

**「新しい才能の発見」や「日本の地域性の尊重」に特長を持つガイドブック
『ゴ・エ・ミヨ 2019』出版記念 授賞式を開催
「今年のシェフ賞」は日本料理 龍吟の山本征治氏が受賞**



ガストロミー・パートナーズ株式会社（代表取締役：武井 亮二）は、『ゴ・エ・ミヨ 2019』の発刊（2月5日（火）販売開始）を記念して、『ゴ・エ・ミヨ2019』出版記念 授賞式を2月4日、グランドハイアット東京3F GRAND BALLROOMで開催いたしました。

『ゴ・エ・ミヨ（Gault & Millau）』は2人のフランス人ジャーナリスト、アンリ・ゴ（Gault）とクリスチャン・ミヨ（Millau）が1972年に刊行したパリ生まれのレストランガイドブックです。本日販売開始の新刊『ゴ・エ・ミヨ 2019』では、東京や北陸に加え、北海道、東海、関西のレストランも含め529軒を掲載しております。

授賞式では、華やかな雰囲気の中、今年才能を縦横に発揮し、最も斬新で完成度の高いインパクトのある料理を出した料理人に与えられる「今年のシェフ賞」や、才能と情熱、技術とが今後の活躍を大いに期待させる新進気鋭の料理人に与えられる「期待の若手シェフ賞」をはじめ、9個の賞が17に及ぶシェフ・レストラン・生産者・宿泊施設等に贈られました。

<「今年のシェフ賞」は日本料理 龍吟の山本征治氏の手に>



（「日本料理 龍吟」の山本征治氏）

調査した店舗の中で、才能を縦横に発揮し、最も斬新で完成度の高いインパクトのある料理を出した料理人に贈られる「今年のシェフ賞」は、日本料理 龍吟（東京）の山本征治氏へと贈られました。

8個の賞の表彰が終わり、最後の表彰となった今年のシェフ賞。会場に集まったシェフや生産者が見守る中、司会進行を務めるゴ・エ・ミヨ・ジャポン編集長 宮川俊二氏の口から山本征治氏の受賞が発表されました。

（山本征治氏 コメント）

「ここにいる皆様は私のことを知っている方も知らない方もいるかと思いますが、僕は「あなたはだれ？」と言われると、「日本料理をやっている一料理人です。」といつも答えています。そんな私にヨーロッパ、フランス発祥の『ゴ・エ・ミヨ』からこのような賞をいただけたことは大変光栄に思います。日本が誇る日本料理、日本が世界に誇らなければいけない日本料理、私は、この道に生まれて日本料理だけをやってまいりました。これからも決意新たに粉骨砕身、日本人として日本料理にこの身を捧げてまいります。これからもご指導ご鞭撻のほど、宜しく願いいたします。」

<将来のグランシェフへの可能性を認められた5人の料理人「明日のグランシェフ賞」>



(左から坂本健氏、長谷川稔氏、米田裕二氏、米田亜佐美氏、川田智也氏)

確固たる基本技術の上に、独自の料理世界を築き、将来優れた才能として日本の料理界を牽引することが期待されるシェフ・料理人に贈られる「明日のグランシェフ賞」は、チェンチ（京都）の坂本健氏、長谷川稔（東京）の長谷川稔氏、シヨグドウヤーン（石川）の米田裕二氏、米田亜佐美氏、茶禅華（東京）の川田智也氏へと贈られました。

<「期待の若手シェフ賞」は3名が受賞。今後の活躍に期待>



(左から藤木千夏氏、葛原将季氏、荒木啓至氏)

料理界において、若手でありながら、その才能と情熱、技術とが今後の活躍を大いに期待させる新進気鋭の料理人へと贈られる賞は、ウミ（東京）の藤木千夏氏、レミニセンス（愛知）の葛原将季氏、天ぷらあら木（北海道）荒木啓至氏に贈られました。

<知識や技術を次の世代へとつなげる「トランスミッション賞」>



(「菊乃井本店」の女将・村田京子氏)

培ってきた知識と技術を、時に国を超え、世代を超えてトランスミッションする（＝伝える）ことに多大な貢献が認められた料理人として、菊乃井（京都・東京）の村田吉弘氏に贈られました。

<挑戦することを選び、新たな道を拓いた「イノベーション賞」>



(左から木村泉美氏、志村剛生氏)

自身のキャリア、料理哲学、店舗のコンセプトなどにおいて、挑戦することを選び、新たな切り口で一步を踏み出した料理人へと贈られる賞。今年は大天（静岡）の志村剛生氏と、鮪人（富山）の木村泉美氏に贈られました。

<地域性の尊重を特長とする「テロワール賞」は各地方の3名が受賞>



(左から多田昌豊氏、吉村智和氏)

その土地の風土や食材、育まれてきた文化に敬意を持ち、料理または食材を通じてその土地の文化や作り手の想いを伝えることを、信念をもって志す料理人または生産者に贈られる「テロワール賞」は、ドメヌ タカヒコ（北海道・ワイン）の曾我貴彦氏、ボン・ダボン（岐阜・生ハム）の多田昌豊氏、株式会社フィールドワークス（福井・さつま芋）の吉村智和氏に贈られました。
※曾我様は札幌にて表彰させていただいたため欠席。

<ワインの知識はもちろん、卓越した接客技術も。「ベストソムリエ賞」>



(「アピシウス」シェフソムリエ 情野博之氏)

ワインの知識やワインリストの構成のみならず、卓越した接客術を持ち、常にお客様重視の営業姿勢で他の手本となるソムリエ。今年は「アピシウス」（東京）のシェフソムリエを務める、情野博之氏に贈られました。

<カジュアルに楽しむことのできるレストランを表彰する「ベストPOP賞」>



(左から大越基裕氏、新城桃子氏、内藤千博氏)

2018年より設けられた、カジュアルに楽しむことのできるレストランを紹介するPOP部門の中で最も優れたレストランに贈られる「ベストPOP賞」は、アン ディ（東京）に贈られました。

<ほかでは体験できない「おもてなし」のスタイルを讃える「ホスピタリティ賞」>



(「アクアイグニス」の立花哲也氏)

独自の哲学に基づいて、ほかでは体験できない「おもてなし」のスタイルを持ち、施設を取り巻く環境、館内の設えはもちろん、訪れた人の期待を上回るような気遣いが行き届いている宿泊施設。今年は三重県の「アクアイグニス」に贈られました。

<ゴ・エ・ミヨとは>



「ゴ・エ・ミヨ (Gault & Millau)」は2人のフランス人ジャーナリスト、アンリ・ゴ (Gault) とクリスチャン・ミヨ (Millau) が1972年に刊行したパリ生まれのレストランガイドブックです。質の高い料理人、食材、サービスをガイドするに留まらず、フランス語で土地、地域性を意味する「テロワール」にも着目。レストランだけでなく、シェフを支える生産者・職人にも注目して評価をしています。

2019年現在23カ国で展開され、日本がアジアでは初の進出国になります。フランスをはじめとする各国の優れた食のプロフェッショナルをつなぐ強力なネットワークを擁し、新しい才能や注目すべき食材を、より広く世界にアピールする力を持っています。また、2月5日に発売する新刊『ゴ・エ・ミヨ 2019』では、東京や北陸に加え、北海道、東海、関西のレストランも含め529軒を掲載しております。

<発売概要>

【書名】：『ゴ・エ・ミヨ 2019』 【発売日】：2019年2月5日 【定価】：本体 2,700円+税
 【判型】：A5 【ページ数】：340ページ 【ISBN】：978-4-9909335-3-1
 【発行】：ガストロノミー・パートナーズ株式会社 Amazonまたは大型書店にて販売

<受賞者一覧>

賞	賞の概要	所属	氏名
今年のシェフ賞	調査した店舗の中で、才能を縦横に発揮し、もっとも斬新で完成度の高いインパクトのある料理を出した料理人。	日本料理 龍吟 (東京)	山本征治
明日のグランシェフ賞	確固たる基本技術の上に、独自の料理世界を築き、将来優れた才能として日本の料理界を牽引することが期待される料理人。	茶禅華 (東京)	川田智也
		チェンチ (京都)	坂本 健
		長谷川稔 (東京)	長谷川 稔
		ショクドウヤーン (石川)	米田裕二・米田亜佐美
期待の若手シェフ賞	才能と情熱、技術とが今後の活躍を大いに期待させる新進気鋭の料理人。	天ぶら あら木 (北海道)	荒木啓至
		レミニセンス (愛知)	葛原将季
		ウミ (東京)	藤木千夏
トランスミッション賞	培ってきた知識と技術を、時に国を超え、世代を超えてトランスミッションする (=伝える) ことに多大な貢献が認められた料理人。	菊乃井 (京都・東京)	村田吉弘
イノベーション賞	自身のキャリア、料理哲学、店舗のコンセプトなどにおいて、挑戦することを選び、新たな切り口で一歩を踏み出した料理人。	鮎人 (富山)	木村泉美
		天ぶら 成生 (静岡)	志村剛生
テロワール賞	その土地の風土や食材、育まれてきた文化に敬意を持ち、料理または食材を通じてその土地の文化や作り手の想いを伝えることを、信念をもって志す料理人または生産者。	ドメヌ タカヒコ (北海道)	曾我貴彦
		ボン ダボン (岐阜)	多田昌豊
		株式会社フィールドワークス (福井)	吉村智和
ベストソムリエ賞	ワインの知識やワインリストの構成のみならず、卓越した接客術を持ち、常にお客様重視の営業姿勢で他の手本となるソムリエ。	アピシウス (東京)	情野博之
ベストPOP賞	カジュアルに楽しむことのできる店を紹介するPOP部門の中で最も優れたレストラン。	アン ディ (東京)	-
ホスピタリティ賞	独自の哲学に基づいて、他では体験できない「おもてなし」のスタイルを持ち、施設を取り巻く環境や館内の設えはもちろん、訪れた人の期待を上回るような気遣いが行き届いている宿泊施設。	アクアイグニス (三重)	-

※敬称略