

令和8年5月29日  
商工観光部

## 県内で初めて「Destination Restaurants 2026」に 選出された横田シェフが市長を表敬訪問されます

唐津市新興町で Restaurant Présage (レストランプレサージュ) を経営する横田シェフが令和8年5月26日にジャパンタイムズより発表された「Destination Restaurants (ディスティネーションレストラン) 2026」選出報告を行うため、市長を表敬訪問されます。

1 日時

6月1日(月) 10時

2 場所

市長公室応接室

3 訪問者

Restaurant Présage (レストランプレサージュ) よこた ゆういち 横田 悠一シェフ

4 対応者

市長、商工観光部長、観光課長

5 その他

賞の詳細は別紙のとおり

本件の問い合わせ先  
商工観光部 観光課  
担当: 柴田  
電話: 直通 72-9127 (内線 2322)

## 佐賀県初。“世界が目的にするレストラン”誕生。



### 「その店を目指して旅をする価値」

### レストラン プレサージュが「Destination Restaurants 2026」に選出

佐賀県唐津市のRestaurant Présage(レストラン プレサージュ)は、この度、「Destination Restaurants 2026(デスティネーションレストラン)」に選出されました。

本認定は、“その店を目的に世界中から人が訪れる価値があるレストラン”と評価されたお店に与えられるもので、日本国内でもごく限られた存在です。  
なお、佐賀県からの選出は初となります。

「Destination Restaurants」は、単なる話題性や人気ではなく、料理・表現・地域性を通じて、その土地ならではの魅力をどれだけ体験価値として提供できているかを基準に選出される点が特徴です。

また、本認定は食の専門家による厳正な審査を経て決定されます。

審査員には、“世界一のフーディー”とも称される食評論家の 浜田岳文 氏、食を軸に国内外で活動する 本田直之 氏、さらに 辻調理師専門学校グループ会長 辻芳樹 氏。食の第一線で活躍する専門家が名を連ねています。

そのため、料理の完成度のみならず、土地の個性をどのように表現し、訪れる人に“その土地へ行く理由”を提供できているかという観点から、多面的な評価が行われています。

## Destination Restaurantsについて

thejapantimes

Destination  
Restaurants

「Destination Restaurants」はThe Japan Timesが主催する、日本発のレストランセレクション。“世界の人々のため、日本人目線で選ぶ、日本の地方に特化したファインダイニング・リスト”として2021年にスタート。

地方にこそ日本の本質的な文化や風土が存在するという考えのもと、埋もれがちな才能を発掘し、日本各地の食文化を世界へ発信している。近年ではNHK『クローズアップ現代』でも特集されるなど、「ガストロノミーツーリズム」の象徴的存在として注目を集めている。

## Restaurant Présage(レストラン プレサージュ)

### オーナーシェフ 横田悠一について

埼玉県出身。フランス・プロヴァンス、アルザス、パリにて8年間研鑽を積み、三つ星レストランを含む名店で経験を重ねる。その後、アメリカ・ニューヨーク郊外の名店「Blue Hill」にて料理を探究。

世界各地の食文化に触れるなかで、“土地の風土を料理で表現すること”を自身の料理哲学として確立する。2024年5月、佐賀県唐津市新興町に「Restaurant Présage(レストラン プレサージュ)」をオープン。唐津の自然、歴史、文化、生産者との繋がりを大切にしながら、湧水や自家製塩など土地の恵みを生かした料理を提供している。

2025年より、レストランガイド『Gault&Millau』に2年連続掲載。

2026年には「Destination Restaurants 2026」に佐賀県で初めて選出。地方の風土と世界水準の感性を掛け合わせた新しいガストロノミーとして、国内外から注目を集めている。

## シェフのコメント

「今回の選出は、唐津という土地の豊かさ、生産者の皆さまの力があってこそこの評価だと感じています。

私にとって、食材の魅力を最大限に引き出し、お客様に届けることは料理人としての使命です。

一方で、海や山の環境、食材を取り巻く状況は少しずつ変化しており、このままでは今当たり前にある豊かさが未来に残らないかもしれないという危機感もあります。

だからこそ、料理を通して地域の価値や食材の素晴らしさを伝え、次の世代へつないでいくことも、自分の役割だと思っています。これからも、ここを目的に足を運んでいただけるレストランであり続けられるよう、唐津の魅力を料理で表現していきたいと思えます。」

