

## PRESS INFORMATION

2012年11月22日

### 「ミシュランガイド 広島 2013 特別版」刊行へ

日本ミシュランタイヤ株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：ベルナール・デルマス）は本日、厳選したレストランとホテルを紹介するミシュランガイドを、新たに『ミシュランガイド 広島 2013 特別版』（日本語）として来春に発行することを発表しました。

2007年に「ミシュランガイド東京 2008」を発行してから、毎年エリアを拡大し、日本の読者に厳選した美味しいレストランや快適なホテルや旅館をご紹介してきました。6年目を迎えた今年、新たなミシュランガイドの発行の地として、広島を選びました。

ミシュランが発行する旅行ガイドのミシュラン・グリーンガイド・ジャポンでも多くの観光地に星がついた広島県は、国内外から多くの観光客が訪れる国際色豊かな平和都市です。南は瀬戸内海そして北は中国山脈を臨み、豊かな海から採れる海の幸と大自然が育む山の幸などに恵まれ、四季折々で違った味覚が楽しめることでも観光客を魅了しています。この土地で新たな星を見つけるべく、調査員たちが2011年秋ごろから調査をしております。

日本ミシュランタイヤ株式会社 代表取締役社長のベルナール・デルマスは、「日本三景の一つである宮島や、2つの世界遺産、そして美味しい海と山の幸など、一年を通して、老若男女問わず多くの観光客を魅了する広島県で、新たなミシュランガイドを発行できることを嬉しく思います。“おいしい広島”を1冊のミシュランガイドにまとめて、日本の皆様に来年の春、ご紹介できることを楽しみにしています。」と語りました。



©MICHELIN



## ミシュランガイドについて




「ミシュランガイド」は、まだ自動車の黎明期であった 1900 年、安全、快適に遠くまでドライブを楽しむための情報をまとめた小冊子として生まれました。ドライバーのため、タイヤの使い方と修理方法、自動車修理工場、市街地図、ガソリンスタンドなどの実用的な情報や、旅を楽しむホテル・レストランなどの情報が満載されており、自動車を運転する人たちに愛されてきました。ミシュランの創業者であるアンドレとエドワールのミシュラン兄弟が目指したのは、自動車の活用を促進し、ひいてはタイヤ市場を発展させていくために、旅をより安全で楽しいものにする、つまり、モビリティを向上させることでした。これは今も、ミシュランの地図ガイドなどの各種刊行物に共通の目標になっています。

現在世界 23 カ国を対象に発行されているミシュランガイドは調査員が選び抜いたお勧めのレストランや宿泊施設を紹介しています。世界中に散らばる調査員はミシュランガイド独自の 5 つの評価基準を使って評価をしています。これにより、ミシュランの星は世界中どこでも同じ意味を持ちます。広島に一つ星が誕生すれば、その一つ星もパリの一つ星も同じ価値を持つことになるのです。







5 つの基準とは、

- ・ 素材の質
- ・ 調理技術の高さ、味付けの完成度
- ・ 料理の独創性
- ・ コストパフォーマンス
- ・ 常に安定した料理全体の一貫性

を表します。この基準で評価されるのが星で、「皿の上のもの」、つまり純粋な料理の評価です。

- |   |                        |
|---|------------------------|
| 一つ星  | そのカテゴリーで特に美味しい料理       |
| 二つ星  | 遠回りしてでも訪れる価値がある素晴らしい料理 |
| 三つ星  | そのために旅行する価値がある卓越した料理   |

を表し、一つ、あるいは複数の星がついたレストラン・料理店さらに旅館は、その国の中だけではなく、世界的にも優れているということになります。

一方、レストランや料理店のもてなし、しつらえ、器など、内装や外観、サービスなどは「快適さ」として「フォーク/スプーン」( から ) で五段階に分類されます。ホテルの快適さは「パビリオン」( から ) で表され、旅館の快適さは ( から ) で表されています。赤で表示されている場合にはその施設がより快適であることを表します。



ミシュランは毎年、全世界の 90 ヶ国を超える国々で、約 1,000 万部の地図、旅行ガイド、レストラン・ホテルガイドを発行しています。

### ミシュランについて

11 万 5,000 人の従業員を擁し、170 カ国以上で事業を展開するミシュランは、タイヤ業界の世界的なリーダーです。持続可能なモビリティの向上を常に追求し、五大陸 18 カ国における 70 カ所の製造拠点で、航空機、自動車、自転車、建設用機械、農業用機械、トラック、モーターサイクルなどのあらゆる種類のタイヤを製造し、販売しています。また、旅行ガイド、ホテル・レストランガイド、地図、ロードアトラスを発行するとともに、電子モビリティサポートサービスの [ViaMichelin.com](http://ViaMichelin.com) を提供しています。研究開発は、ヨーロッパ、米国と日本にあるテクノロジーセンターで行っています。

### 日本のミシュランについて

ミシュランの日本における歩みは、1964 年、浜松町・羽田空港間に新設されたモノレールへのミシュランスチールラジアル“X”タイヤの採用から始まりました。日本ミシュランタイヤは、日本とアジア向けの乗用車用タイヤの研究開発を担うとともに、モーターサイクル用、乗用車・ライトトラック用、トラック・バス用から、航空機用、建設機械・農業機械用まで、幅広いレンジのタイヤを取り扱い、ガイドブック事業、ライセンスビジネスも展開しています。

『ミシュランガイド広島 2013 特別版』の表紙画像など広報写真は、ミシュラン WEB サイト・メディアセンター／報道関係者専用メニューのフォトライブラリー([https://www.michelin.co.jp/media\\_center/](https://www.michelin.co.jp/media_center/)) よりダウンロードしていただけます。広報写真のご掲載時には “©MICHELIN” と表記願います。このリリースで掲載した『ミシュランガイド広島 2013 特別版』の表紙デザインは、発行時に変更になる可能性があります。

