

ประกาศผล 50 ร้านอาหารยอดเยี่ยมแห่งเอเชีย ประจำปี 2561

งานประกาศรางวัล 50 ร้านอาหารยอดเยี่ยมแห่งเอเชีย (Asia's 50 Best Restaurants) ประจำปี 2561 ซึ่งสนับสนุนโดย S.Pellegrino & Acqua Panna ได้จัดขึ้นที่โรงแรม Wynn Palace ในมาเก๊า โดยมีร้านอาหารหน้าใหม่ 8 แห่งเข้ามาติดอันดับในการประกาศรางวัลเป็นปีที่ 6 ในปีนี้

ร้าน Gaggan ในกรุงเทพฯ ครว้าอันดับหนึ่งเป็นปีที่ 4 ติดต่อกัน โดยครองตำแหน่งร้านอาหารยอดเยี่ยมแห่งเอเชีย ซึ่งสนับสนุนโดย S.Pellegrino & Acqua Panna รวมถึงตำแหน่งร้านอาหารยอดเยี่ยมแห่งประเทศไทยไปครอง

สำหรับการจัดอันดับ 50 ร้านอาหารยอดเยี่ยมแห่งเอเชียประจำปี 2561 มีร้านอาหารหน้าใหม่เข้ามาติดอันดับหลายแห่ง ซึ่งรวมถึงร้าน Paste (อันดับ 31) ในกรุงเทพฯ ที่มี “เชฟบี” บงกช สระทองอุ่น เจ้าของรางวัลเชฟหญิงยอดเยี่ยมแห่งเอเชียประจำปี 2561 ซึ่งสนับสนุนโดย elit(R) Vodka

ญี่ปุ่น

ร้าน Den (อันดับ 2) ครองตำแหน่งร้านอาหารยอดเยี่ยมแห่งญี่ปุ่น ขณะที่ร้าน La Cime ในโอซากา เข้ามาติดโผที่อันดับ 17 พร้อมคว้ารางวัลร้านอาหารหน้าใหม่อันดับสูงสุด (Highest New Entry Award) ซึ่งสนับสนุนโดย Aspire Lifestyles

Yoshihiro Narisawa เชฟคนดังของญี่ปุ่น ได้รับรางวัลขวัญใจเชฟ (Chefs' Choice Award) ซึ่งสนับสนุนโดย Estrella Damm

ร้าน L'Effervescence (อันดับ 20) ในโตเกียว คว้ารางวัลร้านอาหารยั่งยืน (Sustainable Restaurant Award) ซึ่งมอบเป็นปีแรก เพื่อยกย่องร้านอาหารที่ได้รับการจัดอันดับด้านสิ่งแวดล้อมสูงสุดโดยสมาคม Sustainable Restaurant Association

สิงคโปร์

สิงคโปร์มีร้านอาหารเข้ามาติดอันดับ 7 แห่งในปี 2561 โดยร้าน Odette (อันดับ 5) ครองตำแหน่งร้านอาหารยอดเยี่ยมแห่งสิงคโปร์

จีน ฮองกง มาเก๊า และไต้หวัน (Greater China)

ร้าน Amber (อันดับ 7) ในฮ่องกง ได้รับรางวัลร้านอาหารยอดเยี่ยมแห่ง Greater China เป็นปีที่ 3 ติดต่อกัน ขณะที่

ที่ร้าน The Chairman (อันดับ 22) ในฮ่องกง และร้าน Mume (อันดับ 18) ในไทเป คว่ารางวัลความก้าวหน้าสูงสุด (Highest Climber Award) ร่วมกัน โดยทั้งสองร้านต่างก้าวกระโดดขึ้นมาถึง 25 อันดับ

เชฟ Nicolas Lambert จากร้าน Caprice ในฮ่องกง ได้รับรางวัลเชฟทำขนมยอดเยี่ยมแห่งเอเชีย (Asia's Best Pastry Chef Award) ซึ่งสนับสนุนโดย Valrhona

ร้าน Jade Dragon จากมาเก๊า เข้ามาติดอันดับ 35 ขณะที่ร้านอาหารจากจีนแผ่นดินใหญ่ก็ติดอันดับเช่นกัน ได้แก่ ร้าน Ultraviolet by Paul Pairet (อันดับ 8) ในเชียงใหม่ และร้าน Fu He Hui (อันดับ 30) นอกจากนี้ ร้าน Ultraviolet by Paul Pairet ยังคว้ารางวัลศิลปะแห่งการบริการ (The Art of Hospitality) ไปครองด้วย ประเทศอื่นๆในเอเชีย

ร้าน Mingles (อันดับ 11) ในโซล ได้รับรางวัลร้านอาหารยอดเยี่ยมแห่งเกาหลีใต้ ร้าน Locavore (อันดับ 21) ได้รับรางวัลร้านอาหารยอดเยี่ยมแห่งอินโดนีเซีย ขณะที่ร้าน Indian Accent คว้ารางวัลร้านอาหารยอดเยี่ยมแห่งอินเดีย เป็นสมัยที่ 4 ส่วนร้าน Raw (อันดับ 15) ได้รับรางวัลร้านอาหารยอดเยี่ยมแห่งไต้หวันเป็นปีที่ 2 และร้าน Ministry of Crab (อันดับ 25) ในโคลัมโบ ได้รับรางวัลร้านอาหารยอดเยี่ยมแห่งศรีลังกา

ร้าน Toyo Eatery ในมะนิลา คว้ารางวัลร้านอาหารที่น่าจับตามอง (One To Watch Award) ซึ่งสนับสนุนโดย Miele ขณะที่เชฟ Andre Chiang คว้ารางวัลความสำเร็จสูงสุด (Lifetime Achievement Award) ซึ่งสนับสนุนโดย The Diners Club(R)

การรวบรวมรายชื่อ 50 ร้านอาหารยอดเยี่ยมแห่งเอเชีย

รายชื่อดังกล่าวมาจากการโหวตของ Asia's 50 Best Restaurants Academy ซึ่งเป็นกลุ่มผู้มีอิทธิพลในอุตสาหกรรมร้านอาหารทั่วภูมิภาคเอเชียกว่า 300 ท่าน สำหรับการรวบรวมรายชื่อประจำปี 2561 นับเป็นอีกครั้งที่ได้ร่วมมือกับบริษัทที่ปรึกษา Deloitte ในฐานะพันธมิตรผู้ทำหน้าที่เป็นกรรมการตัดสินอิสระอย่างเป็นทางการ สามารถดูรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับกระบวนการโหวต 50 ร้านอาหารยอดเยี่ยมแห่งเอเชียได้ที่ <http://www.theworlds50best.com/asia/en/our-manifesto.html>

ศูนย์สื่อมวลชนออนไลน์: <http://www.theworlds50best.com/asia/en/media-centre/>

สื่อมวลชนกรุณาติดต่อ CatchOn & Company ในฮ่องกง

Suzanne Lai

โทร. +852-2566-8988

อีเมล: asias50best@catchonco.com

ข้อมูลสำหรับบรรณาธิการ

William Reed Business Media

William Reed Business Media เป็นผู้เผยแพร่รายชื่อ 50 ร้านอาหารยอดเยี่ยมแห่งเอเชีย นอกจากนี้ยังเป็นผู้เผยแพร่รายชื่อ 50 ร้านอาหารยอดเยี่ยมของโลก (The World's 50 Best Restaurants) มาตั้งแต่ปี 2545 รวมถึงรายชื่อ 50 ร้านอาหารยอดเยี่ยมแห่งละตินอเมริกา (Latin America's 50 Best Restaurants) มาตั้งแต่เดือนกันยายน 2556 ทั้งนี้ William Reed Business Media เป็นผู้รับผิดชอบแต่เพียงผู้เดียวในเรื่องการมอบรางวัลกระบวนการโหวต และการจัดทำรายชื่อ

สถานที่จัดงาน : มาเก๊า

มาเก๊าเป็นเกาะเล็กๆที่มีเสน่ห์ โดยแต่ละปีสามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวได้หลายล้านคน ด้วยมรดกทางวัฒนธรรมอันโดดเด่น รีสอร์ทที่ครบวงจรสุดทันสมัย กิจกรรมที่น่าสนใจตลอดทั้งปี และที่ขาดไม่ได้คืออาหารรสเลิศ โดยเฉพาะอาหารพื้นถิ่นที่เรียกว่า “แมกานีส” ซึ่งเกิดจากการผสมผสานระหว่างอาหารตะวันออกและตะวันตกตลอดระยะเวลาหลายร้อยปี

ผู้สนับสนุนหลัก: S.Pellegrino และ Acqua Panna

S.Pellegrino และ Acqua Panna คือผู้สนับสนุนหลักของการประกาศรางวัล 50 ร้านอาหารยอดเยี่ยมแห่งเอเชีย S.Pellegrino และ Acqua Panna เป็นแบรนด์น้ำแร่ธรรมชาติชั้นนำในวงการอาหารชั้นเลิศระดับโลก ทั้งสองแบรนด์ได้เผยแพร่เอกลักษณ์แบบฉบับอิตาลีให้เป็นที่รู้จักไปทั่วโลก ด้วยการผสมผสานความเป็นเลิศ ความพึงพอใจ และความเป็นอยู่ที่ดีเข้าด้วยกันอย่างลงตัว

ผู้สนับสนุนรายอื่นๆ ประกอบด้วย

Wynn Resorts Macau - ผู้สนับสนุนสถานที่อย่างเป็นทางการ

Miele - พันธมิตรระดับพรีเมียม ผู้สนับสนุนเครื่องครัวอย่างเป็นทางการ ผู้สนับสนุน #50BestTalks และผู้สนับสนุนรางวัลร้านอาหารที่น่าจับตามอง

Elit(R) Vodka - ผู้สนับสนุนวอดก้าพรีเมียมอย่างเป็นทางการ และผู้สนับสนุนรางวัลเชฟหญิงยอดเยี่ยมแห่งเอเชีย

Diners Club International(R) - ผู้สนับสนุนบัตรเครดิตอย่างเป็นทางการ และผู้สนับสนุนรางวัลความสำเร็จสูงสุด

Estrella Damm - ผู้สนับสนุนเบียร์อย่างเป็นทางการ และผู้สนับสนุนรางวัลขวัญใจเชฟ

Valrhona - ผู้สนับสนุนช็อกโกแลตอย่างเป็นทางการ และผู้สนับสนุนรางวัลเชฟทำขนมยอดเยี่ยมแห่งเอเชีย

Lavazza - ผู้สนับสนุนกาแฟอย่างเป็นทางการ

Douro Boys - ผู้สนับสนุนไวน์อย่างเป็นทางการ

Champagne Delamotte - ผู้สนับสนุนแชมเปญอย่างเป็นทางการ

Frontier Tojo - ผู้สนับสนุนสาเกอย่างเป็นทางการ

Gin Mare - ผู้สนับสนุนเงินอย่างเป็นทางการ

Seedlip - ผู้สนับสนุนเครื่องดื่มปราศจากแอลกอฮอล์อย่างเป็นทางการ

Cinco Jotas - ผู้สนับสนุนแฮมอิเบริโคอย่างเป็นทางการ

Calia - ผู้สนับสนุนของชาอย่างเป็นทางการ

Aspire Lifestyles - ผู้สนับสนุนพนักงานบริการอย่างเป็นทางการ และผู้สนับสนุนรางวัลร้านอาหารหน้าใหม่อันดับ
สูงสุด

Taipa Village - ผู้สนับสนุนด้านวัฒนธรรมอย่างเป็นทางการ

Sustainable Restaurant Association - พันธมิตรผู้ตรวจสอบความยั่งยืนของร้านอาหาร

โลโก้ - <https://photos.prnasia.com/prnh/20180319/2083099-1LOGO>

Photo - <https://photos.prnasia.com/prnh/20180327/2083099-1>