

# ร้าน TOCTOC จากกรุงโซล ครัวตำแหน่งร้านอาหาร ที่น่าจับตามอง โดยมีเอเล่ ในงานประกาศรางวัล 50 ร้านอาหารยอดเยี่ยมแห่งเอเชีย



ร้านอาหาร “TocToc” จากกรุงโซล ประเทศเกาหลีใต้ เป็นผู้คว้ารางวัล “ร้านอาหารที่น่าจับตามอง โดยมีเอเล่” (Miele One to Watch) ประจำปี 2017 ไปครองได้สำเร็จ รางวัล “ร้านอาหารที่น่าจับตามอง โดยมีเอเล่” ได้รับการคัดเลือกโดยคณะผู้จัดงาน 50 ร้านอาหารยอดเยี่ยมแห่งเอเชีย ร่วมกับผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารจากภูมิภาคต่าง ๆ เพื่อมอบให้แก่ร้านอาหารที่ไม่อยู่ในลิสต์ 50 อันดับร้านอาหารยอดเยี่ยมแห่งเอเชีย แต่ฉายแววโดดเด่นจนเป็นที่ยอมรับในฐานะดาวจรัสแสงดวงใหม่แห่งวงการอาหารเอเชีย

คิม แดซุน เชฟเจ้าของร้าน TocToc จะเข้ารับรางวัลอันทรงเกียรตินี้อย่างเป็นทางการ ในงานประกาศผลรางวัล 50 ร้านอาหารยอดเยี่ยมแห่งเอเชียครั้งที่ 5 สนับสนุนโดยซาน เปลเลกรีโน และอัครควา ปันนา ในคำคืนของวันที่ 21 กุมภาพันธ์ 2560 ณ โรงแรมดับบลิว กรุงเทพมหานคร

คิม แดซุน เป็นอดีตมือกลอง ผู้เดินทางมายังประเทศญี่ปุ่นเพื่อไล่ตามความฝันที่จะเป็นนักดนตรี ช่วงที่เขาใช้ชีวิตอยู่ที่แดนอาทิตย์อุทัย เชฟคิมกลับค้นพบว่าตัวเองรักการทำอาหาร จึงได้สมัครเรียนที่โรงเรียนสอนทำอาหารในกรุงโตเกียว เมื่อกลับถึงเกาหลีในปี 2008 เขาก็ได้ขัดเกลาพัฒนาทักษะด้านนี้อย่างต่อเนื่องด้วยการทำงานที่ร้านอาหารในกรุงโซล และยังเรียนรู้เกี่ยวกับการทำอาหารฝรั่งเศส อิตาลี เยอรมัน และญี่ปุ่น รวมถึงงานต้อนรับและงานบริการลูกค้า (Front-of-house) เพิ่มเติมด้วย ตลอดระยะเวลาที่เชฟคิมได้สั่งสมชื่อเสียงและฝีมือ และเก็บเกี่ยวแรงบันดาลใจบนเส้นทางแห่งการรังสรรค์อาหาร ประสบการณ์เหล่านี้ก็ได้หล่อหลอมมุมมองในการทำอาหารของเขาจนกระทั่งสามารถเปิดร้านอาหาร TocToc ได้สำเร็จ

ร้าน TocToc (มาจากคำว่า ‘Knock Knock’ ในภาษาฝรั่งเศส) ตั้งอยู่ในย่านอพัจองของกรุงโซล เปิดให้บริการตั้งแต่เดือนเมษายน ปี 2013 และได้รับเสียงชื่นชมในเวลาอันรวดเร็วเกี่ยวกับเมนูอาหารสไตล์โมเดิร์นที่ได้รับแรงบันดาลใจมาจากอาหารฝรั่งเศส ส่วนใหญ่ทางร้านจะเลือกใช้วัตถุดิบตามฤดูกาลที่มีอยู่ในเกาหลี บรรยากาศสบาย ๆ ภายในร้าน รวมถึงการตกแต่งร้านให้มีกลิ่นอายสไตล์คาเฟ่ ยังให้อารมณ์ที่แตกต่างจากเมนูอาหารชั้นเลิศที่เชฟคิมบรรจงสร้างสรรค์ขึ้นด้วยความชำนาญในศาสตร์การทำอาหาร ร้าน TocToc โดดเด่นด้วยการเสิร์ฟอาหารที่ฟู้ดแบบเกาหลี ที่ชูเทคนิคการรังสรรค์อาหารที่มีเอกลักษณ์ของเชฟคิม รวมถึงวิธีการนำเสนอและการผสมผสานแห่งรสชาติ

ที่ปรุงขึ้นอย่างพิถีพิถัน เพื่อแขกผู้มาเยือนโดยเฉพาะ

เชฟคิม แดซุน กล่าวถึงการได้รับรางวัลครั้งนี้ว่า “ผมรู้สึกภูมิใจอย่างมากที่ร้านของเราได้รับรางวัลอันทรงเกียรตินี้ รางวัลร้านอาหารที่น่าจับตามองโดยมิเอเล่ ตอกย้ำถึงความสำเร็จด้านอาหารของร้านเราได้เป็นอย่างดี ทั้งยังเป็นแรงผลักดันให้เรามุ่งมั่นที่จะก้าวไปสู่การเป็นหนึ่งใน 50 ร้านอาหารยอดเยี่ยมแห่งเอเชียต่อไปด้วยครับ”

วิลเลียม ดรูว์ กรู๊ปเอ็ดิเตอร์ของงาน 50 ร้านอาหารยอดเยี่ยมแห่งเอเชีย กล่าวว่า “รางวัล 50 ร้านอาหารยอดเยี่ยมแห่งเอเชียเป็นรางวัลที่จัดขึ้นเพื่อค้นหาและมอบรางวัลให้แก่ผู้มีพรสวรรค์โดดเด่นในการทำอาหาร รางวัลร้านอาหารที่น่าจับตามองโดยมิเอเล่ก็สะท้อนถึงแนวคิดดังกล่าวได้เป็นอย่างดี ในช่วงไม่กี่ปีที่ผ่านมา เชฟคิม แดซุนได้สร้างปรากฏการณ์อันสะเทือนไปทั่ววงการร้านอาหารของกรุงโซล ด้วยการรังสรรค์เมนูอาหารอันน่าประทับใจที่ผสมผสานวัตถุดิบคุณภาพของเกาหลีเข้าด้วยกันอย่างลงตัว ความมุ่งมั่นของทีมงานในการสร้างความเป็นเลิศจนประสบความสำเร็จ ยังทำให้ร้านอาหาร TocToc มีคุณสมบัติที่โดดเด่นและสามารถที่จะเข้ามาติดอันดับ 50 ร้านอาหารยอดเยี่ยมแห่งเอเชียในอนาคตได้ด้วย”

ทั้งนี้ ร้านที่ได้รับรางวัลร้านอาหารที่น่าจับตามองในปีที่ผ่านมา ๗ มา ได้แก่ ร้าน Jaan จากสิงคโปร์ ร้าน Tenku Ryugin จากฮ่องกง ร้าน La Yeon จากกรุงโซล เกาหลีใต้ และร้านโพลคิแลช ในกรุงโตเกียว ประเทศญี่ปุ่น

มาริโอ มิแรนด้า กรรมการผู้จัดการประจำภูมิภาคเอเชียของมิเอเล่ กล่าวว่า “เราชื่นชมในความคิดสร้างสรรค์ที่เต็มไปด้วยแรงบันดาลใจใหม่ ๆ ของเชฟคิม แดซุน การสร้างสรรค์สิ่งที่แตกต่างกันถือเป็นหัวใจสำคัญของหลักการที่บริษัทยึดถือมาโดยตลอด นั่นคือการสร้างสิ่งที่ดีกว่าอยู่เสมอ รางวัลนี้ยังตอกย้ำถึงความสามารถด้านอาหารที่หาตัวจับยากของเชฟ ผู้ที่สามารถพัฒนาและเติมเต็มประสบการณ์แห่งอาหารชั้นเลิศได้อย่างไม่รู้จบ ซึ่งสิ่งนี้ถือเป็นหัวใจสำคัญของแบรนด์มิเอเล่และการสร้างสรรค์อุปกรณ์เครื่องใช้ในครัวของเราด้วยเช่นกัน”

การรวบรวมรายชื่อ 50 ร้านอาหารยอดเยี่ยมแห่งเอเชีย

รายชื่อ 50 ร้านอาหารยอดเยี่ยมแห่งเอเชีย จัดทำโดยสมาคม Asia's 50 Best Restaurants Academy ซึ่งเป็นกลุ่มผู้นำที่มีอิทธิพลในอุตสาหกรรมร้านอาหารทั่วภูมิภาคเอเชียกว่า 300 ท่าน โดยแต่ละท่านล้วนได้รับการเลือกสรรมาแล้วว่าเป็นผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร และความคิดเห็นของพวกเขาเป็นที่ยอมรับในวงการร้านอาหารในเอเชีย แต่ละภูมิภาคจะมีคณะกรรมการของตนเองซึ่งประกอบด้วยนักเขียนและนักวิจารณ์อาหาร เชฟ เจ้าของร้านอาหาร และผู้ที่ได้รับการยอมรับว่าเป็น ‘นักชิม’ กรรมการแต่ละท่านจะเรียงลำดับร้านอาหารตามความพึงพอใจสูงสุด โดยอาศัยข้อมูลจากประสบการณ์การตัดสินร้านอาหารที่ดีที่สุดในช่วง 18 เดือนที่ผ่านมาเป็นเกณฑ์ เนื่องจากไม่มีเกณฑ์การตัดสินที่กำหนดไว้ล่วงหน้า แต่จะมีกฎกติกาในการโหวตที่ต้องปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัด

สำหรับรายชื่อในปี 2017 นี้ บริษัทที่ปรึกษาธุรกิจ Deloitte ได้ร่วมเป็นพันธมิตรผู้ทำหน้าที่เป็นกรรมการตัดสินอิสระอย่างเป็นทางการของ Asia's 50 Best Restaurants บริษัท Deloitte ได้ดำเนินการการตัดสินคะแนนตาม

กระบวนการที่กำหนด เพื่อยืนยันถึงความซื่อตรงและความถูกต้องของกระบวนการโหวตและรายชื่อผลการตัดสิน โดยผลการตัดสินจะถูกปิดเป็นความลับจนกว่าจะถึงกำหนดการประกาศรางวัล

สำหรับรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับกระบวนการโหวตเลือก 50 ร้านอาหารยอดเยี่ยมแห่งเอเชีย สามารถเข้าไปดูได้ที่

<http://www.theworlds50best.com/asia/en/our-manifesto.html>

\*\*\*

ข้อมูลสำหรับบรรณาธิการ:

เกี่ยวกับ William Reed Business Media:

William Reed Business Media เป็นเจ้าของและจัดทำรายชื่อ 50 ร้านอาหารยอดเยี่ยมแห่งเอเชีย และเป็นผู้จัดทำรายชื่อ The World's 50 Best Restaurants มาตั้งแต่ปี 2002 และรายชื่อ Latin America's 50 Best Restaurants (50 ร้านอาหารยอดเยี่ยมในละตินอเมริกา) มาตั้งแต่เดือนกันยายน ปี 2013 นอกจากนี้ ยังเป็นผู้รับผิดชอบแต่เพียงผู้เดียวในการจัดงานประกาศตัดสินและมอบรางวัล รวบรวมและตรวจสอบคะแนนโหวต และจัดทำรายชื่อร้านอาหารที่ติดอันดับดังกล่าว

ประเทศไทยในฐานะเจ้าภาพจัดงาน:

อาหารไทยถือเป็นอีกหนึ่งเสน่ห์สำคัญ ที่ช่วยดึงดูดนักท่องเที่ยวจากทั่วโลกให้เดินทางมายังประเทศไทย ด้วยเครื่องเทศและการปรุงรสที่เข้มข้นจัดจ้าน ทำให้เมนูอาหารไทยมีความกลมกล่อมลงตัวอย่างพอดี ทั้งเมนูต้มยำกุ้ง แกงเขียวหวาน หรือผัดไทย ต่างก็ได้รับความนิยมไปทั่วโลก ประเทศไทยเองยังโดดเด่นในด้านศิลปะอาหารอันหลากหลาย พร้อมนำเสนอสุดยอดเมนูอาหารจากทั่วทุกมุมโลก มนต์เสน่ห์อาหารไทยช่วยดึงดูดให้บรรดาเซฟชื่อดังระดับโลกมารวมตัวกันที่ประเทศแห่งนี้ และได้พบกับวัตถุดิบชั้นเยี่ยมมากมายสำหรับการปรุงรสอาหารชั้นเลิศ ภัตตาคารและร้านอาหารชั้นนำของประเทศไทยได้สืบทอดการปรุงเมนูอาหารดั้งเดิม รวมทั้งรังสรรค์คิดค้นเมนูใหม่ ๆ ทั้งไทยและเทศอย่างต่อเนื่อง ทุกเมนูล้วนแล้วแต่คงรสชาติเลิศรส พร้อมเชิญชวนให้ทุกคนมาลิ้มลองประสบการณ์อาหารไทยที่มีเสน่ห์และเอกลักษณ์อย่างชัดเจน

ผู้สนับสนุนหลักของงาน: ซาน เปลเลกริโน (S.Pellegrino) และ อัคควา ปันน่า (Acqua Panna)

ซาน เปลเลกริโน (S.Pellegrino) และ อัคควา ปันน่า (Acqua Panna) เป็นผู้สนับสนุนหลักในงานประกาศรางวัล 50 ร้านอาหารยอดเยี่ยมแห่งเอเชีย โดยทั้งสองแบรนด์ถือเป็นแบรนด์น้ำแร่ธรรมชาติชั้นนำในวงการอาหารชั้นเลิศระดับโลก พวกเขาได้ร่วมกันถ่ายทอดศิลปะเครื่องดื่มสไตล์อิตาลีแสนให้ทั่วโลกได้รับรู้ โดยผสมผสานความเป็นเลิศ ความเพลิดเพลินรื่นรมย์ และความเป็นอยู่ที่ดีเข้าไปด้วยกันอย่างลงตัว

ผู้สนับสนุนรางวัล: มิเอเล่

มิเอเล่ ผู้ผลิตเครื่องใช้ไฟฟ้าภายในบ้านระดับพรีเมียมชั้นนำของโลก อันได้แก่ อุปกรณ์เครื่องใช้สำหรับประกอบอา

หาร อบ และหนึ่ง รวมถึงอุปกรณ์ทำความเย็น เครื่องชงกาแฟ เครื่องล้างจาน ผลิตภัณฑ์ซักผ้าและดูแลพื้น กลุ่มผลิตภัณฑ์เหล่านี้ได้รับการผลิตเพิ่มเติมเพื่อใช้งานควบคู่กับอุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้าที่มีการวางจำหน่าย (Miele Professional) มีเอเล่ก่อตั้งขึ้นเมื่อปี 1899 ที่ประเทศเยอรมนี ปัจจุบันมีบริษัทในเครือทั้งสิ้น 47 แห่งทั่วโลก ซึ่งรวมถึงใน 9 ประเทศแถบเอเชีย ได้แก่ จีน ฮองกง อินเดีย ญี่ปุ่น เกาหลี มาเลเซีย สิงคโปร์ ไทย และสหรัฐอเมริกาบราซิล

รายนามผู้สนับสนุนอื่นๆ

Diners Club International ® - ผู้สนับสนุนบริการทางการเงินอย่างเป็นทางการ ผู้สนับสนุนรางวัลความสำเร็จสูงสุดด้านอาหารโดย The Diners Club® แห่งเอเชีย

W Hotel Bangkok - พันธมิตรผู้ให้การสนับสนุนโรงแรมที่พักและสถานที่จัดงานอย่างเป็นทางการ ผลการตัดสินรางวัล

สำหรับผลการตัดสินในปีนี้จะมีการประกาศอย่างเป็นทางการในพิธีงานประกาศรางวัล 50 ร้านอาหารยอดเยี่ยมแห่งเอเชียประจำปี 2017 จัดขึ้นที่กรุงเทพมหานคร ประเทศไทย ในวันที่ 21 กุมภาพันธ์ 2560 โดยสามารถติดตามผลการตัดสินรางวัลได้ทางช่องทางโซเชียลมีเดีย ดังต่อไปนี้

- ติดตามเราได้ทางทวิตเตอร์ที่: @Asias50best #Asias50best
- สามารถเป็นแฟนเพจในเฟซบุ๊กได้ที่: <https://www.facebook.com/Asias50BestRestaurants>
- ติดตามเราทางอินสตาแกรมที่: @TheWorlds50Best
- ติดตามช่องยูทูปของเราได้ที่: Worlds50Best

นอกจากนี้ยังสามารถรับชมพิธีประกาศผลรางวัลแบบเรียลไทม์ผ่านเว็บไซต์ <http://www.finedininglovers.com> ด้วยความเอื้อเฟื้อจากผู้สนับสนุนหลักของงาน ได้แก่ ซาน เปลเลกริโน และ อัคควา บันน่า

สามารถติดตามข่าวประชาสัมพันธ์ในภาษาต่าง ๆ ได้ดังนี้

ภาษาอังกฤษ ภาษาไทย และ ภาษาจีนแบบดั้งเดิมและแบบประยุกต์ โดยมีภาษาตั้งต้นของเนื้อหาเป็นภาษาอังกฤษ