

629名のシェフが選出、2024年最も輝いた「100店舗・105名のシェフ」 グルメメディア『ヒトサラ』、「Best Chef & Restaurant 2024-2025」発表 料理のプロをもうならせた“カレー店・ラーメン店”賞を新設

USEN & U-NEXT GROUPの株式会社 USEN（本社：東京都品川区、代表取締役社長：貴船 靖彦）が運営するグルメメディア『ヒトサラ』は、2024年に最も輝いたシェフ・レストランをたたえる「Best Chef & Restaurant 2024-2025」を、本日2025年1月16日（木）に発表したことをお知らせします。

629名のシェフへアンケートを実施し、「100店舗・105名のシェフ」を選出しました。副賞では、シェフたちが2024年に食べたなかで最も記憶に残っている、忘れられない料理を賞賛する「シェフが推す“感動の一皿”賞」や、料理のプロをもうならせた「シェフが選ぶカレー店・ラーメン店賞」を新設しました。



[「Best Chef & Restaurant 2024-2025」特設ページ](#)

【「Best Chef & Restaurant 2024-2025」について】

本アワードは、日々「おいしさ」を追求し続けるシェフの皆さまへの敬意を込めて2013年から表彰を実施しており、今回で第12回目となります。選出部門、受賞シェフ・レストランの詳細は[特設ページ](#)でご確認いただけます。

■概要

- ・対象店舗 : 全国の『ヒトサラ』掲載店
- ・集計期間 : 2024年1月1日～2024年10月31日
- ・選出方法 : 全国のシェフが本当においしいと思うお店を推薦する『ヒトサラ』内のコンテンツ「[シェフがオススメするお店](#)」に寄せられた推薦をもとにノミネート店を選出。ノミネート店から部門ごとに推薦したいシェフ・レストランに関して『ヒトサラ』掲載店のシェフ629名にアンケートを実施し、集計結果を基に決定。
- ・選出部門 : ①【全体部門】 「ベストシェフ&レストラン 100賞」 100店舗・105名
②【副賞】 「シェフが推す“感動の一皿”賞」 3店舗・3名
「シェフが選ぶカレー店・ラーメン店賞」 9店舗
「サステナブル シェフ&レストラン賞」 6名
「U-35 シェフ賞」 6名
「ローカル・ガストロノミー賞」 4名
③【特別賞】 「ヒトサラ編集長 特別賞」 5店舗
「ヒトサラ MAGAZINE 特別賞」 4店舗
「ヒトサラ公式 SNS 特別賞」 3店舗

【全体部門】

■ベストシェフ&レストラン 100 賞

シェフの推薦人数により、受賞シェフ・レストランを帽子の数として 3 段階に分けています。

【3つ帽子】20 名以上 【2つ帽子】10～19 名 【1つ帽子】1 名～9 名 のシェフがオススメ

3 つ帽子受賞（7 店舗・7 名）

3 年連続受賞の【SÉZANNE】、初登場にして 3 つ帽子に輝く【白寧（ハクネイ）】【氣分（キブン）】

| 店舗名 | シェフ名 | 都道府県 | ジャンル |
|---------------------------------|-----------------|------|--------|
| SÉZANNE | ダニエル・カルバート氏 | 東京都 | フランス料理 |
| 白寧 | 林 大氏 | 東京都 | フランス料理 |
| 氣分 | ユージ・ベレ＝ガリックス氏 | 東京都 | 創作料理 |
| Sincère | 石井 真介氏 | 東京都 | フランス料理 |
| MAZ | サンティアゴ・フェルナンデス氏 | 東京都 | ペルー料理 |
| Restaurant Naz | 鈴木 夏暉氏 | 長野県 | イタリア料理 |
| L'Effervescence | 生江 史伸氏 | 東京都 | フランス料理 |

【SÉZANNE】
ダニエル・カルバート氏



Pick up : 2024 年版「[アジアのベストレストラン 50](#)」1 位の【SÉZANNE】ダニエル・カルバート氏が 3 年連続で 3 つ帽子を受賞。シェフからの推薦数が最も多く、圧倒的な強さを誇りました。
また、【フロリレージュ】や【マルゴット・エ・パッチャーレ】で研鑽を積んだ若きシェフ【白寧】林 大氏や、【菊乃井本店】や【エスキス】で研鑽を積んだフランス人シェフ【氣分】ユージ・ベレ＝ガリックス氏が初登場で 3 つ帽子を受賞。

初受賞（42 店舗・43 名※3 店舗抜粋）

全国各地の才能あふれるシェフが光を浴びる

| 店舗名 | シェフ名 | 都道府県 | ジャンル |
|------------------------|--------|------|--------|
| 鮭 めい乃 | 幸後 綿衣氏 | 東京都 | 鮭 |
| anchoa | 酒井 涼氏 | 神奈川県 | スペイン料理 |
| CYCLE | 宮本 悠平氏 | 東京都 | フランス料理 |

【鮭 めい乃】
幸後 綿衣氏



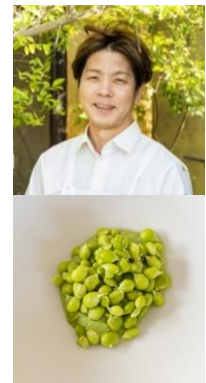
Pick up : 地方から都市部まで幅広く、42 店舗が初受賞となりました。
各地に才能あふれるシェフたちが存在し、その独自の料理によって注目を集め、票が広範囲に分散したことを示しています。
これにより、全国のあらゆる地域のシェフたちの活躍に光が注がれていることが証明されました。

殿堂入り（9 店舗・9 名※3 店舗抜粋）

過去 5 回以上入賞、9 店舗が新たに殿堂入り

| 店舗名 | シェフ名 | 都道府県 | ジャンル |
|------------------------------------|--------|------|----------|
| villa aida | 小林 寛司氏 | 和歌山県 | イノベティブ料理 |
| 楽・食・健・美 -KUROMORI- | 黒森 洋司氏 | 宮城県 | 中国料理 |
| BACAR OKINAWA | 仲村 大輔氏 | 沖縄県 | イタリア料理 |

【villa aida】
小林 寛司氏



Pick up : 過去 5 回以上入賞された 9 店舗が殿堂入りとなりました。
本アワード常連組の【villa aida】小林 寛司氏、【楽・食・健・美 -KUROMORI-】黒森 洋司氏、【BACAR OKINAWA】仲村 大輔氏などが受賞しました。

注目シェフ・レストラン（2店舗・2名）

「令和6年能登半島地震」に負けず、復興に向けて奮闘するシェフ・レストランに賞賛の声集まる

| 店舗名 | シェフ名 | 都道府県 | ジャンル |
|----------------------------------|--------|------|--------|
| Villa della Pace | 平田 明珠氏 | 石川県 | イタリア料理 |
| 一本杉 川嶋 | 川嶋 亨氏 | 石川県 | 日本料理 |

【Villa della Pace】

平田 明珠氏



【一本杉 川嶋】

川嶋 亨氏



【Villa della Pace】平田 明珠氏への推薦コメント：

・「大変な災害に見舞われたにもかかわらず、炊き出しや復興イベントなどを積極的にを行い、料理人として大切なことを見せてくださった。尊敬に値します」（【[灯りの食邸 KOKAJIYA](#)】熊倉 誠之助氏）

【一本杉 川嶋】川嶋 亨氏への推薦コメント：

・「震災直後から炊き出しのボランティアをはじめ、復興に全力を注ぎながらも、外に出てイベントや交流をされていた姿から学ぶことは多い」（【[里山十帖](#)】桑木野 恵子氏）

【副賞】

■シェフが推す“感動の一皿”賞（3店舗・3名）

シェフたちが今年食べたなかで、最も記憶に残っている料理を発表

| 店舗名 | シェフ名 | 料理名 | 都道府県 | ジャンル |
|-------------------------|-------------|----------------------|------|--------|
| SÉZANNE | ダニエル・カルバート氏 | 『フォアグラ 醤油 鶏の料理』『鴨料理』 | 東京都 | フランス料理 |
| Yama | 勝俣 孝一氏 | 『カプレーゼ』『マンゴーの春巻』 | 東京都 | スイーツ |
| 明寂 | 中村 英利氏 | 『大根』 | 東京都 | 日本料理 |

【SÉZANNE】

『フォアグラ 醤油 鶏の料理』



【SÉZANNE】ダニエル・カルバート氏への推薦コメント：

・『フォアグラ 醤油 鶏の料理』は、醤油を巧みに使い、フォアグラとデーツを合わせ、素晴らしい味わいの一皿に仕上げています」

（【[Restaurant Ryuzu](#)】飯塚 隆太氏）

・『鴨料理』では、2ヶ国の調理技法を用いたものは多々ありますが、3ヶ国のものを取り入れたものを構成するのは衝撃的でした」

（【[Quatre-vingt-douze](#)】池田 邦彦氏）

■シェフが選ぶカレー店・ラーメン店賞

グルメに限らず幅広い世代に愛される国民食「カレー」「ラーメン」にフォーカスし、シェフたちをもうならせた店舗を発表

カレー店部門（4店舗）

| 店舗名 | 都道府県 |
|----------------------------|------|
| ハルダモンカレー | 東京都 |
| フダン | 東京都 |
| カッチャルバツチャル | 東京都 |
| HOPPERS | 東京都 |

【ハルダモンカレー】



ラーメン店部門（5店舗）

| 店舗名 | 都道府県 |
|-----------------------------------|------|
| Ramen Break Beats | 東京都 |
| ラーメン ル・デッサン | 静岡県 |
| 手打 親鶏中華そば 綾川 | 東京都 |
| 手打ち 蓮 | 東京都 |
| メンドコロ Kinari | 東京都 |

【Ramen Break Beats】



Pick up : シェフのなかにもカレーやラーメン好きは多く、カレーでは、スパイスとだしが複雑に絡み合うことで生まれる旨みが人気の行列店【ハルダモンカレー】（【[thalee ling](#)】渡部 雄氏ら推薦）や、東銀座の人気店が清澄白河で復活【フダン】（【[eman](#)】小林 悟氏ら推薦）など4店舗が受賞しました。

ラーメンでは、天草大王を使用した極上の地鶏スープと美しい麺線が話題の祐天寺【Ramen Break Beats】（【[Quintessence](#)】岸田 周三氏ら推薦）や、フランス料理歴 30 年の店主がつくる至極の一杯が味わえる【ラーメン ル・デッサン】（【[Restaurant Ryuzu](#)】飯塚 隆太氏ら推薦）など5店舗が受賞しました。

【傾向と考察—ヒトサラ編集長コメント】

ユーザー志向の変化に伴う外食産業の二極化。ローカル・ガストロノミーへの関心高まる。

2024 年は「令和 6 年能登半島地震」で始まった年でした。現地では飲食店も大きな被害を受け、風評被害も相まって厳しい現実が突き付けられました。今回の「Best Chef & Restaurant 2024-2025」では、被災後も懸命に戦うシェフたちに多くの賞賛が集まりました。外食全体を眺めると、利用者は増えているものの宴会や二次会は減少しており、円安や物価高の影響もあって存続が難しい業種が増えました。高額で予約困難なお店と、その他のお店との二極化はより鮮明になっています。一方、インバウンドは堅調で、訪日外国人に対しての新しいサービスが生まれ、国内を深堀するローカル・ガストロノミーも好調です。今後もっとユニークな進化を見せてくれるでしょう。

【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、14,000 人を超える料理人情報を掲載する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、新たなお店の見つけ方・外食の楽しみ方を提案しています。

【会社概要】

USEN は、BGM サービスのリーディングカンパニーとして成長を遂げてきました。

その安定的な収益基盤を柱に、デジタル技術を活用したエンターテインメント事業の推進、業務効率化ソリューションの提供（店舗 BGM、アプリ、インフラ、POS レジ、配膳ロボット、保証など）を行っています。私たちは【音楽配信の会社】から、お客様の課題に応える【総合ソリューション企業】への挑戦を続けています。

会社名 : 株式会社 USEN

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

代表者 : 代表取締役社長 貴船 靖彦

事業内容 : 店舗 DX 事業、エンターテインメント事業、音楽配信事業、メディア事業

URL : <https://usen.com>

【報道関係者からのお問い合わせ先】

株式会社 U-NEXT HOLDINGS 広報部

お問い合わせフォーム : [こちら](#)

【サービスに関するお問い合わせ先】

株式会社 USEN メディア事業部

マーケティング・プロモーション部

お問い合わせフォーム : [こちら](#)

TEL : 0120-117-440