N E W S　R E L E A S E

KIWAMINO

2024 年 12 月 2 日
株式会社一休

# 一休が「KIWAMINO AWARD 2025」受賞レストランを発表！

## 食通×シェフ×KIWAMINO 編集部が厳選するベストレストランとは

“極みの”店を探訪するプレミアムなグルメサイト「KIWAMINO」を運営する株式会社一休（本社：東京都千代田区、代表取締役：榊淳、以下、一休）は、メディア運営の中で培った独自の切り口で優れた飲食店を選出する**「KIWAMINO AWARD 2025」**を主催し、2024年12月2日に受賞レストランを発表しましたのでお知らせいたします。




2019年7月に開始した「KIWAMINO」は、2024年に5周年を迎えました。この度5周年を記念し「KIWAMINO AWARD」の実施が決定。食通×シェフ×KIWAMINO編集部が厳選するベストレストランを、東西エリア別でご紹介します。

## 「KIWAMINO AWARD 2025」とは

「KIWAMINO AWARD 2025」は、KIWAMINO編集部が独自の視点で厳選するレストランの中から、ベストレストランを選出しご紹介するアワードです。選考には「KIWAMINO」にてインタビューを実施してきた214店舗をノミネート。その中でも特に推薦すべきシェフ（レストラン）を、国内屈指のシェフおよび食通の方約100名にアンケートで回答していただきました。その結果を元に審査員による選考会を開催。食のプロが選ぶベストレストランをご紹介します。

### ノミネート店舗について

- ノミネート対象店：「KIWAMINO」にて過去にインタビューを実施した店舗
- ノミネート対象店数：214店（2019年7月～2024年7月インタビュー実施店舗）

### 審査について

- 審査方法：ノミネート対象店舗にアンケートを実施
  回答により選ばれた店舗の中からさらに審査員による最終審査を実施
- アンケート回答店舗：約100店舗
- 審査員：門上武司氏、マッキー牧元氏、山本憲資氏、森脇慶子氏
- 審査基準：「KIWAMINO」の店舗選定基準である4つの要素「料理の質」「ストーリー性」「空間」「おもてなし力」より判断

# 「KIWAMINO AWARD 2025」受賞店舗を発表

## ＜東日本5位＞

| | |
|---|---|
| 1位 | 「茶禅華」川田智也氏 |
| 2位 | 「SÉZANNE」ダニエル・カルバート氏 |
| 3位 | 「Chez Inno」古賀純二氏・手島純也氏 |
| 4位 | 「ル・マンジュ・トゥー」谷昇氏 |
| 5位 | 「ドン ブラボー」平雅一氏 |




BEST KIWAMINO賞　東日本エリア

### 東日本エリアのランキングについて

「KIWAMINO」の選定基準である4つの観点を考慮した上で、料理業界への影響力、また3年後、5年後にさらに輝いていかれそうなシェフも取り入れたランキングになりました。審査員が満場一致で推薦された「茶禅華」をはじめ、東京・国領という場所にありながら、名店シェフから多くの票が集まり、ランキング入りした「ドンブラボー」などがランクインしています。

## ＜西日本5位＞

| | |
|---|---|
| 1位 | 「本湖月」穴見秀生氏 |
| 2位 | 「レヴォ」谷口英司氏 |
| 3位 | 「成生」志村剛生氏 |
| 4位 | 「cenci」坂本健氏 |
| 5位 | 「洋食おがた」緒方博行氏 |




BEST KIWAMINO賞　西日本エリア

### 西日本エリアのランキングについて

審査員より最も多くの票を集めた「本湖月」は、さらに研ぎ澄まされていく期待を込めて1位に選出。2位以降の店舗に関しては、素材に対するアプローチが今までの常識を超えるような店舗の数々が選ばれました。どのシェフも突き詰めた行動力・研究心が群を抜いており、比較するのが難しいセレクションになりました。

N E W S　R E L E A S E

## 「KIWAMINO AWARD 2025」特設ページ

「KIWAMINO」公式サイトでは、各審査員の選出理由やおすすめポイントを公表しています。レストランを知り尽くした審査員の独自目線で語られるコメントには、店舗やシェフの魅力が凝縮されています。ぜひお楽しみください。

**＞2024年12月2日より「KIWAMINO」公式ページで公開中**

「KIWAMINO」では、今後も日本全国で輝くお店、シェフの魅力を発信していきます。


〈本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先〉

株式会社一休　広報担当　　大島 葉月（直通：080-3574-8320） Email：pr_info@ikyu.com