

ニュースリリース

2026年5月26日
株式会社ジャパントゥタイムズキューブ



The Japan Times Destination Restaurantsが今年の受賞レストランを発表 2026年 Restaurant of the Year は「気仙沼 KUROMORI」(宮城)に決定

株式会社ジャパントゥタイムズ(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6回 The Japan Times Destination Restaurants の受賞レストランを発表しました。

ジャパントゥタイムズは、2021年から日本発のレストランセレクション「Destination Restaurants List」を発表しています。本リストは「日本人が選ぶ、世界に伝えたい日本のレストラン」をコンセプトに始めました。

ジャパントゥ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、辻芳樹氏、本田直之氏、浜田岳文氏の3名が選考委員を務め、各地の訪れるべき10店を毎年選出しています。

炉ばたとワインK	今 秀雄	北海道	釧路市
気仙沼KUROMORI	黒森洋司	宮城県	気仙沼市
山形座瀧波Ukitomam	中川 強	山形県	南陽市
Ohtsu	大津高彬/大津高志	茨城県	水戸市
TSUKIHI	長屋恭平	福井県	越前市
nôtori	堀内浩平	山梨県	忍野村
mano	西本竜一	長野県	北佐久郡軽井沢町
RUKAWA	古川 満	滋賀県	高島市
SÉN	砂山利治	奈良県	吉野郡天川村
Restaurant Présage	横田悠一	佐賀県	唐津市

The Destination Restaurant of the Year 2026」には、2025年に宮城県気仙沼市で開業したフカヒレ料理専門店「気仙沼 KUROMORI」が選出されました。近年、サメの保護や海洋生態系への配慮から、国際的にサメ漁やフカヒレ取引への規制が強まるなか、同店がヒレだけでなくサメを余すことなく活用し、日本独自の食文化として発信している点が高く評価されました。

また、東日本大震災以降、人口減少という課題を抱える気仙沼において、地域固有の食文化を世界へ発信し、人を呼び込む力を持つ存在としても注目されています。

さらに今回は、新たに福井県、滋賀県、佐賀県から計3軒がリスト入りを果たし、日本各地に息づく多様な食文化の広がりを示す選定となりました。

Destination Restaurant 2026: <https://authentic-japan-selection.japantimes.com/>

【Destination Restaurantsの目的】

地方には、その土地の文化や風土を映し出すファインダイニングが数多く存在します。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の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、私たちジャパントائمズは、地方で自然と対峙し、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 (ジャパントائمズ)について

The Japan Times は、1897年(明治30年)に創刊された、日本で最も歴史ある英字新聞です。1996年にウェブサイトを開設。現在はソーシャルメディアも活用しながら、日本のいま、そして未来を、世界に向けて発信しています。国内在住の外国人読者に加え、各国の政府関係者、シンクタンク、海外メディアなどにも広く読まれ、信頼性の高い情報源として活用されています。また、創刊以来のアーカイブは、海外の大学や公立図書館などに所蔵され、近現代史研究やアジア研究にも活用されています。

【問い合わせ】

株式会社ジャパントائمズキューブ
The Japan Times Cube
担当: 山崎・中田
E-mail: dri2026@japantimes.co.jp
Tel: 03-3512-0330