

報道関係各位

**メキシコのレストラン 3 店舗が
2015 GLOBAL 50 BEST RESTAURANTS アワードを受賞**
メキシコ料理の認知度向上で、
グローバル・ガストロノミーへの影響力とメキシコ経済への貢献度を拡大

2015年6月3日 英国、ロンドン発：

英国ロンドンのギルドホールで6月1日に発表された World's 50 Best Restaurants（世界のトップ レストラン 50 軒）アワードでメキシコの3つのレストランが選出されました。これによりメキシコはイタリア、ペルーと並んで、米国、スペイン、フランスに次ぐ第4位のアワード・ランキングを獲得しました。The 50 Best Restaurants Academy が毎年開催しているグローバル・ガストロノミー・アワード・イベントでは、世界各地の料理に精通した1,000人のメンバーによるレビューを基に、世界中のレストランの技能を評価します。今回栄えあるアワードを受賞した3店舗は以下のとおりです。

- 16位 -^{プジョル}「Pujol」（メキシコ・シティ）

シェフ：^{エンリケ オルベラ} Enrique Olvera

過去にも受賞歴がある Pujol は、伝統的かつ繊細な料理でメキシコ料理を一新しています。Olvera は食品を完璧な芸術作品に昇華させ、それぞれの風味を際立たせ、味わい深いものにしています。特に手の込んだソースは圧巻です。また、創意工夫したメニューで、常に新たな料理の世界を開拓しています。

- 35位 -^{クイントニル}「Quintonil」（メキシコ・シティ）

シェフ：^{ホルヘ バジェホ} Jorge Vallejo

Enrique Olvera シェフの弟子、Jorge Vallejo

シェフは料理界の新星として注目されており、料理による環境への影響を軽減することをモットーとしています。新鮮な季節の素材、これまであまり使用されていなかったハーブやグラン、地元の農産物を多用することで知られている Quintonil は、都心にある自家菜園で採れた野菜や果物を豊富に使用しています。その結果、味わい深く栄養価の高い素晴らしい料理になっています。



メキシコ観光大臣クラウディア・ルイス・マシエウとトップシェフ達

左から順に：Jorge Vallejo (Quintonil)、ゲスト、Mikel Alonso (Biko)、Israel Diaz、Angel Vazquez (Intro)、Gerard Bellver (Biko)、クラウディア・ルイス・マシエウ、Miguel Angel Guerrero (La Querencia)、Judith Medrano Rayas、Edgar Nunez (SUD 777)、Elena Reygadas (Rosetta)

- 37位 - 「Biko」(メキシコ・シティ) シェフ: Mikel Alonso、Bruno Oteiza、Gerard Bellver

トレンディなボランコエリアにある Biko は、メキシコの新鮮な食材をバスク料理と融合することで、印象に残るメニューを提供しています。両方の地域の優れた点を一つにして、様々な歯ごたえや味で料理の世界を拡大し、他のレストランとの差別化を図っています。

メキシコ料理およびその関連業界は、メキシコ政府が観光、文化促進という観点で優先的に取り組んでいる分野で、プロデューサー、輸出業者、優れた職人芸、レストランも積極的にサポートしています。このような料理関連業界は経済全体よりも成長のスピードが速く、メキシコ国内及び海外で複数の取り組みを行っています。今回のアワード受賞はこのような傾向をさらに強めることになるでしょう。

イベントに参加したメキシコの観光大臣、Claudia Ruiz Massieu氏は次のように語っています。「これはメキシコ料理を推進している我が国にとって、かつてないほどの大変な名誉です。メキシコ料理とフランス料理がユネスコの無形文化遺産に指定されて以来、豊富な風味、多種多様な食材と料理方法、創造力豊富なシェフによって、世界中の人々の記憶に残る素晴らしい料理を提供してきました。今まさに世界の料理界に新たな革命が起こっており、メキシコはその中心的立場にいます。」

活気のある市場や屋台の食べ物から、数千年の歴史に裏付けられた伝統的な料理法や香辛料、そしてモダンでクリエイティブな料理シーンまで、メキシコは美食家憧れの場所として注目されています。メキシコの食材や職人技に対する認知度を向上し、さらなる探求を促進するため、3年連続 World's Best Department Store に選ばれたロンドンのセルフリッジ (Selfridges) で3ヶ月間、メキシコ料理フェアが開催されました。

メキシコはメキシコ料理や食品に対する需要の高まりに引き続き対応してまいります。すでにメキシコはアボカド、トマト、パパイア、マンゴー、ビール、テキーラ、メスカル酒、さらにはクラフト・ビール、ワイン、スピリッツ (蒸留酒)、食用油、バニラ、コーヒー、チョコレートなどの輸出量では世界有数の国ですが、輸出量が急増しています。この種の食材の輸出と大盛況のレストラン、そしてそれによって誘発される食品文化が、メキシコ全土で農畜産業、生産、フード・サービス、接客業に携わる数百万の人々の成長を支えています。

【本件に関する報道関係者のお問い合わせ先】

メキシコ観光局広報事務局 (MSL GROUP in Japan 内)

担当: 高橋/趙/藤原/佐藤

Tel: 03-5719-8937 / Fax: 03-5719-8919 / E-mail: mexico_pr@msljapan.com