随するあえてランク付けせずに集めたアジアのレストランリスト「エッセンス・オブ・アジア」を発表しました。

<「アジアのベストレストラン50」コンテンツ・ディレクター、ウィリアム・ドリュウよりコメント>

「アジアのベストレストラン50」チームを代表して、「エッセンス・オブ・アジア」コレクションを発表できることを光栄に思います。レストランが支援を必要としている今、このコレクションでは、旅行者や美食家の皆さまに、最も信頼のできるアジアでのあらゆる食体験を紹介する貴重なガイドとなります。アジアの美食シーンの幅広さを露にし、屋台や、歴史のあるお店、また慈善活動を行っていたり、先駆的なお店など、さまざまなレストランが含まれ

ています。

#### <「エッセンス・オブ・アジア」について>

「エッセンス・オブ・アジア」には、パキスタンから日本までの20の国と地域の49都市にあるレストランが選出されています。アジアの台所にとって欠かせないレストランは、伝統の料理法を守り、本物の香りと味付けを誇り、地域社会に活気を与えて続けてきた重要な役割を果たしています。この選出は、3月25日(木)に発表されるサンペレグリーノとアクアパンナが公式スポンサーを務める第9回「アジアのベストレストラン50」にて讃えられます。

「エッセンス・オブ・アジア」は、2020年度と2021年度「アジアのベストレストラン50」に掲載されるシェフや「50 Best's Academy Chairs」など、アジアで信頼できるグルメたちからの推薦に基づいて作られました。アジアの豊かな多様性を表現したこのコレクションには、以下のレストランが含まれます。

- ハノイの「Pho Gia Truyen」、バンコクの「Wattana Panich」、ペナンの「Siam Road Char Koay Teow」などのストリート・フード・ベンダー
- 香港の「Australia Dairy Company」、北京の「Li Qun Roast Duck」、ムンバイの「Shree Thaker Bhojanalay」、シエムリアップの「The Sugar Palm」、シンガポールの「Keng Eng Kee」など、地元で愛されているお店
- フィリピンの地元農家や先住民のコミュニティを支援するマニラの「Earth Kitchen」や、シェフの石井 真介氏とサステイナブルな水産物の普及を目指す団体「Chefs for the Blue」とのコラボレーションによる東京の「Sincere Blue」など、コミュニティに焦点を当てたレストラン
- シンガポールの「Restaurant Kin」、台湾の「Akame」、中国・佛山の「102 House」など、現地の料理を再構築したり、アップグレードする先進的なレストラン

#### <サンペレグリーノ社国際ビジネス事業部部長のステファノ・ポロネーゼよりコメント>

あえてランクを付けない「エッセンス・オブ・アジア」のレストランリストでは、アジアの美食の精神と、この異例の時代に、ローカルコミュニティに飲食においてポジティブな影響を与えた人々を公にする機会をさらに提供し、これからの業界についての意見やアイデアをお伝えしたいと思います。アジアのレストラン業界は、今もなおかつてないチャレンジに直面していますが、アジア全体で復活の兆しが見えてきており、サンペレグリーノはその再出発をサポートしていきます。

#### <「エッセンス・オブ・アジア」コレクション:選出されたレストラン>

「エッセンス・オブ・アジア」は、国別で分類されており、各レストランの独自性を尊重するためにランクは付けられていません。サンペレグリーノとアクアパンナ協力の「エッセンス・オブ・アジア」コレクションに選出されたレストランは以下のとおりです。

- バングラディッシュ
  - Haji Biryani(ダッカ)
  - Kasturi(ダッカ)
- カンボジア
  - Nesat Seafood House(プノンペン)

- Lum Orng Farm To Table(シエムリアップ)
- The Sugar Palm(シエムリアップ)
- 中国
  - Li Qun Roast Duck(北京)
  - Chen Mapo Tofu(成都)
  - 102 House(佛山)
  - Longjing Manor(杭州)
  - Fuchun(上海、豫園路)
  - Lihuayuan(武漢)
- 香港
  - Australia Dairy Company
  - Dignity Kitchen
  - Kau Kee
  - Pei Ho Counterparts
  - Roots
  - Yin Yang Coastal
- インド
  - Bengaluru Oota Company(ベンガルール)
  - Mum's Kitchen(ゴア)
  - Ahdoo's(カシミール)
  - Shree Thaker Bhojanalay(ムンバイ)
  - Swati Snacks(ムンバイ)
  - Rustom's(ニューデリー)
- インドネシア
  - Babi Guling Pande Egi(バリ)
  - KooD(バリ)
  - Pagi Sore(ジャカルタ)
  - Lupis Mbah Satinem(ジョグジャカルタ)
- 日本
  - なつかしや家(奄美大島)
  - 本家尾張屋(京都)
  - Pasania(大阪)
  - Eatrip(東京)
  - Sincere Blue(東京)
  - すし大(東京)
- ラオス
  - Tamarind(ルアンパバーン)
  - Doi Ka Noi(ヴィエンチャン)
- マカオ
  - Henri's Galley
  - IFT Educational Restaurant

- La Famiglia
- マレーシア
  - Artisan Handmade Bread(イポー)
  - Kedai Kopi Yee Fung(コタキナバル)
  - Bijan(クアラルンプール)
  - Siam Road Char Koay Teow(ペナン)
- ミャンマー
  - Rangoon Tea House(ヤンゴン)
  - Shan Kitchen(ヤンゴン)
  - Shwe Sa Bwe(ヤンゴン)
- ネパール
  - Newa Momo Nepal(カトマンズ)
  - Tukche Thakali Kitchen(カトマンズ)
- パキスタン
  - N'ecos(カラチ)
  - Waris Nihari(ラホール)
- フィリピン
  - Farmer's Daughter(バギオ)
  - Earth Kitchen(マニラ)
  - Hapag(マニラ)
  - Bale Dutung(パンパンガ)
- シンガポール
  - Botanico at The Garage
  - Jin Ji Teochew Braised Duck & Kway Chap
  - Keng Eng Kee
  - Mr. and Mrs. Mohgan's Super Crispy Roti Prata
  - Naked Finn
  - Restaurant Kin
- 韓国
  - Nangpoonbopsang(チェジュ)
  - Base Is Nice(ソウル)
  - Guemdwaegi Sikdang(ソウル)
  - Miro Sikdang(ソウル)
- スリランカ
  - Café Kumbuk(コロンボ)
  - Paradise Road: The Gallery Café(コロンボ)
  - Mettha's Traditional Home Cooked Meals(ウナワチュナ)
- 台湾
  - Akame(屏東)
  - Yu Li Cultural Bookstore and Community Kitchen(台中)
  - Huang's Lu Rou Fan(台北)

- Plants(台北)
- タイ
  - 100 Mahaseth(バンコク)
  - Barefood Bangkok(バンコク)
  - Na café at Bangkok 1899(バンコク)
  - Wattana Panich(バンコク)
  - Locus Native Food Lab(チェンライ)
  - Samuay & Sons(ウドーンターニー)
- ベトナム
  - Pho Gia Truyen(ハノイ)
  - Ngoc Suong Seafood & Bar(ホーチミン)
  - Pizza 4P's(ホーチミン)
  - Madam Khanh - The Banh Mi Queen(ホイアン)

#### ■「アジアのベストレストラン50」について

毎年発表されている「アジアのベストレストラン50」は、「アジアのベストレストラン50アカデミー」の投票により決定されます。フードライターや評論家、シェフ、レストラン経営者、地域の料理専門家など300人以上のリーダーが、男女のバランスが50対50で構成されています。今年の投票では、旅行の機会が制限されていることを考慮し、ローカルレストランでの食体験をより重視するよう調整いたしました。「アジアのベストレストラン50」は、プロフェッショナルサービスのコンサルタント会社であるデロイトを公式な独立審査パートナーとして迎え、投票プロセスと結果の整合性と信頼性を守っています。「アジアのベストレストラン50」の投票プロセスの詳細については下記URLよりご確認ください。

<https://www.theworlds50best.com/asia/en/voting/the-voting-system>

#### ■「サンペレグリーノ」と「アクアパンナ」について

イタリア・ミラノを拠点とするサンペレグリーノ社(ネスレグループ)の国際登録商標。世界150カ国以上で販売されている本製品は、イタリアブランドの品質の高さを象徴しており、イタリア流の上質な暮らしをもたらす喜びや、健やかなライフスタイルを体現しています。また、「ミシュランガイド東京 2019」や「ミシュランガイド京都・大阪 2019」をはじめ、トップレベルのシェフが集う国際的なイベントを公式ミネラルウォーターとしてサポートし、ファインダイニングとプレミアムホスピタリティの象徴として世界中で認知されています。同社は1899年に設立され、ミネラルウォーター、ノンアルコール・アペリティフ、清涼飲料水、アイ스티ーを製造しています。また、イタリアの大手飲料メーカーとして、水という大切な天然資源の保護にも尽力し、将来の水資源を守るための活動にも真摯に取り組み、責任を持って事業活動を行なっています。

<https://www.sanpellegrino.com/jp/jp>

プレスリリースに関するお問い合わせ先

サンペレグリーノ&アクアパンナ PR 事務局(SivanS 株式会社内) 担当: 下村・トリーネ

東京都港区北青山 3-3-5 東京建物青山ビル 3F

TEL : 03-6812-9495 / FAX : 03-6812-9498 /E-Mail: sanpellegrino@sivans.jp