

玄品浅草、中華圏最大級のグルメアワード 「必吃榜（ビーチーバン）2026」を受賞

日本のふぐ文化が、多くのお客様に親しまれた証に感謝

とらふぐ料理専門店「玄品」を全国展開する株式会社関門海（本社：大阪府松原市、代表取締役社長：山口久美子）は、このたび玄品浅草（東京都台東区）が、中華圏最大級の口コミ・グルメ情報プラットフォーム「大衆点評（Dianping）」が発表するグルメアワード「必吃榜（ビーチーバン）2026」に選出されたことをお知らせいたします。

必吃榜は「必ず食べるべき飲食店リスト」として、中華圏を中心とした利用者による口コミや評価をもとに選出されるグルメアワードであり、多くの旅行者が飲食店選びの参考とする評価指標のひとつです。

今回の受賞は、玄品浅草をご利用いただいた多くのお客様からご支持をいただいた結果であり、心より感謝申し上げます。

大衆点評：必吃榜2026とは？

必吃榜（ビーチーバン）とは、中国最大級の生活情報アプリ『大衆点評』が年に1回発表する「必ず食べるべき飲食店リスト」。

単なる人気投票ではなく、膨大なビッグデータと、数億件のリアルな口コミ、さらに厳しい調査を勝ち抜いた店舗だけが選出されると言われています。

2026年、世界264の都市・地域から4,279店舗のレストランが選出されました。日本からは96店舗が選出され、その中でも東京エリアで選出されたのはわずか26店舗のみです。

中華圏旅行者にとって、いまや「日本に来たら、ここに行けば間違いない」という絶対的なバイブルとなっている賞です。

大众点评 必吃榜™ 2026

日本ならではの食文化「ふぐ料理」

ふぐ料理は、繊細な味わいや美しい盛り付け、そして高度な調理技術によって支えられている日本独自の食文化のひとつです。

玄品浅草は、日本を代表する観光地・浅草の地で、国内外から訪れる多くのお客様へふぐ料理をご提供してまいりました。

今回の受賞を通じて、日本のふぐ料理に関心を持っていただき、その魅力を多くの方に体験していただけたことを大変嬉しく感じております。



安心して楽しめるふぐ料理を目指して

玄品では創業以来40余年にわたり、「美味しさ」と「安心・安全」の両立を追求してまいりました。

現在、玄品全体で100名を超えるふぐ調理師免許保有者が在籍し、専門知識と技術をもって日々の調理にあたっています。

また、厳格な品質管理体制のもと、安心・安全なふぐ料理の提供に取り組むとともに、初めてふぐを召し上がるお客様にも安心してお楽しみいただける環境づくりを大切にしています。

さらに、独自の特許技術により、とらふぐ本来の旨味を引き出す「熟成とらふぐ」など、本物の美味しさにこだわり、追求し続けています。



浅草で評価いただいた味を全国の玄品で

玄品浅草で提供している料理や品質基準は、全国60か所の玄品各店舗においても共通して提供しています。

今回の受賞を励みに、玄品はこれからも日本のふぐ文化の魅力をより多くのお客様へお届けし、安全で美味しいふぐ料理を通じて特別な食体験をご提供してまいります。

【受賞店舗概要】

店舗名：玄品浅草

所在地：東京都台東区浅草1-19-6

営業時間：11:30~22:00 (LO 21:00)

TEL：03-3843-1529

必吃榜2026受賞LP：<https://www.tettiri.com/lp/dianpingaward2026/>

店舗詳細WEB：<https://restaurant.tettiri.com/asakusa/>



【会社概要】

会社名：株式会社関門海

代表者：代表取締役社長 山口久美子

所在地：大阪府松原市三宅東1-8-7

事業内容：とらふぐ専門店「玄品」グループの運営管理、とらふぐの調達、商品開発、海外展開など

店舗数：62店舗（国内60店舗、海外2店舗）※2026年6月現在

関門海：<https://www.kanmonkai.co.jp/>

玄品：<https://www.tettiri.com/>

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社関門海

担当：三井・伊熊

TEL：072-349-0029

MAIL：info@kanmonkai.co.jp