

The Japan Times Destination Restaurants が 今年の受賞レストランを発表
2025 年 Restaurant of the Year は「ひまわり食堂 2」（富山）に決定

株式会社ジャパンタイムズ（本社：東京都千代田区 代表取締役会長兼社長 末松弥奈子）は第5回 The Japan Times Destination Restaurants の受賞レストランを発表しました。

株式会社ジャパンタイムズでは、2021年から日本発信のレストランセレクション「Destination Restaurants List」を発表しています。Destination Restaurants List は「日本人が選ぶ、世界に伝えたい日本のレストランリスト」として発足し、ジャパンタイムズの理念である「日本人の視点で、世界の人々に、日本の姿を伝える」を軸に、食の専門家、フーディーとして名高い、辻 芳樹、本田 直之、浜田 岳文の3氏が選考にあたり、日本各地に点在する訪れるべき10店を毎年選出しています。今年は以下のレストランが選ばれました。

レストラン名	シェフ	所在地
ひまわり食堂 2	田中穂積	富山県富山市
ファームレストラン クオーレ	漆崎雄哉	北海道白糠町
オステリア シンチェリータ	原田 誠	山形県南陽市
ノンナ ニエッタ	川村憲二	茨城県つくば市
レストラン KAM	本岡 将	埼玉県川口市
オーベルジュ オーフ	糸井章太	石川県小松市
田舎の大鵬	渡辺幸樹	京都府綾部市
くるますし	高平康司	愛媛県松山市
日本料理 別府 廣門	廣門泰三	大分県別府市
センティウ	内田康彦	鹿児島県鹿屋市

さらに10店の中から、富山県富山市の「ひまわり食堂 2」が、「2025 年 Restaurant of the Year」に選出されました。オーナーシェフの田中穂積氏は、都内のイタリアンレストランで研鑽を積んだ後、2012年に故郷の富山市に戻り、翌年、カジュアルなイタリア料理店『ひまわり食堂』をオープン。2024年に富山駅に近い現在の場所に移転して、オープンキッチンを備えた新店『ひまわり食堂 2』をスタートしました。天性の才能と独創性、そしてそれらを具体的な料理に落とし込む高い技術力が審査員から高く評価されました。

「The Destination Restaurant of the Year 2021」の『レヴォ』オーナーシェフ、谷口英司をはじめ、フレンチ、イタリアン、日本料理など、ジャンルを超えた県内の料理人たちとも交流があり、今回も受賞を機に“チーム富山”的輪が広がることにより、美食の地として富山県を盛り上げていくことも期待されています。

【Destination Restaurants の目的】

地方には地域のショーケースとして存在しているファインディングがたくさんあり、それらレストランのシェフが作る料理には、郷土料理という歴史的背景があります。そして、そこには人間が生きるために知恵が詰まっています。地方で育まれてきた日本人の知恵や技、そして歴史を、次の世代に継承するためにも、私たちジャパンタイムズは、地方で自然と対話し、先人から受け継いできたものを大切にしながら、同時に新しいものへの柔軟な感性から生み出されている素晴らしい料理、そしてシェフにフォーカスし、その料理、想い、活動を国内外に発信しています。

【対象】

東京 23 区と政令指定都市を除く場所にある、あらゆるジャンルのレストラン。「日本の風土の実像は都市よりも地方にある」という考えに基づいて、東京 23 区と政令指定都市を除いています。

【審査員】

辻 芳樹 学校法人辻料理学館 理事長、辻調グループ代表
本田 直之 レバレッジコンサルティング株式会社 代表取締役社長
浜田 岳文 株式会社アクセス・オール・エリア 代表取締役

◆The Japan Times (ジャパンタイムズ) について

The Japan Times は、1897 年（明治 30 年）に創刊された、日本で最も歴史のある英字新聞です。1996 年にホームページを開設。現在はソーシャルメディアも活用し、日本のいま、そして未来を、世界に向けて発信しています。読者は、国内在住の外国人に加えて、世界各国の政府高官やシンクタンクはもちろん、各国のメディアにも日本に関する信頼できる情報ソースとして活用されています。過去のアーカイブは、海外の大学や公立の図書館などで、日本やアジアの歴史研究に活用されています。

【問い合わせ】

株式会社ジャパンタイムズキューブ

The Japan Times Cube
担当：広報 熊野

E-mail: pr@japantimes.co.jp

Tel: 080-1053-9722