



2018年1月24日

株式会社カカコム

食べログユーザーの投票で、今、日本で一番美味しいお店が決定**「The Tabelog Award 2018」発表****初ノミネートの名店や日本が誇るおもてなし接客、シェフが選んだ料理人も初表彰**

株式会社カカコム(本社:東京都渋谷区、代表取締役社長:畑 彰之介)が運営するレストラン検索・予約サイト「食べログ」は、2018年1月24日(水)、ユーザーの投票により、日本が誇る「おいしい」お店を選出する「The Tabelog Award 2018(食べログアワード 2018)」を発表しました。

■「The Tabelog Award 2018」について

専門家などによる評価ではなく、生活者による評価をもとにした独自の年間グルメランキング「食べログ ベストレストラン」として2007年に開始。前年度から「おいしいを、讃えよう。」をキャッチコピーとして「The Tabelog Award」へとリニューアル。一年を通じ、きわめて高い評価を獲得し続けた全国584のノミネート店舗から、食への関心が高い食べログユーザーによる投票で「Gold」「Silver」「Bronze」の各賞を選出しました。

また、今年はテーマ別の部門賞も新設。初ノミネートで高い評価を得たお店や、全国から食通が集まるほど評価の高い地方のお店、サービスが特に優れているお店、さらにシェフが選ぶ名店も発表しました。

**■受賞店の選出方法**

- 対象店舗 : 2017年の対象期間中に食べログの総合点4.00を超えた店舗(584店)
ユーザー投票期間 : 2017年11月13日(月)～12月4日(月)
評価基準 : 2017年にユーザーが訪問したレストランの味や接客に対する評価の投票を実施、訪問実績を基準とする所定の条件に基づいて有効票を判定・集計
特設サイトURL : <https://award.tabelog.com/2018/>

各賞の位置づけ

- Gold(ゴールド) : この国のどこにあつたとしても、生涯通い続けたいお店(約30店)
Silver(シルバー) : 一生に一度は味わっておきたい、匠の技に出会えるお店(約120店)
Bronze(ブロンズ) : レストランを語るなら、必ず押さえておくべき名店(約400店)

各部門賞の位置づけ

- Best New Entry(ベストニューエントリー)
: 初ノミネート店のうち、高い評価を得たお店(約10店)
Best Regional Restaurant(ベSTRリージョナルレストラン)
: 時間をかけてでも食べに行く価値のある地方店(東日本・西日本から各1店)
Best Hospitality(ベストホスピタリティ)
: サービススタッフによる接客において、高い評価を得たお店(1店)
Chefs' Choice(シェフズチョイス)
: ノミネート店のシェフが最も尊敬する料理人とそのお店(1店) ※受賞店舗数は本年の結果で、発表年ごとに変わります

食べログでは今後も、世界に誇る日本の美食を網羅するレストランガイドの決定版として、「The Tabelog Award」を発表してまいります。

■ Gold 受賞 全 33 店 ※五十音順 <https://award.tabelog.com/2018/restaurants/>

寿司

<p>鮭 一幸 北海道 / 平均予算： ¥ 20,000～ ¥ 29,999 丁寧仕込んだ江戸前寿司をベースとし、メニューはお任せコース 1 種のみ。</p>
<p>鮭 さいとう 東京都 / 平均予算： ¥ 20,000～ ¥ 29,999 名店中の名店で、食べログ寿司ジャンルでも全国 1 位。煮る、蒸す、漬ける、炙るといった、至ってシンプルな技法で作られた逸品は、そのどれもが繊細な味わい。</p>
<p>鮭 さかい 福岡県 / 平均予算： ¥ 20,000～ ¥ 29,999 2017 年、福岡・赤坂から中洲川端へと移転。上質なネタを用いたつまみと握りを、秘蔵の日本酒と共に提供。</p>
<p>すし処 めくみ 石川県 / 平均予算： ¥ 20,000～ ¥ 29,999 能登で捕れた魚介を仕入れ、すぐさま調理することでクリアな味を実現した「能登前寿司」を披露。</p>
<p>寿しの吉乃 愛知県 / 平均予算： ¥ 20,000～ ¥ 29,999 三河産・伊勢産の地物を中心に、季節の素材を厳選。フレンチなど他ジャンルの料理も探究し、独自の鮨を提供。</p>
<p>天寿し 福岡県 / 平均予算： ¥ 20,000～ ¥ 29,999 昭和 14 年創業。魚の旨味を生かすため、仕上げに醤油ではなく大分産の「かぼす」を振りかける“九州前”スタイルを確立した。現在は二代目である天野功氏が板場に立つ。</p>
<p>日本橋蛸殻町 すぎた 東京都 / 平均予算： ¥ 20,000～ ¥ 29,999 魚を産地や大きさに至るまで丁寧に吟味した上で仕込み、工夫された切りつけで存在感のある寿司を提供。</p>
<p>東麻布 天本 東京都 / 平均予算： ¥ 30,000～ 寿司界期待の新星、天本正通氏が腕をふるう。2016 年 6 月に開店後、国内外の食通から高い評価を得て、たちまち予約困難店に。</p>

日本料理

<p>飯田 京都府 / 平均予算： ¥ 20,000～ ¥ 29,999 京都市内の中心にある一軒家で静寂の中、茶懐石を楽しめる。料理と飲み物は年代物の貴重な骨董器で供される。</p>
<p>緒方 京都府 / 平均予算： ¥ 20,000～ ¥ 29,999 京都・四条通りの路地に位置する、名店中の名店。素材の味を活かしつつ、独創性の高い料理を提供。</p>
<p>霞町 すゑとみ 東京都 / 平均予算： ¥ 20,000～ ¥ 29,999 西麻布の隠れ家割烹。旬の食材を活かし、一品一品を繊細に仕上げる。</p>
<p>紀茂登 兵庫県 / 平均予算： ¥ 30,000～ 京都の名割烹「桜田」出身の店主が素材にこだわり抜く、最高峰の日本料理店。</p>
<p>京味 東京都 / 平均予算： ¥ 30,000～ ※Chefs' Choice 受賞 和食の最高峰の一人に数えられる、西健一郎氏の店。厳選された素材を用いて、伝統的な京料理を提供。</p>
<p>銀座 しのはら 東京都 / 平均予算： ¥ 20,000～ ¥ 29,999 滋賀の名店が 2016 年 10 月、銀座に進出。オープン当初から食通が集まり、予約困難店に。だしと重ね方に工夫を凝らし、滋賀などの旬の食材を用いた繊細な日本料理を振舞う。</p>
<p>虎白 東京都 / 平均予算： ¥ 20,000～ ¥ 29,999 日本料理の本分を尊重しつつ「ここでしか楽しめない日本料理」を目指す。トリュフや牛肉も登場し、舌はもちろん視覚や香りでも楽しませる。</p>
<p>旬席 鈴江 京都府 / 平均予算： ¥ 30,000～ ウニやアワビ、マツタケなど最高級の食材を、素材を生かした料理に仕立て上げる。中国・明代の陶磁器や江戸期の陶工尾形乾山の角皿など、器にもこだわり抜いた日本料理を提供。</p>
<p>新ばし 星野 東京都 / 平均予算： ¥ 20,000～ ¥ 29,999 日本料理界の重鎮、「京味」西健一郎氏の下で十年余修行した愛弟子、星野氏の店で国内外の食通から支持される。</p>

日本料理 たかむら 秋田県 / 平均予算： ¥ 10,000～ ¥ 14,999

名店として名を馳せた江戸料理店「太古八」の味を継承し、秋田の食材で“粋”の料理を追求する、会員制の名店。

本湖月 大阪府 / 平均予算： ¥ 20,000～ ¥ 29,999

厳選した国産の食材の持つ素晴らしさを最大限に引き出すことを真髄とする。料理は伝統的な茶懐石の流れを守りつつも、古さを感じさせない繊細かつ奥深い味わいに。店主のコレクションである器との出会いも楽しみの一つ。

松川 東京都 / 平均予算： ¥ 30,000～

店主は滋賀の名店「招福楼」で修業の後、乃木坂「志門」を経て、「青草窠」から独立。素材そのものの味わいを最大限に引き出した、自信のお任せコースのみ提供する完全紹介制の名店。食べログランキングでは全ジャンルを通して全国 1 位。

フレンチ・イタリアン

カンテサンス (モダンフレンチ) 東京都 / 平均予算： ¥ 30,000～

2006年にオープン後、岸田シェフはまたたく間にフレンチ界の若きカリスマとなる。素材・火の入れ方・味付けという3つのプロセスを徹底的に追求。ランチ・ディナーともに素材の持ち味を最大限に引き出した「おまかせの1コース」のみ。

エクトール (フレンチ) 東京都 / 平均予算： ¥ 30,000～

麻布十番の隠れ家フレンチレストラン。特に魚介系の食材を多く取り揃え、それぞれの時期に最も適した料理を提供。

レフェルヴェソンス (フレンチ) 東京都 / 平均予算： ¥ 30,000～

西麻布のフレンチレストラン。日本各地の食材が持つ本来の魅力を生かし、斬新で芸術的なフレンチを提供。

ペレグリーノ (イタリアン) 東京都 / 平均予算： ¥ 30,000～

北イタリア・パルマで修業を積んだシェフが手掛けるエミリア・ロマーニャ料理。切りたてで提供される生ハムをはじめ、奥深い郷土料理を味わえる。

その他ジャンル

アカ (スペイン料理) 京都府 / 平均予算： ¥ 15,000～ ¥ 19,999

全国から人が訪れる京都のモダン・スパニッシュレストラン。腕をふるう東シェフは、古典的なスペイン料理のスタイルを尊重しつつ、独自の一品を追求する。

茶禅華 (中華料理) 東京都 / 平均予算： ¥ 30,000～

※Best New Entry 受賞

2017年2月オープン。名店「龍吟」などを経たシェフが日本の食材、風土嗜好に合わせ、世界に発信できるような中国料理に挑戦。今回 Gold 受賞店の中では最も新しく、2017年に食通から注目を集めた一店となった。

SUGALABO (イノベティブ・フュージョン) 東京都 / 平均予算： ¥ 30,000～

昼は料理の研究開発所、夜はレストランとして営業。日本各地の生産者から提供された食材をフレンチの技法で調理し、日本の食器に盛り付けてサービスする。

スタミナ苑 (ホルモン) 東京都 / 平均予算： ¥ 6,000～ ¥ 7,999

1967年創業、昭和の郷愁漂う足立区の焼肉店。創業以来変わらない丁寧な仕込みで、自家製タレ以外の余計な味付けを必要としない完成された肉を提供。

チウネ (イノベティブ・フュージョン) 東京都 / 平均予算： ¥ 30,000～

※Best New Entry 受賞

2016年末、岐阜の名店「Restaurant Satoshi.F」の古田シェフが銀座に進出。岐阜をはじめとする日本全国の旬の食材をあくまでシンプルに調理、素材の風味を引き出す。

鳥しき (焼鳥) 東京都 / 平均予算： ¥ 6,000～ ¥ 7,999

店主・池川義輝氏が生み出すのは、繊細な仕事を施すことで素材の味を最大限に引き出した一串。食材を強い炭火に極限まで近づけて焼き上げることで、肉汁と旨味を閉じ込め、香ばしく味わい深い焼き鳥に仕上げる。

にくの匠 三芳 (牛料理) 京都府 / 平均予算： ¥ 20,000～ ¥ 29,999

京都・祇園に店を構える高級肉割烹。最高級ブランド和牛の様々な部位を懐石料理に仕上げ提供。

柳家 (郷土料理) 岐阜県 / 平均予算： ¥ 15,000～ ¥ 19,999

※Best Regional Restaurant 受賞

全国から人が集まる瑞浪市の郷土料理店。夏の鮎や鰻、秋の松茸、冬のジビエなど、囲炉裏を囲って旬の天然食材を味わえる。

よろしく（焼肉） 東京都 / 平均予算：¥10,000～¥14,999

今や焼肉のスタンダードとなった、一口ご飯の肉巻きや卵黄に絡める食べ方は、南青山のよろしくが発祥であるというのは肉好きの間では有名。特にトリュフをふりかけるすき焼きは、世界中からこれを目掛けてグルメが来日する一品。

※Silver・Bronze 受賞店：<https://award.tabelog.com/2018/restaurants/>

※平均予算はディナー予算、食べログ掲載情報より

■部門賞

Best New Entry（ベストニューエントリー）※五十音順

イチリン ハナレ（四川料理） 神奈川県	木山（懐石・会席料理） 京都府
銀座 盡（イノベティブ・フュージョン） 東京都	小松 弥助（寿司） 石川県
茶禅華（中華料理） 東京都	すし宮川（寿司） 北海道
チウネ（イノベティブ・フュージョン） 東京都	てんぷら 成生（天ぷら） 静岡県
番 YORONIKU（焼肉） 東京都	フォリオリーナ・デッラ・ポルタ・フォルトゥーナ（イタリアン） 長野県
ゆうじ（ホルモン） 東京都	

Best Regional Restaurant（ベストリージョナルレストラン）

<東日本> 柳家（郷土料理） 岐阜県	<西日本> 比良山荘（懐石・会席料理） 滋賀県
--------------------	-------------------------

Best Hospitality（ベストホスピタリティ）

傳（創作料理） 東京都

Chefs' Choice（シェフズチョイス）

京味（京料理） 東京都

【食べログ 概要】

2005年3月開設のレストラン検索・予約サイト。好みがあつちする人のおすすめや多様な検索条件、独自の記事コンテンツなどから、ニーズや好みに合わせてお店を楽しく探せます。また24時間いつでも、スマートフォンなどからインターネット予約を完了できます。

・食べログの特長と便利な使い方：<https://tabelog.com/help/beginner/>

・点数・ランキングについて：<https://tabelog.com/help/score/>

・口コミ・ランキングに対する取り組み：<https://tabelog.com/help/policy/>

2018年1月現在の掲載レストラン数は約86万件、口コミ投稿数は約2,300万件。

アクセス状況：月間利用者数1億450万人、月間総PVは19億2,917万PV（2017年9月実績）。

（デバイス別の月間利用者数）スマートフォン：8,285万人 パソコン：2,144万人

【株式会社カカコム 会社概要】

所在地：東京都渋谷区恵比寿南3丁目5番地7 デジタルゲートビル

代表取締役：畑 彰之介

事業内容：サイト・アプリの企画運営、各種プラットフォームの提供

当社運営サイト：<http://corporate.kakaku.com/company/service>