



2025年3月6日

バンガロールの **FARMLORE** (ファームロア) が、本年度の **ASIA'S 50 BEST RESTAURANTS** (アジアのベスト 50 レストラン) の **AMERICAN EXPRESS ONE TO WATCH AWARD**

(アメリカン・エクスプレスワン・トゥー・ウォッチ賞) を受賞

アジア美食界の本年度の「期待の星」として選出されたのは、約 15 万平米の農場に位置する旬の食材を主役に据えた「ファーム・トゥ・テーブル」のレストラン

Asia's 50 Best Restaurants (アジアのベスト 50 レストラン) の部門賞の一つである、**American Express One To Watch Award** (アメリカン・エクスプレスワン・トゥー・ウォッチ) 賞の本年度の受賞レストランが、インド・バンガロールにあるレストラン、**Farmlore** (ファームロア) に決定しました。この賞は、料理のクオリティや創造性の観点から将来的にトップ 50 のランキングへと入る可能性が高い、「期待の星」レストランに授与されるもので、アジアのベスト 50 レストラン [アカデミー](#) による投票と、独自の選定基準に基づき、50 Best (50 ベスト) 運営チームが毎年選定しているものです。

インド・バンガロール近郊の広大な 37 エーカー (約 15 万平米) の農園に立地し、わずか 18 席のファームロアは、シェフの **Johnson Ebenezer** (ジョンソン・エベネザー) 氏と実業家の **Kaushik Raju** (カウシク・ラジュ) 氏のアイデアが凝縮されたレストランです。季節性、サステナビリティ、地元食材の活用といったコンセプトに基づいた、「ファーム・トゥ・テーブル」の理念が見事に具現化されています。

ファームロアという店名は「フォークロア (民間伝承)」と「ロカヴォア (地元産の食品のみを食する人々)」という 2 つの言葉を巧みに掛け合わせたもので、地元の食材と文化的背景に敬意を払うレストランの姿勢が表現されています。メニューは、独自の農園で収穫された新鮮な食材をベースに、南インド地方の食文化からの色濃い影響といった、レストランの基本テーマに忠実な構成とな

OFFICIAL HOST DESTINATION PARTNERS



MAIN PARTNER



OFFICIAL PARTNERS





っています。地元の食材とレストラン独自の味に対するアプローチが、特定の料理ジャンルに捉わ  
れることのないスタイルで融合され、提供されているのです。

ファームロアのメニューは、レストランの敷地内にある農園が先導する形で、常に進化し続けてい  
ます。世代を超えて受け継がれてきた倫理的かつ有機的な農法を最優先し、土壌の健康を維持  
しながら栄養価の高い作物が生産されています。ファームロアで提供される料理は、農園で収穫  
された新鮮な作物と、地元で調達された伝統的な食材で構成されています。マンゴー、ニンジン、  
ビーツ、フォレスト・アント、有機ハーブをはじめ、沿岸部で獲れたカキ、地元産のラム肉、新鮮な  
魚介類といった食材が、ガスを一切使用しないキッチンで、巨大な薪窯やピットストーブを使って  
調理されます。

メニューの最初に登場するのは、西ガーツ山脈の先住民族の食文化に敬意を表し、マンゴーや  
柑橘の木から採取されたアリを使った、ユニークな前菜です。このアリは独特の渋みと酸味を持  
ち、個性的な風味を加える役割を果たしています。そのほか注目すべき料理として、ラーメスワラ  
ム産の炭火焼きタコに西ゴダバリ地方のカカオ農園で生産されたダークチョコレートを合わせた一  
皿、山羊のミルクとビートのチップスに揚げた米を添えた料理、タミル・ナードゥ州産の干し柿など  
があります。

ファームロアは自然との密接で直接的なつながりを生み出せるように、アースカラーの色彩、開放  
的でミニマルな空間を多用することで、周辺の自然環境と調和するようにデザインされています。  
レストランは完全に太陽光発電と再生可能エネルギーで運営されています。また、土壌の窒素レ  
ベルを向上させるために野菜畑の脇に大根を植えたり、レストランで使用する牛乳は農場で飼育  
されているハリカル種の牛から採取するなど、伝統的な農法を複数取り入れています。

『ファーム・トゥ・テーブル』の哲学を掲げるレストランの中でも、ファームロアは実際に稼働してい  
る農園における没入型ダイニング体験を提供するという意味で、際立った存在です。レストランに  
到着するとまず、マンゴーやココナッツの木々が青々と生い茂る農園を通り抜けることで、レストラ

OFFICIAL HOST DESTINATION PARTNERS



MAIN PARTNER



OFFICIAL PARTNERS





ンが推奨する自然農法の理念について学ぶことが出来ます。それは、料理とガストロノミーとの密接な結びつきを実感できる経験です。シェフのジョンソン氏、そしてファームロアの厨房と農園のチームの皆様が今回の栄誉ある賞を獲得したことに、祝辞を送りたいと思います。」(Asia's Best 50 Restaurants(アジアのベスト 50 レストラン)のコンテンツ・ディレクター、William Drew(ウィリアム・ドリュー)のコメント)

「名誉ある Asia's 50 Best Restaurants『アジアのベスト 50 レストラン』からこのような形で評価を貰えたことを、大変光栄に思います。今回の受賞は、私たちが一貫して正しいやり方で、自らの価値観に忠実であり続け、効率性よりも道徳を優先してきた証でしょう。また、自らの個性とバックグラウンドを貫き続ける若い世代のシェフたちへの賛辞としても捉えられます。私たちは、このムーブメントの一員であることを誇りに思うとともに、まだまだ発展途上であるという認識を持っています。周囲からの期待を上回り続け、自らに課した基準を妥協することなく、高みを目指し続けたいと思います。」(American Express One To Watch Award 2025(アメリカン・エクスプレス ワン・トゥー・ウォッチ 2025) 賞受賞にあたっての、Johnson Ebenezer(ジョンソン・エベネザー)氏のコメント)

「ファームロアは、ダイニング体験の全ての側面において地元の食材と文化の要素を織り込むことで、現地の食文化へのコミットメントを明確にし、『ファーム・トゥ・テーブル』の潮流に新たな視点をもたらしています。American Express『アメリカン・エクスプレス』は One To Watch Award『ワン・トゥー・ウォッチ』賞を通じて、Farmlore『ファームロア』の唯一無二の取り組みを称えられることを誇りに思います。」(American Express(アメリカン・エクスプレスのグローバル・ダイニング担当副社長兼 Resy、(レジー)社長、Pablo Rivero(パブロ・リベロ)氏のコメント)

今回の受賞によりファームロアは、ソウルの La Yeon(ラヨン | 2015 年)、東京の Florilège(フロリレージュ | 2016 年)、ソウルの TocToc(トクトク | 2017 年)、マニラの Toyo Eatery(トーヨー・イーターリー | 2018 年)、台中の JL Studio(JL スタジオ | 2019 年)、ムンバイの Masque(マスク | 2020 年)、シンガポールの Meta(メタ | 2021 年)、クアラルンプールの Eat & Cook(イート&クック | 2022 年)、ジャカルタの August(オーガスト | 2023 年)、北京の Lamdre(ラムドレ | 2024 年)といった過去の

OFFICIAL HOST DESTINATION PARTNERS



MAIN PARTNER



OFFICIAL PARTNERS





同賞の受賞レストランの仲間入りを果たすこととなります。

ファームロアは本年 3 月 25 日に、開催地パートナーである Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs (韓国農業食糧農村省) および Seoul Metropolitan Government (ソウル特別市) の協力のもと、韓国・ソウルにて開催される授賞式にて、改めて表彰されます。「アジアのベスト 50 レストラン」の授賞式の様子は、「50 Best」の公式 [YouTube チャンネル](#)にてライブ配信します。また、受賞リストおよび各賞の発表の様子は、2025 年 3 月 25 日の 20 時(日本時間)から、公式 50 Best の SNS チャンネルを通じてライブ配信をします。

#### 【「アジアのベスト 50 レストラン」のオンライン・メディア・センター】

<https://mediacentre.theworlds50best.com/>

#### 【50 ベストの SNS アカウント】

- Instagram: [@TheWorlds50Best](#) #Asias50Best
- X: [@TheWorlds50Best](#)
- Facebook: <https://www.facebook.com/Asias50BestRestaurants>
- YouTube: [50 Best Restaurants TV](#)
- 公式ウェブサイト: <https://www.theworlds50best.com/asia/en/>

#### **開催地パートナー: Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs and Seoul Metropolitan Government (韓国農業食糧農村省) および「ソウル特別市」について**

Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs (MAFRA) (韓国農業食糧農村省)は、国内の農業、農村地域、食品産業の振興を司る韓国の政府機関です。革新的かつ発展的な農業、健康で安全な食品、快適かつ魅力的な農村地域の発展を通じ、国民生活の質を高め、国家競争力を強化することをその使命に掲げています。同省に関する詳細は、<http://mafra.go.kr/english>をご覧ください。

Seoul Metropolitan Government (SMG|ソウル特別市)は、韓国の首都として行政事務を統括する、ソウルの地方自治体です。公正な競争環境とビジネス機会を確約する多文化都市でありながら、世界をリードし、健

OFFICIAL HOST DESTINATION PARTNERS



MAIN PARTNER



OFFICIAL PARTNERS





健康で安全な生活を保障し、世界水準のスマート都市であることを目指しています。同自治体の詳細については、<https://english.seoul.go.kr>をご覧ください。

### 冠スポンサー: S. Pellegrino & Acqua Panna (サンペレグリーノ&アクアパンナ)について

アジアのベスト 50 レストランの冠スポンサーを務めるのは、美食の世界を代表するナチュラル・ミネラル・ウォーター・ブランド、S. Pellegrino & Acqua Panna (サンペレグリーノ&アクアパンナ)です。この 2 つのブランドは、イタリアン・スタイルが象徴する、卓越した品質、生きる喜び、健康と幸福を世界中に伝えています。

### 「アメリカン・エクスプレス ワン・トゥー・ウォッチ賞」のスポンサー: American Express Resy (アメリカン・エクスプレス・レジー)について

アメリカン・エクスプレスは、グローバルに展開する統合決済会社として、利用客の人生を豊かにし、ビジネスの成功を支援する製品、知見、体験へのアクセスを提供しています。サービスの詳細については [americanexpress.com](https://americanexpress.com) をご覧ください。Resy(レジー)は、世界中のレストランを支え、食に情熱を持つダイナーのために予約サービスを提供するデジタルダイニングプラットフォームです。アメリカン・エクスプレスの強力なサポートのもと、レジーは最先端のソフトウェアを開発し、ダイニング体験を向上させるとともに、レストランと熱心なダイナーを広範なネットワークで結んでいます。またレジーは、レストランの検索、メンバー限定のアクセス、オリジナルコンテンツ、シェフ主導の美食イベントのためのプラットフォームとしての機能も持っています。レジーアプリや [Resy.com](https://resy.com) を通じ、わずか数タップで素晴らしいレストランへの世界が広がります。

### 【イベント・パートナー一覧】

- MAFRA(韓国農業食糧農村省)および Seoul Metropolitan Government(ソウル特別市): 公式開催地パートナー
- S. Pellegrino & Acqua Panna(サンペレグリーノ&アクアパンナ): メインパートナー兼公式ミネラルウォーターパートナーおよび、The Best Restaurant in Asia(アジアのベストレストラン賞) スポンサー
- Inedit Damm(イネディット・ダム): 公式ビールパートナー、「Inedit Damm Chefs' Choice Award(イネディット・ダム社 シェフズ・チョイス賞)」スポンサー
- Gin Mare(ジンマーレ): 公式ジン・パートナー、「Gin Mare Art of Hospitality Award(ジンマーレ社 アート・オブ・ホスピタリティ賞)」スポンサー
- Valrhona(ヴァローナ): 公式チョコレート・パートナー、「Asia's Best Pastry Chef Award(ヴァローナ社 アジアのベスト・ペイストリー・シェフ賞)」スポンサー

OFFICIAL HOST DESTINATION PARTNERS



MAIN PARTNER



OFFICIAL PARTNERS





- Woodford Reserve (ウッドフォードリザーブ) : 公式アメリカン・ウイスキー・パートナー 「Woodford Reserve Icon Award (ウッドフォードリザーブ社 アイコン賞)」スポンサー
- American Express Resy (アメリカン・エクスペレス・レジュー) : 公式クレジットカード/ 予約プラットフォーム、「American Express One To Watch Award (アメリカン・エクスプレスワン・トゥー・ウォッチ賞)」スポンサー
- Lavazza (ラバッツァ) : 公式コーヒーパートナー、「Highest New Entry Award (ハイエスト・ニューエントリー賞)」スポンサー
- Lee Kum Kee (李錦記) : 公式ソース&調味料パートナー、「Highest Climber Award (ハイエスト・クライマー賞)」スポンサー
- Aspire Lifestyles (アスパイヤー・ライフスタイル) : 公式コンシェルジュ・パートナー、式典用スカーフスポンサー
- Nongshim Shinramyun (農心辛ラーメン) : 公式パートナー、「Asia's Best Female Chef Award 2025 (アジアの最優秀女性シェフ賞 2025)」スポンサー
- Hibiki (響) : 公式日本産ウイスキー・パートナー、「Sustainable Restaurant Award (サステイナブル・レストラン賞)」スポンサー
- Dassai (瀬祭) : 公式日本酒パートナー
- The Glendronach (ザ・グレンドロナック) : 公式スコッチ・ウイスキーパートナー
- Korean Air (大韓航空) : 公式エアラインパートナー、「The Best Restaurant in Korea (韓国のベストレストラン賞)」スポンサー
- Catchtable (キャッチテーブル) : 公式パートナー
- Grand Hyatt Seoul (グランドハイアット・ソウル) : 公式ホテルパートナー

### 当リリースに関する問い合わせ先

「アジアのベスト 50 レストラン」広報代理店 アビアレップス株式会社(担当: 早瀬、野間)

Tel: 03-6261-5733 Fax: 03-6261-5944

E-mail: [asias50bestpr@aviareps.com](mailto:asias50bestpr@aviareps.com)

OFFICIAL HOST DESTINATION PARTNERS



MAIN PARTNER



OFFICIAL PARTNERS

