

ヒトサラ『Best Chef & Restaurant 2022 - 23』公開 —シェフたちが選んだシェフ 100 名を発表、40 店が初受賞—

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 2023 年 1 月 24 日、2022 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 2022 - 2023』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。



■ 10 回目を迎えるヒトサラアワード、シェフたちが選んだシェフ 100 名を発表

昨年 10 周年を迎えた『ヒトサラ』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 10 回目となります。ヒトサラの人気コンテンツ「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し、プロの料理人たちからより詳しいアンケートを実施。回答をもとにヒトサラ編集部が厳選した 100 店舗 100 人を、2022 年のベストシェフ&レストランとして発表しました。



■初登場の話題店、若手シェフ躍進・・・40店舗が初受賞、18店舗が殿堂入り

今回は、100店舗中40店舗が初受賞となりました。開店からわずか1年で星を獲得した日本料理店【[明寂](#)】や、帝国ホテル初の和食料理店【[日本料理 帝国ホテル 寅黒](#)】など、フレッシュな顔ぶれが登場しています。

さらに、若手の大躍進も。若干23歳で銀座に店を構えた日本料理界の新星【[いづく](#)】の崎 楓真さんをはじめ、2022年7月、石川県にある小松観音下に廃校を利用したオーベルジュをオープンした【[オーベルジュ eaufeu](#)】の糸井 章太シェフ、【noma】の遺伝子を受け継ぐ【INUA】でスーシェフをしていた【[SOWER](#)】のコールマン・グリフィンシェフなど、話題の若手シェフたちも初登場。

「3つ帽子」を受賞した中でも、料理部門では日本人初となるフランス料理界最高峰の称号「M.O.F.」を受けた【[ガストロミー ジョエル・ロブション](#)】エグゼクティブシェフ・関谷 健一朗シェフ、そしてプロの料理人から「卓説した才能とセンスの持ち主」と絶賛される【[SÉZANNE](#)】ダニエル・カルバートシェフが圧倒的な支持を得ています。

また、本アワード常連組の【[Quintessence](#)】岸田 周三シェフ、【[ESqUISSSE](#)】リオネル・ベカシェフ、【[Nabeno-Ism](#)】渡辺 雄一郎シェフ、【[cenci](#)】坂本 健シェフなど、過去5回以上入賞された計18店舗が今回のアワードで殿堂入りとなりました。

『Best Chef & Restaurant 2022 - 2023』受賞シェフ&レストランはこちら：

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

■副賞として「郊外で注目を集めるシェフ」も選出—「地方の豊かさ」を再評価

消費者行動や価値観の変化を受け飲食店を取り巻く環境がめまぐるしく変わるなか、2022年は文化の集積である食、とりわけ「地方の豊かさ」が再評価された年でもありました。飲食業界では都心から離れた郊外にあって遠方からも人々が訪れる魅力あるレストランの取り組みが話題を呼び、その地域ごとにシェフが生み出す新たな価値が注目を集めました。

本アワードではその傾向を反映し、特に多くの支持を集めた5名のシェフの方々を「郊外で注目を集めるシェフ」としてご紹介します。



左から、吉田 夏織 氏、小林 寛司 氏、片折 卓矢 氏、塚田 哲也 氏、太田 哲雄 氏

「郊外で注目を集めるシェフ」受賞シェフと推薦コメント（一部抜粋）

【AGRISCAPE】吉田 夏織 氏 北海道 フランス料理

- ・野菜、家畜、家禽、最初の素材を見せるプレゼンテーションの説得力が凄い
- ・行くとたびに、レストランのクオリティが上がっている

【villa AIDA】小林 寛司 氏 和歌山県 イノベティブ

- ・地方のレストランが注目されていなかった 20 年以上前から少しずつ評価を高め、日本 No.1 のファームレストランになった
- ・一地方のオーナー無しの個人店のシェフが料理の力で世界的に活躍できる事を証明した

【片折】片折 卓矢 氏 石川県 日本料理

- ・地域の食材を活かし、澄んだ料理を仕立てられているから
- ・素材へのリスペクト、地産地消、最高の素材、お客様へのおもてなし、全てが素晴らしい

【鮪 十兵衛】塚田 哲也 氏 福井県 寿司

- ・福井の土地の豊かさが体感できた
- ・もてなしがとても気持ち良い

【LA CASA DI Tetsuo Ota】太田 哲雄 氏 長野県 イタリア料理

- ・料理人の新しい働き方を示していると感じる
- ・ストーリーがありながらも単純に美味しかった

そのほか、レストランでの取り組みを通じて食の未来に貢献されたシェフに贈る「サステナブル シェフ&レストラン賞」、注目の若手として期待される「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」「ヒトサラチャンネル特別賞」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

2022 年はコロナの影響が依然として残り、まだまだレストランに春が来たといえる状況ではなかったと思います。

それでも関係者の方々は、スタイルや収入のポートフォリオを変更しながら努力を重ねてこられました。徐々に次のステージは見えてきている印象です。

インバウンド・ニーズも高まりをみせました。地方コンテンツの見直しも活発になり、首都圏にも実力派のお店がオープンしたり、若手から大御所までシェフたちの意欲的な挑戦が見られたのも昨年の特徴でした。この勢いは大都市や地方の再開発の流れと相まって、2023 年は加速するものと思われます。

コロナによっていい意味での淘汰は行われました。ますます本物志向、未来志向が求められる時代になってきているように思えます。

ヒトサラ編集長 小西克博



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「シェフがオススメするお店」、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。料理人掲載数 No.1 グルメメディア『ヒトサラ』、食の EC『ヒトサラ CHEF'S MALL』、インバウンドグルメサイト『SAVOR JAPAN』の運営をはじめ、SNS や動画チャンネルの展開、外部パートナーとも連携した「集客 DX」の推進支援により、新たなビジネス機会の創出、効率化など、店舗経営を支えるサービスの提供に注力しています。

【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 飯岡

TEL：03-6823-2010 E-MAIL：unhdpr@usen-next.jp