

100 ITALIAN WEEK 2026

ITALIAN WEEK 100 概要【2026年度版】

ITALIAN WEEK 100(イタリアンウィーク100)は、日本全国の優れたイタリア料理店100店が参加する、日本最大級のイタリア料理プロジェクトです。

2023年11月、駐日イタリア大使館・イタリア外務省関連事業「世界イタリア料理週間(Week of Italian Cuisine in the World)」の公式イベントとしてスタートし、本年で4年目を迎えます。

毎年、全国のシェフたちが年間テーマに基づいたオリジナル料理を創作。地域食材や文化、サステナビリティなどを通じ、“未来へ残したいイタリア料理”を発信しています。

また、公式プラットフォームでは一般投票・アワードを実施。優れたレストランやシェフを「ITALIAN WEEK 100 AWARD」として表彰しています。

<https://italianweek100.com/>

<https://www.facebook.com/italianweek100/>

<https://www.instagram.com/italianweek100/>

<https://www.youtube.com/@ITALIANWEEK100-official>

ミシュラン掲載店・高級イタリア料理店を中心に構成

毎年更新される「TOP100」セレクション(構成比:東京30% / 関西20% / 地方50% | 平均客単価20,000円以上)



ENOTECA PINCHIORRI NAGOYA



cenci



Arva (AMAN TOKYO)



Alter Ego



TAKAYAMA



IL GHIOTTONI



The momentum by
PORSCHE



LACERBA

イタリアを代表するブランドと築くパートナーネットワーク

ITALIAN WEEK 100Iには、
イタリア料理業界に関連する国内外のプレミアムブランド、メディア、
自治体、団体が参画しています。

食品・ワイン・飲料・テーブルウェアなど、
多彩なブランドとのコラボレーションを通じて、
日本全国のイタリア料理店と新たな価値創出を行っています。

また、駐日イタリア大使館をはじめとする
イタリア政府関連機関とも連携し、
日本のイタリア食文化の発展と交流促進に取り組んでいます。



優れたレストランとシェフを称える年間アワードプログラム

ITALIAN WEEK 100では、毎年、参加レストランおよびシェフを対象としたアワードプログラムを実施しています。専門家による審査に加え、公式プラットフォーム上での一般投票も実施。全国の優れたイタリア料理店・シェフを選出し表彰しています。アワードは映像・オンラインコンテンツを通じて発信され、日本におけるイタリア料理文化の発展と次世代シェフの活躍を広く紹介しています。

歴代受賞者：<https://www.youtube.com/playlist?list=PLIzA9uKXb-nkXFVOIEoStWxMf3bQ-bLFp>



Best Restaurant Award



Best Chef Award



Best Pasta Award by Barilla Japan



Grand Chef Award



Young Chef Award



2026年度テーマ THE SIGNATURE DISH Creation

2026 MAIN THEME

THE SIGNATURE DISH

Creation

数々の世界的なイタリア料理は、
長い伝統の上に築かれてきました。

しかし今、未来のイタリア料理に求められているのは、
その先にある“創造”だと私たちは考えています。

シェフ一人ひとりの個性、哲学、感性から生まれる、
唯一無二の「シグネチャーディッシュ」。

ITALIAN WEEK 100 2026では、
伝統と革新が交差する中で生まれる
新たなイタリア料理の可能性を探求します。
オリジナリティを追求し、
次の時代へつなげるイタリア料理を発信していきます。

