

2011年10月18日

**「ミシュランガイド京都・大阪・神戸・奈良 2012」  
三つ星が 15 軒、二つ星が 61 軒（旅館 2 軒）、一つ星が 224 軒（旅館 2 軒）  
新たに奈良地区のレストランとホテルを掲載**

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「ミシュランガイド京都・大阪・神戸・奈良 2012」のセレクションを発表しました。今回掲載される施設は合計 385 軒で、このうちレストランが 296 軒、ホテルが 48 軒、旅館が 41 軒となっています。「ミシュランガイド京都・大阪・神戸・奈良 2012」は日本語版と英語版で 10 月 21 日（金）より発売されま  
す※1。

「ミシュランガイド京都・大阪・神戸・奈良 2012」のセレクションでは、

- 15 軒のレストラン（京都 7 軒、大阪 5 軒、神戸 2 軒、奈良 1 軒）が三つ星（☆☆☆）
  - 新しい掲載地域の奈良地区では、**和 やまむら**が三つ星として初登場
  - 大阪地区では、**弧柳**と**フジヤ 1935**が二つ星から三つ星に昇格
- 59 軒のレストラン（京都 29 軒、大阪 15 軒、神戸 12 軒、奈良 3 軒）と 2 軒の旅館（全て京都）が二つ星（☆☆）
  - 7 軒のレストランが二つ星として初登場（京都 1 軒、大阪 2 軒、神戸 1 軒、奈良 3 軒）
  - 11 軒のレストランが一つ星から二つ星に昇格（京都 7 軒、大阪 3 軒、神戸 1 軒）
- 222 軒のレストラン（京都 70 軒、大阪 88 軒、神戸 43 軒、奈良 21 軒）と 2 軒の旅館（京都 1 軒、神戸 1 軒）が一つ星（☆）
  - 61 軒のレストランが初登場（京都 11 軒、大阪 19 軒、神戸 10 軒、奈良 21 軒）
  - 新しく 1 軒の韓国料理が一つ星を獲得（大阪）

今回、新しく加わった奈良地区からは、三つ星が 1 軒、二つ星が 3 軒、そして一つ星が 21 軒選ばれ、大阪からは新しく 2 軒の三つ星レストランが誕生しました。これで、世界の三つ星レストランの数は 101 軒※2 となり、そのうちの 15 軒が京都、大阪、神戸・奈良から選ばれたということになります。

「ミシュランガイド京都・大阪・神戸・奈良 2012」では、新たなカテゴリーに韓国料理が加わりますます豊かなセレクションになりました。今回は 1 軒の韓国料理店が一つ星を獲得しました。掲載店の半分以上は日本料理で、それに、そば、串揚げ、新日本料理、鉄板焼き、寿司、焼き鳥、居酒屋、うなぎ、天ぷら、ふぐ、すきやき、おでん、おぼんざい、精進料理、






ゆば、鳥料理、牛肉料理などを含めると 9 割近くになります。このほかに、ステーキハウス、フランス料理、現代風フランス料理、フュージョン、イタリア料理、中華料理が選ばれています。







昨年の「ミシュランガイド京都・大阪・神戸 2011」に掲載されたレストラン・料理店とホテルを改めて調査することはもちろん、前回、掲載には至らなかった施設、新たに候補に上がった施設についても調査を行いました。昨年 10 月に「ミシュランガイド京都・大阪・神戸 2011」を発行した直後から、ミシュランの社員でありホテル・レストラン業界の専門知識を持つ専任の調査員たちが匿名で調査を行ってきました。すべてのミシュランの調査員たちは、料理やサービスの勘定をすべて自分で支払います。

星の評価の基準は、京都、大阪、神戸そして奈良においてもミシュランガイドの対象国である他の 22 カ国と同じです。同一の基準で判断することにより、ミシュランの星は、世界中どこでも同じ価値を持つのです。奈良の一つ星のレストランは、ニューヨークまたはパリの一つ星と同じ価値を持つのです。その同一の基準とは、素材の質、調理技術の高さと味付けの完成度、料理の独創性、コストパフォーマンス、そして常に安定した料理全体の一貫性の 5 つです。これらの基準は、日本料理をはじめとする、あらゆる種類の料理に適用することができます。

星は「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

を表します。一つ、あるいは複数の星がついたレストラン・料理店は、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です。

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。

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ル・デルマスは、「『ミシュランガイド京都・大阪・神戸・奈良 2012』を本日ご紹介できて、とても嬉しく思います。今年は奈良地区にエリアを拡大し、京都・大阪・神戸も改めて調査をし、新しい関西の星を探してきました。日本は他国と比べても美食の街と呼ばれる街が数多く存在し、ミシュランガイドは、初めて日本で発行して 5 年が経とうとする今もなお、毎年新しい星を発見しています。ぜひ、『ミシュランガイド京都・大阪・神戸・奈良 2012』で新しい関西の魅力を発見していただき、素敵な時間を過ごしていただければ幸いです。」と述べました。



## 「ミシュランガイド京都・大阪・神戸・奈良 2012」発売概要

【 タイトル 】 ミシュランガイド京都・大阪・神戸・奈良 2012（日本語版、英語版）

【 発売日 】 2011年10月21日（金）※一部地域、店舗により発売日が異なります

【 価 格 】 日本語版 定価 2,400 円＋税、（税込 2,520 円）

【 発 行 】 日本ミシュランタイヤ株式会社

※ 英語版は、全国主要洋書取扱書店でお求めいただけます。 参考税込店頭価格  
2,520 円



「ミシュランガイド京都・大阪・神戸・奈良 2012」の書籍のご紹介、掲載店のご紹介など、直接ミシュランガイドに関わりのある話題以外での表紙画像の利用はご遠慮下さい。これらの画像のご掲載時には “©MICHELIN2011” と表記願います。詳細は、「『ミシュランガイド』表紙画像使用時のお願い」をご参照ください。

「ミシュランガイド京都・大阪・神戸・奈良 2012」の掲載店一覧は、2011年10月20日までミシュランWEBサイトのニュースリリースのコーナーに掲載している当リリース内からご覧いただけます。リストは報道機関の方々に掲載されている事実・星の数などを参照していただくための参考資料として作成されたものです。そのため掲載店全店をリストとして転載することは、固くお断りさせていただきます。

### 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8月、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。初版には、タイヤの使い方と修理方法、市街地図のほか、ガソリンスタンド、ホテルと自動車修理工場などの実用的な情報が満載されており、自動車を運転する人たちに1920年まで無料で配布されました。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事、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。



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。ミシュランガイドは昨年、世界で100万部以上販売されました。

### ミシュランについて

11万1,000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、タイヤ製造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カ国の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、米国スペースシャト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。(2011年10月18日現在)

(注釈)

※1 発売日は地域、店舗によって異なります

※2 10月18日時点の数字。2011年の各国版の数字。「ミシュランガイド・ニューヨークシティ」と「ミシュランガイド京都・大阪・神戸・奈良」は最新の2012年度版を踏まえています。

