



2019年1月23日 株式会社カカクコム

月間 1 億人超が利用する「食ベログ」 「The Tabelog Award 2019」を発表 国民が選ぶ"今、一番おいしいお店"が決定

株式会社カカクコム(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、2019 年 1 月 23 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 2019(食べログアワード 2019)」を発表しました。

発表サイト: https://award.tabelog.com/

「The Tabelog Award 2019」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食べ口グ独自の年間レストランアワード。「おいしいを、讃えよう。」をキャッチコピーとして、2017年に発表を開始しました(※)。月間で1億人超の方々にご利用いただいているレストラン検索・予約サイトとして、外食産業のさらなる活性化に寄与することを主な目的に開催しています。

2019 年は、食べ口グに登録されている全国約 70 万店のレストランから総合点 4.00 を超えた 618 の名店がノミネート、食への関心が高い食べ口グユーザーによる投票で「Gold」「Silver」「Bronze」の各賞やテーマ別の部門賞が決定しました。

(※)食ベログでは、2007年より独自の年間グルメランキング「食ベログ ベストレストラン」を発表。2017年に「The Tabelog Award」へとリニューアルしました。



おいしいを、讃えよう。



■受賞店トピックス

- ①日本一予約困難な焼鳥店「鳥しき」や80年の歴史を誇る「天寿し 京町店」などが3年連続 Gold 受賞②今、大注目!天ぷらの名店「にい留」が初ノミネートで Gold 受賞
- ③商業施設に出店した名店が受賞! 2018 年オープン「鮨なんば 日比谷」が初ノミネートで Silver 受賞
- ④「秋田県」が熱い!手作りきりたんぽをお手頃に味わえる「昔のきりたんぽや」が Bronze を初受賞
- ⑤地方の名店の東京移転や出店が相次ぐ。2020年まで予約が埋まっている「長谷川 稔」が Sliver と Best New Entry をダブル受賞

【受賞店一覧】

■ Gold 受賞 30 店

3 年連続 Gold 受賞店(一部抜粋)



カンテサンス (東京都/モダンフレンチ)



銀座 しのはら (東京都/懐石・会席料理)



鮨 さいとう (東京都/寿司)



天寿し 京町店 (福岡県/寿司)



鳥しき (東京都/焼鳥)



ペレグリー*ノ* (東京都/イタリアン)

他 Gold 受賞店舗一覧(五十音順)

アカ(京都府/スペイン料理)	飯田(京都府/懐石·会席料 理)	エクアトゥール(東京都/フレンチ)
緒方(京都府/懐石·会席料 理)	カセント(兵庫県/イノベーティブ・フュージョン)	茶禅華(東京都/中華料理)
旬席 鈴江(京都府/割烹·小料 理)	SUGALABO(東京都/イノベーティブ・フュージョン)	鮨 一幸(北海道/寿司)
すし 喜邑 (東京都/寿司)	鮨 さかい(福岡県/寿司)	すし処 めくみ(石川県/寿司)
CHIUnE(東京都/イノベーティブ・フュージョン)	にい留(愛知県/天ぷら)	にくの匠 三芳(京都府/牛料理)



日本橋蛎殻町 すぎた (東京都/ 寿司)	日本料理 たかむら (秋田県/懐 石・会席料理)	東麻布 天本(東京都/寿司)
ボニュ(東京都/フレンチ)	本湖月(大阪府/懐石·会席料 理)	松川(東京都/割烹・小料理)
三谷(東京都/寿司)	柳家(岐阜県/郷土料理・その他)	レフェルヴェソンス(東京都/フレン チ)

■ Silver 受賞 121 店 (一部抜粋)



SHÓKUDŌ YArn (石川県/イノベーティ ブ・フュージョン)



鮨 おおが (大阪府/寿司)



鮨 なんば 日比谷 (東京都/寿司)



鳥茂 (東京都/焼とん)

■ Bronze 受賞 467 店 (一部抜粋)



INUA (東京都/イノベーティ ブ・フュージョン)



南方中華料理 南三 (東京都/中華料理)

■Best Hospitality 1店



レフェルヴェソンス (東京都/フレンチ)

■Best Regional Restaurants 2店(東日本・西日本)



天寿し 京町店 (福岡県/寿司)



てんぷら 成生 (静岡県/天ぷら)

■Best Sommelier 1店



Crony (東京都/モダンフレンチ)

■Chefs' Choice 1店



本湖月 (懐石·会席料理)

■Best New Entry (12店)



にい留 (愛知県/天ぷら) ※Gold



グルマンディーズ (東京都/ビストロ) ※Silver



鮨 おおが (大阪府/寿司) ※Silver



鮨 なんば 日比谷 (東京都/寿司) ※Silver



野嵯和 (愛知県/懐石・会席 料理) ※Silver



長谷川 稔 (東京都/イノベーティ ブ・フュージョン) ※Silver



柚木元 (長野県/懐石·会席 料理) ※Silver



Ode (東京都/フレンチ) ※Bronze



鮨 縁 (岡山県/寿司) ※Bronze



照寿司 (福岡県/寿司) ※Bronze



道人 (京都府/割烹·小料 理) ※Bronze



八寸 (京都府/京料理) ※Bronze



■ノミネート・受賞店選出について

ノミネート対象店: 2018年の対象期間中に食べ口グの総合点 4.00を超えたお店

受賞店選出方法: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を投票。

(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)

公式サイト: https://award.tabelog.com/

<各賞について>

・Gold (ゴールド): この国のどこにあったとしても、生涯通い続けたいお店

・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

・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

(部門賞)

- ・Best New Entry (ベストニューエントリー): 今年最も飛躍した初ノミネート店 TOP10
- ・Best Regional Restaurants (ベストリージョナルレストラン): 時間をかけて旅をしてでも食べに行く価値がある お店
- 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、ホスピタリティが優れているお店
- ・Chefs' Choice (シェフズチョイス):料理人から最も尊敬を集める料理人
- ・Best Sommelier (ベストソムリエ):優れた知識とサービス技術を有するソムリエのいるお店(2019年新設)
- ※各賞の受賞店舗数は発表年ごとに変わります

【食ベログ 概要】

2005 年 3 月開設のレストラン検索・予約サイト。好みがマッチ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。

- ・食ベ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/
- ・ロコミ・ランキングに対する取り組み: https://tabelog.com/help/policy/
 2019年1月現在の掲載レストラン数は約70万件、口コミ投稿数は約2,900万件。
 アクセス状況:月間利用者数1億1,530万人、月間総PV 20億2,311万PV(2018年9月実績)。
 (デバイス別の月間利用者数)スマートフォン:9,354万人パソコン:2,166万人

【株式会社カカクコム 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 運営サイト一覧: http://corporate.kakaku.com/company/service