

# 5 ร้านอาหารจากประเทศไทยคว้ารางวัลอันทรงเกียรติ

✖  
5 ร้านอาหารจากประเทศไทยคว้ารางวัลอันทรงเกียรติในงานประกาศผลรางวัล 50 ร้านอาหารยอดเยี่ยมแห่งเอเชีย

✖  
ร้าน Gaggan คว้าอันดับที่ 1 พร้อมครองตำแหน่งเดอะ ซาน เปลเลกริโน ร้านอาหารยอดเยี่ยมที่สุดในเอเชีย (The S.Pellegrino Best Restaurant in Asia) ประเทศไทยยังคงเดินหน้าโชว์ความแข็งแกร่งในวงการอาหารของภูมิภาคเอเชียอย่างต่อเนื่อง ด้วยความสำเร็จของร้านอาหารทั้ง 5 ร้าน ที่ได้รับรางวัลอันทรงเกียรติในงานประกาศผลรางวัล 50 ร้านอาหารยอดเยี่ยมแห่งเอเชียปี 2558 ณ ประเทศสิงคโปร์ ซึ่งร้าน Gaggan จากกรุงเทพฯ คว้าอันดับที่ 1 พร้อมคว้าอีกสองตำแหน่ง ได้แก่ เดอะ ซาน เปลเลกริโน ร้านอาหารยอดเยี่ยมที่สุดในเอเชีย (The S.Pellegrino Best Restaurant in Asia) และ เดอะ ซาน เปลเลกริโน ร้านอาหารยอดเยี่ยมที่สุดในประเทศไทย (The S.Pellegrino Best Restaurant in Thailand)

โดยในปี 2558 นี้ ถือเป็นปีที่สามในการจัด งาน 50 ร้านอาหารยอดเยี่ยมแห่งเอเชีย สนับสนุนโดยซาน เปลเลกริโน (S.Pellegrino) และ แอควัว แพนนา (Acqua Panna) การประกาศรายชื่อบุคคลแห่งปี 2558 นี้ ได้จัดขึ้น ณ โรงแรมคาร์เพลล่า ประเทศสิงคโปร์

ร้านอาหารจากประเทศไทยที่ติดอันดับในปี 2557 และยังคงติดอันดับในปี 2558 นี้ ได้แก่ ผู้ชนะเลิศจากปีที่แล้วอย่างร้าน Nahm โดยในปี 2558 นี้ ร้าน Nahm ได้อยู่ในอันดับที่ 7 ร้าน Eat Me ในอันดับที่ 25 ร้าน Bo.lan ในอันดับที่ 37 และร้าน Issaya Siamese Club ในอันดับที่ 39

รายนาม 50 ร้านอาหารยอดเยี่ยมแห่งเอเชียปี 2558 นี้ มีรายนามร้านอาหารหน้าใหม่ที่ปรากฏชื่อเป็นครั้งแรกถึง 8 แห่งด้วยกัน รวมไปถึงร้านจากประเทศฟิลิปปินส์ที่เข้าร่วมในรายนามเป็นครั้งแรกอย่างร้าน Antonio's ซึ่งจัดอยู่ในอันดับที่ 48 และร้าน Cuisine Wat Damnak จากประเทศกัมพูชา ซึ่งจัดอยู่ในอันดับที่ 50 ส่วนประเทศจีนมีร้านอาหารในรายนามนี้มากถึง 16 แห่ง ตามด้วยประเทศสิงคโปร์ 10 แห่ง และประเทศญี่ปุ่นอีก 8 แห่งตามลำดับ

## ผลรางวัลแบ่งตามประเทศ

ร้าน Ultraviolet โดย ปอล แปแรว์ จากเซี่ยงไฮ้ ซึ่งอยู่อันดับที่ 3 ครองตำแหน่ง เดอะ ซาน เพลเลกริโน ร้านอาหารยอดเยี่ยมที่สุดในประเทศจีน (The S.Pellegrino Best Restaurant in China) โดยก่อนหน้านี้ รางวัลดังกล่าวเป็นของร้าน Amber จากฮ่องกง ซึ่งอยู่อันดับที่ 6 แต่อย่างไรก็ตามเชฟ ริชาร์ด เอกเคอบุส จากร้าน Amber ยังคงความโดดเด่นอย่างมีเอกลักษณ์อยู่ในงานนี้ ด้วยการคว้า รางวัลแห่งความสุดยอดที่ได้รับเลือกโดยเหล่าเชฟ (Chefs' Choice Award) สนับสนุนโดย Nespresso อันทรงเกียรติ ซึ่งเกิดจากการลงคะแนนเสียงของผู้ร่วมวิชาชีพหลากหลายท่าน

เชฟ โทนี่ ลู กับความสำเร็จของร้าน Fu1015 ในเซี่ยงไฮ้ที่ได้ ฉายความโดดเด่นท่ามกลางร้านอาหารจากประเทศจีน โดยร้าน Fu1015 ซึ่งอยู่อันดับที่ 16 ขยับขึ้นมาลิบอันดับจากปีที่แล้ว และร้านอาหารเปิดใหม่อย่างร้าน Fu He Hui ที่ได้เข้ามาเป็นส่วนหนึ่งของรายนามเป็นครั้งแรกอย่างน่าประทับใจในอันดับที่ 19 พร้อมควรวางวัลร้านอาหารหน้าใหม่ที่ได้รับอันดับสูงสุด (Highest New Entry Award) ซึ่งสนับสนุนโดย LesConcierges ไปอีกหนึ่งรายการ และในปีนี้นั้นร้าน Hakkasan (อันดับที่ 46) จากเซี่ยงไฮ้ เป็นร้านอาหารหน้าใหม่จากประเทศจีนซึ่งปรากฏในรายนามปีนี้เป็นครั้งแรก ในขณะที่ร้าน The Chairman จากฮ่องกงกลับคืนสู่อันดับที่ 35

ร้าน André ขยับขึ้นอีกหนึ่งอันดับจากรายนามการจัดอันดับในปี 2557 มาเป็นอันดับที่ 5 อีกทั้งยังสามารถรักษาตำแหน่งรางวัล เดอะ ซาน เพลเลกริโน ร้านอาหารยอดเยี่ยมที่สุดในประเทศสิงคโปร์ (The S.Pellegrino Best Restaurant in Singapore) ไว้ได้ โดยรายนามร้านอาหารหน้าใหม่จากประเทศสิงคโปร์ในปีนี้ได้แก่ ร้าน Burnt Ends (อันดับที่ 30) และในขณะที่เดียวกันร้าน Osteria Mozza ได้กลับคืนสู่อันดับที่น่ายินดีในอันดับที่ 45

ร้าน Narisawa (อันดับที่ 2) ครองตำแหน่ง เดอะ ซาน เพลเลกริโน ร้านอาหารยอดเยี่ยมที่สุดในประเทศญี่ปุ่น (The S.Pellegrino Best Restaurant in Japan) ติดต่อกันเป็นปีที่สาม

อิทธิพลของประเทศเกาหลีต่อวงการอาหารในภูมิภาคเอเชียได้เข้ามามีบทบาทมากขึ้นอย่างต่อเนื่อง ด้วยสองร้านอาหารหน้าใหม่อย่างร้าน Ryunique (อันดับที่ 27) และร้าน La Yeon (อันดับที่ 38) ซึ่งร้าน La Yeon ได้รับรางวัลร้านที่น่าจับตามองที่สุด (One To Watch award) สนับสนุนโดย Peroni Nastro Azzurro เชฟ จุงซิก ยิม สานต่อความสำเร็จจากการเข้ามาเป็นส่วนหนึ่งของรายนามเป็นครั้งแรกในปี 2557 โดยในปี 2558 นี้ร้านแฟลกชิพในโซลของเขาอย่างร้าน Jungsik ได้ขยับขึ้นมา 10 อันดับมาอยู่ในอันดับที่ 10 พร้อมคว้ารางวัล เดอะ ซาน เพลเลกริโน

ร้านอาหารยอดเยี่ยมที่สุดในประเทศเกาหลี (The S.Pellegrino Best Restaurant in Korea)

ปีนี้เป็นครั้งแรกที่ร้าน Indian Accent (อันดับที่ 22) ได้รับตำแหน่ง เดอะ ซาน เฟลเลกริโน ร้านอาหารยอดเยี่ยมที่สุดในประเทศอินเดีย (The S.Pellegrino Best Restaurant in India) นอกจากนี้ร้านอาหารอื่นๆที่มาจากประเทศอินเดียได้แก่ร้าน Wasabi by Morimoto ได้ครองอันดับที่ 29 และร้าน Bukhara ได้ครองอันดับที่ 41

ร้านอาหารหน้าใหม่ของรายนามปี 2557 ซึ่งในปี 2558 นี้จัดอยู่ในอันดับที่ 26 ได้แก่ร้าน Le Moût และยังคงรักษาตำแหน่ง เดอะ ซาน เฟลเลกริโน ร้านอาหารยอดเยี่ยมที่สุดในประเทศไต้หวัน (The S.Pellegrino Best Restaurant in Taiwan) งานประกาศผลรางวัล 50 ร้านอาหารยอดเยี่ยมแห่งเอเชียได้ยกย่องให้ร้าน Nihonbashi จากโคลัมโบ (อันดับที่ 31) เป็น เดอะ ซาน เฟลเลกริโน ร้านอาหารยอดเยี่ยมที่สุดในประเทศศรีลังกา (The S.Pellegrino Best Restaurant in Sri Lanka) ร้าน Antonio's (อันดับ 48) จากตากไถ่ เป็น เดอะ ซาน เฟลเลกริโน ร้านอาหารยอดเยี่ยมที่สุดในประเทศฟิลิปปินส์ (The S.Pellegrino Best Restaurant in the Philippines) และร้าน Cuisine Wat Damnak (อันดับ 50) จากเสียมราฐเป็น เดอะ ซาน เฟลเลกริโน ร้านอาหารยอดเยี่ยมที่สุดในประเทศกัมพูชา (The S.Pellegrino Best Restaurant in Cambodia)

## ผลรางวัลอื่นๆ

**รางวัลสุดยอดเชฟแพสทรีแห่งเอเชีย (Asia's Best Pastry Chef) สนับสนุนโดย Cacao Barry**

**ได้แก่ ร้าน Hidemi Sugino**

ผู้ชื่นชอบขนมอบเข้าคิวกันแน่นทุกวันในโตเกียว ณ ร้านขนมอบ Hidemi Sugino ซึ่งมีชื่อร้านเดียวกันกับเชฟ เพื่อที่จะได้สัมผัสถึงประสบการณ์ของผลงานแห่งความปราณีตละเอียดอ่อน และสร้างสรรค์ที่เปี่ยมไปด้วยแรงบันดาลใจของเชฟ ฮิเดมิ ซูกิโน ที่ได้รับการฝึกฝนจากประเทศฝรั่งเศส มีของหวานจานเด่นที่เป็นซิกเนเจอร์คือมูสเค้กดีไลท์ ที่มีความชุ่มนุ่มลิ้น ด้วยการผสมผสานของรสชาติที่ตั้งเดิมและผิวสัมผัสที่เข้มข้น

**รางวัลสำหรับความก้าวหน้าอันสูงสุดในวงการ (Highest Climber Award)**

**ได้แก่ ร้าน Hajime**

เชฟ ฮาจิเมะ โยเนดะ ได้สร้างความประทับใจให้แก่ผู้ที่มีลิ้มรสอาหารมาโดยตลอด ด้วยความทุ่มเท ความสามารถ

ในการสร้างสรรค์งานศิลป์และเทคนิคอันเป็นเลิศในการปรุงอาหารฝรั่งเศสและอาหารญี่ปุ่นของเขา โดยในปีนี้ร้าน Osaka ของเชฟ โยเนตะ ได้ขึ้นมาถึง 28 อันดับ จากอันดับที่ 42 ในปี 2557 เป็นอันดับที่ 14 ในปี 2558

**รางวัลร้านอาหารหน้าใหม่ที่ได้รับอันดับสูงสุด (Highest New Entry Award) สนับสนุนโดย LesConcierges**

**ได้แก่ ร้าน Fu He Hui**

เชฟ โทนี่ ลู ยังคงเดินหน้าพลิกโฉมอาหารสไตล์เซี่ยงไฮ้แบบร่วมสมัย ด้วยร้านอาหารในแบบสังสรรค์ตัวอย่างร้าน Fu He Hui ที่เข้ามาอยู่ในรายนาม 50 ร้านอาหารยอดเยี่ยมแห่งเอเชีย ในอันดับที่ 19 ร้าน Fu He Hui ยังแสดงถึงการผสมผสานส่วนประกอบต่างๆเข้าด้วยกันอย่างสร้างสรรค์ การให้ความสำคัญในการใช้วัตถุดิบและส่วนผสมต่างๆ ประกอบกับทักษะอันเป็นเลิศของเชฟ ลู

**รางวัลร้านที่น่าจับตามอง (One To Watch Award) สนับสนุนโดย Peroni Nastro Azzurro**

**ได้แก่ ร้าน La Yeon**

ร้าน La Yeon จากโซล เข้ามาเป็นส่วนหนึ่งในรายนามนี้เป็นครั้งแรกด้วยการคว้าอันดับที่ 38 จากรายนาม 50 ร้านอาหารยอดเยี่ยมแห่งเอเชีย ซึ่ง ให้บริการอาหารเกาหลีชั้นเลิศในบรรยากาศที่ดีเยี่ยม โดยการนำเครื่องปรุงที่หาได้เฉพาะในแต่ละฤดูกาลมาใช้ในการรังสรรค์อาหารเกาหลีแบบดั้งเดิม ด้วยความละเอียดปราณีตและสไตล์อันสมบูรณ์แบบไว้ที่

**รางวัลแห่งความสุดยอดที่ได้รับเลือกโดยเหล่าเชฟ (Chefs' Choice Award) สนับสนุนโดย Nespresso**

**ได้แก่ เชฟ ริชาร์ด เอกเคอบุส**

ผู้อำนวยการควบคุมด้านอาหารเชื้อสายดัตช์แห่งร้าน Amber ที่ตั้งอยู่ ณ โรงแรมเดอะ แลนด์มาร์ค แมนดาริน โอเรียนทอล ในประเทศฮ่องกง ได้รับการยกย่องจากเหล่าเชฟผู้ร่วมวิชาชีพให้เป็นเชฟฝีมือชั้นเยี่ยม เชฟ เอกเคอบุส ได้นำพาร้านอาหารไปสู่จุดสูงสุดแห่งวงการศิลปะด้านการประกอบอาหาร นอกจากนี้เชฟ เอกเคอบุส ยังได้รับการยกย่องในฐานะเชฟ และผู้นำในการสร้างแรงบันดาลใจ

ผู้ที่ได้รับรางวัลอันทรงเกียรติท่านอื่นๆ ได้แก่ เชฟ วิกกี เหลา แห่งร้าน Tate Dining Room & Bar ในฮ่องกงซึ่งครองรางวัล เวฟ คลิโควด์ เชฟหญิงยอดเยี่ยมแห่งเอเชีย ปี 2558 (Veuve Clicquot Asia's Best Female Chef 2015) และ เชฟ เท็ดลีเยะ วาคุดะ แห่งร้าน Waku Ghin ในประเทศสิงคโปร์ ได้รับตำแหน่งอันทรงเกียรติอย่าง รางวัล The Diners Club® ความสำเร็จในชีวิต (The Diners Club® Lifetime Achievement Award)

มร. วิลเลียม ดิว บรรณาธิการกลุ่มของ 50 ร้านอาหารยอดเยี่ยมแห่งเอเชีย กล่าวว่า “รางวัลเหล่านี้สะท้อนให้เห็นถึงความน่าตื่นตาตื่นใจที่สัมผัสได้ของวงการอาหารทั่วภูมิภาคเอเชียในตลอดปีที่ผ่านมา งานประกาศผลรางวัล 50 ร้านอาหารยอดเยี่ยมแห่งเอเชียนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นการเฉลิมฉลองความสำเร็จ มอบรางวัลและยกย่องนวัตกรรมแห่งวงการ และความทุ่มเทในการทำงาน รวมทั้งเป็นการให้คำแนะนำเกี่ยวกับสถานที่ที่ดีที่สุดในการรับประทานอาหารในทั่วภูมิภาคเอเชียแก่เหล่านักชิมตัวยง ขอแสดงความยินดีกับเชฟ กักกัน อานันด์ และทีมในความสำเร็จอันน่าทึ่ง กับผลงานที่สะท้อนถึงจินตนาการอันแน่วแน่ รวมถึงพลังแห่งความทุ่มเทและทักษะ ซึ่งร้านอาหารทั้ง 50 แห่งที่ปรากฏอยู่ในรายนามทั้งหมดสมควรแก่การได้รับการยกย่องและการยอมรับแห่งความเป็นเลิศ ควบคู่ไปกับผู้ชนะรางวัลประเภทบุคคลทุกท่าน”

### **การรวบรวมรายนาม 50 ร้านอาหารยอดเยี่ยมแห่งเอเชีย**

รายชื่อ 50 ร้านอาหารยอดเยี่ยมแห่งเอเชีย จัดทำโดยสมาคม The Diners Club® World's 50 Best Restaurants Academy เป็นกลุ่มของผู้นำในธุรกิจอาหารกว่า 300 รายจากทั่วภูมิภาคเอเชีย ซึ่งล้วนแล้วแต่เป็นผู้ที่มีทักษะและประสบการณ์ที่คร่ำหวอดในวงการธุรกิจอาหารของเอเชีย

โดยสมาคมฯ แบ่งการดำเนินงานออกเป็น 6 ภูมิภาค ดังนี้ 1. อินเดียและอนุทวีป 2. ตอนใต้ของภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ 3. ตอนเหนือของภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ 4. ฮ่องกง ไต้หวัน และมาเก๊า 5. จีนแผ่นดินใหญ่และเกาหลี 6. ญี่ปุ่น

การแบ่งกลุ่มนั้นถูกออกแบบมานำเสนอวงการร้านอาหารในเอเชีย เพื่อให้เกิดความเป็นธรรมมากที่สุด ณ เวลาปัจจุบัน โดยได้รับการเห็นชอบจากกรรมการของสถาบัน ฯ

ในแต่ละภูมิภาคนั้นมีคณะกรรมการผู้ตัดสินทั้งหมด 53 ท่าน รวมประธานคณะกรรมการซึ่งทำหน้าที่ควบคุมการดำเนินงานหนึ่งท่าน คณะกรรมการแต่ละชุดประกอบด้วย นักเขียน และนักวิจารณ์อาหาร เชฟ ผู้ประกอบการร้านอาหาร และบรรดาเหล่าผู้ได้รับการยกย่องว่าเป็น “นักชิม” โดยแต่ละท่านสามารถลงคะแนนเสียงได้เจ็ดคะแนน โดย

ในเจ็ดคะแนนนั้น กรรมการต้องลงคะแนนอย่างน้อยสามคะแนนให้แก่ร้านอาหารที่อยู่นอกภูมิภาคของตนเอง

## การประกาศผลรางวัล 50 ร้านอาหารยอดเยี่ยมแห่งเอเชีย

ติดตามงานประกาศผลรางวัล รวมถึงรายนามร้านอาหารและรางวัลทั้งหมดได้ที่  
[www.theworlds50best.com/asia](http://www.theworlds50best.com/asia)

จบ

## ข้อมูลสำหรับบรรณาธิการ:

สามารถติดตามข่าวประชาสัมพันธ์นี้ในภาษาต่างๆ ได้ดังนี้

ภาษาอังกฤษ ภาษาจีนแบบประยุคต์และแบบดั้งเดิม ภาษาญี่ปุ่น และภาษาไทย โดยมีภาษาตั้งต้นของเนื้อหาเป็น  
ภาษาอังกฤษ

สามารถเป็นแฟนเพจในเฟซบุ๊กได้ที่:

<https://www.facebook.com/Asias50BestRestaurants>

ติดตามเราได้ทางทวิตเตอร์ที่

@Asias50best

#Asias50best

ติดตามเราทางอินสตาแกรมที่

TheWorlds50Best

ติดตามเราทางช่องยูทูปได้ที่

Worlds50Best

## นโยบายของ 50 ร้านอาหารยอดเยี่ยมแห่งเอเชีย

รายนาม 50 ร้านอาหารยอดเยี่ยมแห่งเอเชีย ซึ่งจัดทำโดย มร.วิลเลียม ริด บิสเนส มีเดีย คือรายชื่อบริษัทร้านอาหารยอดเยี่ยมประจำปี ซึ่งเกิดจากการแสดงความคิดเห็นและประสบการณ์ของผู้เชี่ยวชาญในอุตสาหกรรมอาหารระดับโลกกว่า 300 คนในภูมิภาคเอเชีย ซึ่งนักชิมที่มีความน่าเชื่อถือและสั่งสมประสบการณ์จากการเดินทางลิ้มรสอาหารมาอย่างยาวนานเหล่านี้ จะร่วมให้การยกย่องร้านอาหารที่มี “ความยอดเยี่ยม” และบรรจุลงในรายนามตามประเภทรางวัล

ผลรางวัลได้จากการประมวลคะแนนเสียง แม้รายนามนี้มีพื้นฐานจากประสบการณ์ส่วนบุคคลและอาจไม่สามารถได้รับการสรุปโดยสมบูรณ์ หากผู้จัดทำมีความเชื่อมั่นว่าผลรางวัลอันเกิดจากการสำรวจโดยผู้ทรงคุณวุฒิเหล่านี้สามารถใช้เป็นเครื่องชี้วัดแนวโน้มความนิยมในปัจจุบัน และร้านอาหารคุณภาพยอดเยี่ยมสำหรับผู้บริโภคทั่วโลกได้เป็นอย่างดี

### เกี่ยวกับคณะกรรมการการท่องเที่ยวของสิงคโปร์:

คณะกรรมการการท่องเที่ยวของสิงคโปร์ (Singapore Tourism Board - STB) คือ หนึ่งในหน่วยงานสำคัญของประเทศสิงคโปร์ด้านการพัฒนาธุรกิจการท่องเที่ยว

ด้วยความเป็นเลิศของ เอสทีบี ในด้านพันธมิตร นวัตกรรม และผลงานอันยอดเยี่ยม ทำให้ เอสทีบี เป็นกุญแจสำคัญในการขับเคลื่อนเศรษฐกิจให้กับประเทศสิงคโปร์ โดยมีจุดมุ่งหมายที่จะสร้างความแตกต่างและทำให้ประเทศสิงคโปร์เป็นจุดหมายปลายทางด้านการท่องเที่ยว ที่มุ่งเน้นให้ผู้บริโภคเป็นจุดศูนย์กลาง (user-centric) เพื่อให้ได้รับความประทับใจผ่านแบรนด์ สิงคโปร์ของคุณ (Your Singapore)

ข้อมูลเพิ่มเติมสามารถเข้าชมได้ที่ [www.stb.gov.sg](http://www.stb.gov.sg) หรือ [www.yoursingapore.com](http://www.yoursingapore.com)

### เกี่ยวกับผู้สนับสนุนหลัก:

ซาน เปลเลกริโน (S.Pellegrino) และ แอควัว แพนนา (Acqua Panna) คือผู้สนับสนุนหลักของงานประกาศผล

รางวัล 50 ร้านอาหารยอดเยี่ยมแห่งเอเชีย (Asia's 50 Best Restaurants) ซาน เปลเลกริโน (S.Pellegrino) และ แอควัว แพนนา (Acqua Panna) คือ แบรินซ์ของน้ำแร่ชั้นดีจากแหล่งผลิตคุณภาพเยี่ยม นำเสนอไลฟ์สไตล์ในแบบฉบับอิตาเลียนซึ่งแพร่หลายไปทั่วโลก ทั้งในด้านการผสมผสานความเป็นเลิศ ความรื่นรมย์ในการบริโภค และการดำเนินชีวิตอย่างมีความสุข

## รายนามผู้สนับสนุน

- Diners Club International ® - ผู้สนับสนุนการให้บริการทางการเงินอย่างเป็นทางการ และผู้สนับสนุน The Diners Club® รางวัลความสำเร็จในชีวิต และอะคาเดมี่สำหรับ 50 ร้านอาหารยอดเยี่ยมแห่งเอเชียของ The Diners Club
- LesConcierges - ผู้ให้บริการการอำนวยความสะดวก และผู้สนับสนุนรางวัลยอดเยี่ยมสำหรับร้านอาหารหน้าใหม่อย่างเป็นทางการ
- Veuve Clicquot - ผู้ผลิตและจัดจำหน่ายแชมเปญอย่างเป็นทางการ
- Peroni Nastro Azzurro - ผู้ผลิตและจัดจำหน่ายเบียร์ และผู้สนับสนุนรางวัลที่น่าจับตามองอย่างเป็นทางการ
- Cacao Barry - ผู้ผลิตและจัดจำหน่ายช็อกโกแลต และผู้สนับสนุนเชฟเฟสตรียอดเยี่ยมแห่งเอเชียอย่างเป็นทางการ
- Nespresso - ผู้ผลิตและจัดจำหน่ายกาแฟอย่างเป็นทางการ และผู้สนับสนุนรางวัลแห่งความสุดยอดที่ได้รับเลือกโดยเหล่าเชฟอย่างเป็นทางการ
- Fine Dining Experiences - คู่ค้าผู้ให้บริการจำหน่ายตู้ระบบดิจิทัลอย่างเป็นทางการ
- Robert Mondavi Winery - ผู้ผลิตและจัดจำหน่ายไวน์อย่างเป็นทางการ
- At-Sunrice GlobalChef Academy - ผู้สนับสนุนสถานที่อย่างเป็นทางการสำหรับกิจกรรมเวิร์คช็อป
- Capella Hotel Singapore - ผู้สนับสนุนสถานที่อย่างเป็นทางการสำหรับกิจกรรมงานประกาศรางวัล