

## News Release

### エア・カナダ、 「カナダ・ベスト・ニュー・レストラン2022」を発表

- トロントの『Restaurant 20 Victoria』を今年のカナダ・ニュー・レストランの第1位に選出

エア・カナダの機内誌「enRoute」は、「カナダ・ベスト・ニュー・レストラン」トップ10を発表し、トロントの『Restaurant 20 Victoria』が1位を獲得しました。

シェフのジュリー・ハイドが率いる『Restaurant 20 Victoria』は、アラカルト料理を楽しめる最先端のバーエリアと、6コース・テイastingメニューが楽しめるエレガントなダイニングルームと中庭テラス席を備えています。2位のモントリオールの『Mastard』は、ケベックの新鮮な季節の食材を使ったテロワール(地元料理)を提供しています。3位に選ばれた『Mimi Chinese』は、トロントにあるレストランでありながら本場の中華料理を提供しています。トップ10の全リストは、「enRoute」誌11月号および [CanadasBestNewRestaurants.com](http://CanadasBestNewRestaurants.com) で紹介しています。

トップ10は、受賞歴のあるジャーナリスト、ナンシー・マツモトが、専門家チームによってノミネートされた30以上のレストランを訪れ、匿名で食事をし、1ヶ月にわたるカナダ横断の旅を経て選出されました。料理のビジョンや食材の品質、お店の飾り付けやチームワークなど、あらゆる要素が「おいしさ」の評価基準となっています。そして、最終的に選ばれたのは1つの料理でした。

エア・カナダのブランド担当副社長であるアンディ・シバタは、次のように述べています。

「エア・カナダは、この20年以上続く伝統的な行事を再開し、カナダのグルメマップに新しいベスト 10 レストランを掲載することを誇りに思います」

「また、サステナビリティやワークプレイスウェルネスなど、業界のトレンドをリードするレストランが、ワールドクラスの料理で有名になるのを見るのは刺激的です。私たちは彼らの幸運と成功を祈っています」



The only Four-Star  
international network  
carrier in North America

エア・カナダが選ぶベスト・ニュー・レストラン2022トップ10は以下の通りです。

1. 『Restaurant 20 Victoria』(トロント、オンタリオ州) : 『Brothers Food & Wine』が2017年8月に突然閉店してから2年、シェフのジュリー・ハイドとスーシェフのジェナ・ライヒが率いる再編成チームは、一分の隙もない6コース・テイastingメニューにより、パンデミックから発生した「ファースト&カジュアル」という傾向から元に戻る道を示してくれています。
2. 『Mastard』(モントリオール、ケベック州) : シェフ、シモン・マティスのケベックのテロワール(地元料理)に対する情熱は、その料理によく表れています。ラ・フェルム・デ・キャトルタン産のルビー色した分厚いトマトのスライスをカメラオイルに漬け込み、ハーブと花で飾り、スモークした牛脂をかけた料理は、ナンシー・マツモトの今年の一押し料理です。
3. 『MIMI Chinese』(トロント、オンタリオ州) : エグゼクティブシェフのデイビッド・シュワルツとヘッドシェフのブレードン・ジョンは、広東省の揚げ料理、ゴマ風味のエビトーストやチリ油を塗った4フィートの長さの陝西ベルト幅麺をテーブルサイドでハサミで切る料理など、中国本場料理を提供しています。
4. 『Perch』(オタワ、オンタリオ州) : 高級レストランのテイastingメニューは好きだけど、堅苦しいのは苦手という人のために、シェフのジャスティン・シャンパン・ラガルドは、サステナビリティと廃棄物を最小限に抑えた料理を重視し、毎日の野菜の残骸から作る深い味わいのコンポストスープなどを『Perch』で提供しています。
5. 『Môt Tô』(カルガリー、アルバータ州) : クレセントハイツにあるこのベトナム料理店では、パリパリのカニ肉とタロイモの春巻きや、フォーのスープにつけて食べるチーズ焼きなど、「クランチ」(噛り付くこと)がメニューのひとつの 카테고리 になりそうです。
6. 『Hearts Tavern & Bar』(キンバリー、オンタリオ州) : 絹のように滑らかな自家製スモークフィッシュや、マイヤーレモン風味の太いアスパラガスとシャトー・ド・ブルゴーニュ・チーズの盛り合わせを一度食べると必ずまた来たくくなるような夢のロードサイドレストランです。
7. 『Fonda Balam』(トロント、オンタリオ州) : シェフのフリオ・グアハルドとケイト・チョーミンが提供するタコスとビアアのセットメニューは、煮込んだ牛肉、モツアレラチーズ、香辛料を挟んだコーントルティアとコンソメ入りケサビアの絶品メニューです。
8. 『Major Tom』(カルガリー、アルバータ州) : カルガリーを見下ろす40階にあるステーキハウス。ペパロニジャムをのせたクリスピーエッグや絶品のプライムリブ、そしてナンシー・マツモトが選ぶ今年のベストカクテル「All the Way Up」などのカクテルが味わえます。
9. 『Fox & Monocle』(ノース・サーニッチ、ブリティッシュコロンビア州) : シェフのロス・ボールズとパストリーシェフのトレシー・ザハビッチは、タラとポテトのピティヴィエ、ブリティッシュコロンビア州産の海老にローストした赤ピーマンとカリカリのポレンタを添えるなど、料理の才能に溢れています。
10. 『Restaurant Alentours』(ケベックシティ、ケベック州) : シェフのティム・モロニーが創意工夫を凝らした美味しいテイastingメニューに使用するの、150キロメートル以内の食材のみです(ワイン、エシカルソルト、酵母、牛乳、クリームは例外です)。

昨年、エア・カナダ「enRoute」誌では、「カナダ・ベスト・ニュー・レストラン」の20周年を記念して、レストラン業界のコロナの苦難に打ち勝った回復力に賛辞を贈りました。昨年のプログラムでは、全国にライターを派遣する代わりに、いくつかの新しいカテゴリーを設け、それらは、栄えあるトップ10リストとともに、今年プログラムに組み込まれました。スペシャルメンションには、ベストニューテイクアウト、ベストニューポップアップ、ベストディッシュオブザイヤー、ベストデザートオブザイヤー、ベストカクテルオブザイヤー、トレイルブレイザーが含まれています。すべての受賞者は[CanadasBestNewRestaurants.com](http://CanadasBestNewRestaurants.com)でご覧いただけます。

## 授賞式

2022年11月1日、トロントで開催された「カナダ・ベスト・ニュー・レストラン」授賞式で、トップ10レストランが発表されました。トップ10レストランのシェフとチームは授賞のために招待され、600人以上の一般の方、業界関係者、エア・カナダのゲストへ受賞メニューの料理を披露しました。

カナダ・ベスト・ニュー・レストランのリードスポンサーであるディアジオ、アメリカン・エクスプレス、デスティネーション・バンクーバーに感謝いたします。

## カナダ・ベスト・ニュー・クックブック

デスティネーション・カナダとのコラボレーションで制作された「[カナダ・ベスト・ニュー・クックブック](#)」には、エア・カナダenRoute誌が20年以上にわたってカナダのおいしい料理を探し求めた結果、最も記憶に残る料理が掲載されています。このコレクターズ・アイテムは、カナダの活気あるレストランシーンの味とストーリーを、カナダの一流シェフによる素晴らしいレシピとともに紹介しています。このクックブックは現在 [Indigo](#) で販売中で、1冊の売り上げから1ドルがカナダ・ホスピタリティ基金に寄付されます。

## エア・カナダについて

エア・カナダは、カナダ最大手の航空会社で、2022年に発足25周年を迎えた世界最大の航空会社ネットワークであるスターアライアンスの創設メンバーです。エア・カナダは、カナダの51空港、アメリカの51空港、86の国際線空港をダイレクトに結ぶ、定期旅客便を運航しています。英Skytrax社の調査では国際航空会社として北米唯一の4つ星ランクを誇り、2021年には同社の北米ベスト・エアライン・スタッフ、ベスト・エアライン・スタッフ・イン・カナダ、北米ベスト・ビジネスクラス・ラウンジ、COVID-19エクセレンスを受賞しました。業界をリードするトラベルロイヤリティプログラムを通して、45社の加盟航空会社を擁する世界最大の航空ネットワークのご利用により、ポイントを獲得・交換いただけるほか、商品やホテル、レンタカーなどにもポイントを幅広くご利用いただけます。貨物部門であるエア・カナダ カーゴは、エア・カナダの旅客機および貨物専用機であるボーイング767-300型機を利用して、世界6大陸の数百もの都市に貨物運送サービスを提供しています。エア・カナダは、事業全体における温室効果ガス排出量を2050年までに実質ゼロにすることを目指しています。詳しくは公式サイト[aircanada.com/media](http://aircanada.com/media)をご覧ください。また[Twitter](#)および[LinkedIn](#)で[Air Canada](#)をフォローするか、[Facebook](#)の公式ページをご参照ください。



A STAR ALLIANCE MEMBER 

## エア・カナダ enRoute誌 について

エア・カナダ enRoute誌は、エア・カナダの受賞歴のある旅行メディアブランドで、Spafax が発行しています。印刷物、ウェブページ(enroute.aircanada.com)、様々なプレミアムプログラムやイベントなどのマルチメディアを通じて、世界の旅行者にインスピレーションを与え、旅のあらゆるステップで旅行者にアプローチしています。エア・カナダ enRoute誌の「カナダベストニューレストラン」特集号は、2022年11月に*Globe and Mail* 紙の家庭向け定期購読とアエロプランのスーパーエリートおよびミリオンマイラー会員へのダイレクトメールで全国に配布される予定です。TwitterとInstagramのフォローをお願いします : @enroutemag #AirCanadaTop10



A STAR ALLIANCE MEMBER 