

## ヒトサラ『Best Chef & Restaurant 2021 - 2022』公開 シェフたちが選んだ 100 名とサステナブルなシェフ・レストランを同時発表

株式会社 USEN-NEXT HOLDINGS（本社：東京都品川区、代表取締役社長 CEO：宇野 康秀）のグループ会社である株式会社 USEN Media（本社：東京都品川区、代表取締役社長：成内 英介）が運営するグルメメディア『ヒトサラ』は、本日 1 月 20 日、2021 年にもっとも輝いたシェフ・レストランをたたえる『Best Chef & Restaurant 2021 - 2022』において、全国のシェフ投票をもとに選出された 100 店舗 100 人を発表しました。



### ■ シェフたちが選んだシェフ 100 名を発表

ベストシェフの発表は、日々「美味しさ」を追求し続ける料理人の皆様への敬意を込めて 2013 年から行っており、今回で 9 回目を迎えます。ヒトサラのオリジナルコンテンツ「シェフがオススメするお店」に寄せられた推薦数をもとにノミネート店を選出。さらにプロの料理人たちからより詳しいアンケートによる投票を実施し、受賞シェフ&レストランを決定しました。

“農園レストラン”としてお店で使うほとんどの食材を自給自足している和歌山県の【[villa AiDA](#)】小林 寛司 シェフ、「地域循環」モデルのフラッグシップとして可能性を伝える北海道のオーベルジュ【[余市 SAGRA](#)】村井 啓人 シェフなど食の課題に取り組むシェフが反響を呼び、ひととき注目を浴びました。また気鋭の若手シェフたちが話題を集め、抜群のセンスでたちまちメディアをにぎわせた【[SÉZANNE](#)】ダニエル・カルバート シェフ、瑞々しい感性でファンを魅了する軽井沢の【[Restaurant Naz](#)】鈴木 夏暉シェフなど、今回も、今年らしさを象徴する個性的なシェフ・レストランが数々登場しています。

『Best Chef & Restaurant 2021 - 2022』受賞シェフ&レストランはこちら：

<https://hitosara.com/contents/award/>

### ■ 食の未来に貢献しているシェフ—「サステナブル」をキーワードに、6 シェフを選出

2021 年、コロナ禍が長引くなか、飲食業界において“サステナビリティ”（持続可能性）への意識はさらに高まり、急速に活発化する SDGs への取り組みが大きな話題となりました。

シェフ投票もその傾向を反映し、「食の未来に貢献しているシェフ」に関するアンケートでは、飲食店でできることの可能性に光を当て、存在感を示したシェフたちに称賛の声が数々寄せられました。本アワードでは新たに「サステナブルシェフ&レストラン賞」を設け、6 店を選出しています。受賞シェフと推薦コメント（一部抜粋）をご紹介します。



### 【villa AiDA】小林 寛司シェフ

- ・地方にて料理人の理想とする形を確立されている。
- ・営業形態を大きく変えられて、地方レストランが抱える色々な苦闘を乗り越えて、アジア 50 の TOP100 入りと、ミシュラン二つ星を獲得された。地方のシェフ達に大きな勇気を与えられた。
- ・自ら畑を耕し、野菜を作る。自然に抗わず料理を作っている。

### 【Florilège】川手 寛康シェフ

- ・“サステナブル”という考えを日本に持ち込んだシェフの第一人者であり、今も最前線にいらっしゃると思う。
- ・以前からのサステナビリティな取り組みやグローバルな活躍に対して。

### 【Sincère】石井 真介シェフ

- ・サステナブルシーフードをコンセプトにしたレストランの運営という、社会貢献とビジネスを同時に実践している実行力が素晴らしい。
- ・海洋資源の保護、安定、未来に残す取り組みをリーダーとして取り組んでいた。

### 【余市 SAGRA】村井 啓人シェフ

- ・余市の周りにあるものを自ら追って丁寧に活かして作っている姿は、自分もそうありたいと真っ直ぐな尊敬を思った。
- ・行けばわかる。

### 【L'évo】谷口 英司シェフ

- ・富山の山奥でローカルガストロミーを推進、発信し、スタッフも育てている。予約困難店であり、また富山の魅力を全国に届けている。
- ・唯一無二の世界観、地域との共存共栄、彼にしか出来ない素晴らしい料理表現を実現し、世界中からお客様を呼べるレストランを創り上げた。

### 【L'Effervescence】生江 史伸シェフ

- ・知的欲求がとても高く、さまざまな視点からものごとを判断している。環境への配慮に関しても日本においては第一人者と言っていると思う。
- ・環境や労働など食に携わる人間の出来る限りの事を行って積極的に情報を共有してくれる姿勢が素晴らしい。

ほかにも、注目の若手としてシェフたちからその名が挙がった期待のシェフをご紹介します「U-35 シェフ賞」、一年を通じて大きな反響があった話題のお店や記事に贈る特別賞として「ヒトサラ編集長特別賞」「ヒトサラ MAGAZINE 特別賞」「ヒトサラ公式 SNS 特別賞」を選出しています。食の目利き・舌利きであるプロの料理人と、食を紹介する編集のプロが選んだお店、いずれ劣らぬ名料理人と名店のリストをぜひお楽しみください。

#### ◆傾向と考察～ヒトサラ編集部

2021 年は落ち着かずだったコロナの影響が予想以上に長引き、レストランの在り方も根本的な見直しが求められました。収入のポートフォリオを柔軟に多元化し、DX を加速させたお店が、それぞれ個性的な進化を遂げている印象を持ちます。本アワードでも、昨年のノミネート店と比べると、かなりの変化が見られます。ニューオープンが意外に多かったということもありますが、やはり若いシェフや地方のシェフがとても元気で新しい動きをリードしていている感じがします。とくに地方の動きは面白く、それは海外渡航に制限がかかった影響で日本コンテンツの深掘りをする人たちが増えたということもあり、いままで気づけていなかったその土地の底力みたいなものが一般的に姿を現してきたように見えるのです。重要なのは、そんな流れをしっかりと把握し、共感を得ることができる発信力。それと自分たちの価値を正しく見せることのできるブランディング力です。これらが相まって初めて注目度が上がる。今回ノミネートされた地方のレストランには、その要素が詰まっていると思います。まさにテロワールの復権。これはサステナビリティの根幹をなすものでもあり、今後もしばらくはこの流れが続くことでしょう。

ヒトサラ編集長 小西克博



#### ■料理人の顔が見えるグルメメディア『ヒトサラ』

<https://hitosara.com>

『ヒトサラ』は、15,000 人を超える料理人情報を掲載する「料理人掲載数 No.1 グルメメディア」(※)です。首都圏や観光主要都市を中心に全国各地の人気店・評判店やそのシェフたちの想いを紹介しており、デートや会食など大切なシーンでお店探しにご利用いただいています。また食のプロである料理人が行きつけを教える「シェフがオススメのお店」、編集のプロによるオリジナル編集記事など、食に関心の高いユーザーに向けたコンテンツで、新たなお店のを見つけ方・外食の楽しみ方を提案しています。

※2018 年 3 月株式会社東京商工リサーチ調べ

#### ■会社概要

会社名：株式会社 USEN Media

所在地：東京都品川区上大崎三丁目 1 番 1 号 目黒セントラルスクエア

代表：代表取締役社長 成内 英介

設立：2017 年 6 月 16 日

URL：<https://usen.media>

【飲食店の今と未来に貢献する】をミッションとし、メディアを通じて「店」と「人」をつなぐ取り組みを推進しています。料理人の顔が見えるグルメメディア『ヒトサラ』の運営をはじめ、新しい生活様式に対応し、店内集客支援のみならず外部パートナーと連携し店外収益や新たなビジネス機会の創出など飲食店経営を支えるポートフォリオサービスの提供にも注力しています。

#### 【報道関係者からのお問い合わせ先】

株式会社 USEN-NEXT HOLDINGS

広報部 滝口／鱸（すずき）／飯岡

TEL：03-6823-2010 E-MAIL：[unhdpr@usen-next.jp](mailto:unhdpr@usen-next.jp)