

## グルメメディア『ヒトサラ』、「Best Chef & Restaurant 2023-2024」公開 —シェフたちが選んだ 100 店舗・105 名のシェフを発表、37 店舗が初受賞—

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 2024 年 1 月 18 日（木）、2023 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 2023-2024」において、全国のシェフ投票をもとに選出された 100 店舗・105 名を発表しました。今年は地方在住シェフへの注目度が高まったほか、訪日外国人の増加に伴い、インバウンド賞を新たに開設しました。



「Best Chef & Restaurant 2023-2024」受賞シェフ&レストランはこちら：

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

### ■ 11 回目を迎えるヒトサラアワード、シェフたちが選んだレストラン 100 店舗・シェフ 105 名を発表

『ヒトサラ』ベストシェフの発表は、日々「おいしさ」を追求し続けるシェフの皆様への敬意を込めて 2013 年から行っており、今回で 11 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、プロのシェフ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・105 名を、2023 年のベストシェフ&レストランとして発表しました。



## 圧倒的な強さを誇る【ガストロノミー“ジョエル・ロブション”】【SÉZANNE】

フランス国家最優秀職人章（略称 M.O.F.）受賞者【[ガストロノミー“ジョエル・ロブション”](#)】関谷 健一郎氏や、2023 年版「アジアのベストレストラン 50※1」2 位の【[SÉZANNE](#)】ダニエル・カルバート氏が昨年につき 3 つ帽子※2 を受賞しました。

※1 William Reed Ltd サイト：<https://www.theworlds50best.com/asia/en/>

※2 受賞シェフと店舗は、推薦人数により 1 つ帽子～3 つ帽子に分けて発表しており、3 つ帽子は 20 名以上から推薦があったシェフです

### さらなる地方シェフの躍進

また、今回は 100 店舗中 37 店舗が初受賞となりました。際立ったのは“ローカル・ガストロノミー”というキーワード。コロナ禍を経て、日本全国のレストランへと目が向けられ、地域の特性を意味するテロワールを表現するシェフも増えました。

新潟県東三条の自家菜園で野菜をつくり、狩猟も行う【[Restaurant UOZEN](#)】井上 和洋氏や、岩手県田野畑村の地場食材を使用し、南部鉄器で調理する【[ロレオール田野畑](#)】伊藤 勝康氏、自家養鶏場で手間暇をかけて育てた地鶏を使用したメニューが揃う【[my farm to table おにや](#)】鬼嶋 大之氏などが初受賞。いずれも自然や食材との向き合い方、料理を通して土地の魅力を伝える姿勢に感銘を受けた方が多かったようです。

### 11 店舗が殿堂入り

また、本アワード常連組の【[傳](#)】長谷川 在佑氏、【[Restaurant Ryuzu](#)】飯塚 隆太氏、【[日本料理 龍吟](#)】山本 征治氏、【[レストランテ アクアパッツァ](#)】日高 良実氏など、過去 5 回以上入賞された計 11 店舗が今回のアワードで殿堂入りとなりました。

### ■ 訪日外国人の増加に伴い、インバウンド対策が成功している「インバウンド賞」を発表

「インバウンド賞」とは、インバウンド需要の増加に伴い、訪日外国人の受け入れや、集客で成功しているシェフを讃えた賞です。

今回は、2021 年夏に開業した【[SÉZANNE](#)】ダニエル・カルバート氏が「インバウンド賞」を受賞。「価格・内装・料理と、インバウンド用に設定されていて、その成功例を出している」、「レストランがホテル内にあるため、外国人対応が整っている」、「香港を中心に、世界から人を集めている」との声が多く上がりました。



## ■年々注目度が高まる「ローカル・ガストロノミー賞」を選出

2022 年は“地方の豊かさ”が再評価され、2023 年はより多くの地方在住シェフへの注目度が高まりました。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 名のシェフの方を「ローカル・ガストロノミー賞」受賞者としてご紹介します。



左から、小林 寛司氏、桑木野 恵子氏、井上 稔浩氏、井上 和洋氏、渡辺 幸樹氏

### 「ローカル・ガストロノミー賞」受賞シェフと推薦コメント（一部抜粋）

#### 【[villa AiDA](#)】小林 寛司氏 和歌山県 イノベーター

- ・地方のレストランから世界基準へ。様々なポップアップを行い、新しい可能性を示している。
- ・自ら野菜をつくり、そこからフードマイルージの削減に寄与している。

#### 【[里山十帖](#)】桑木野 恵子氏 新潟県 オーベルジュ

- ・新潟まで行く意味のある料理、空間をつくっている。
- ・新潟・魚沼の土地の性質を掘り下げて作り出すお料理は、森や山や川と一緒に構築しているかのよう。

#### 【[pesceco](#)】井上 稔浩氏 長崎県 イノベーター

- ・料理人・お客様、様々な方からとても評判がよい、地方の良店。
- ・2018 年の移転オープンから今もなお話題にのぼる、“話題性”のあるお店。

#### 【[Restaurant UOZEN](#)】井上 和洋氏 新潟県 フレンチ

- ・食材そのものときちんと向き合い、地域を表現している素晴らしいシェフ。

#### 【[田舎の大鵬](#)】渡辺 幸樹氏 京都府 中華料理

- ・とにかくいろんな方からよい評判を聞きます。今とても話題のお店です。

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シェフと、食を紹介する編集のプロが選んだお店、いずれ劣らぬ名シェフ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

2023年はコロナ禍収束で人の流れが戻り、国を超えた行き来も再開された年でした。国内ではインバウンド需要が回復し、地方への観光客も大幅に増えています。そういった流れを背景に、食のシーンでも多様な変化が見られました。

飲食業界では消費の二極化、階層化が進み、一部の高級店・有名店は、予約も金額も手が届かないものになりました。一方で、新しいニーズを取り入れたユニークなお店も多く登場してきています。結果的には消費者の選択の幅は増えているように見えます。

地方においては良質なコンテンツが増え、それぞれの地域に応じたテロワールを打ち出す店舗が増えました。日本はどこへいってもおいしい、と言われてきた流れが、より多様に進化している印象です。

コロナ禍に見直された健康志向も重要な要素で、よりナチュラルなものを求める傾向が見られます。材料費、人件費の値上げなどで閉店に追い込まれる店舗が増える一方、新しい食材や代替食なども積極的に登場してきており、サステナビリティの大きな潮流のなかで新しい可能性の模索が続けられています。DXはそれらの後押しとして機能しています。

この多様化するトレンドの中心にはやはり SNS があります。SNS 空間のコミュニケーションは今のトレンドを掬い上げると同時に、次のトレンドを創出しているともいえます。

これら一連の流れは 2024 年も続いていくことでしょう。



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<sup>※3</sup>」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、新たなお店の見つけ方・外食の楽しみ方を提案しています。

※3 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』、インバウンド向け飲食店予約サービス『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、黒岩

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

お問い合わせフォーム：[こちら](#)