

**15 軒の新しい星が誕生！**  
**「ミシュランガイド京都・大阪・神戸・奈良 2013」**  
**三つ星が 12 軒、二つ星が 52 軒（旅館 1 軒）、一つ星が 213 軒（旅館 3 軒）**

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 2013」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 362 軒で、このうちレストランが 273 軒、ホテルが 46 軒、旅館が 43 軒となっています。「ミシュランガイド京都・大阪・神戸・奈良 2013」は 10 月 19 日（金）より発売されます<sup>1</sup>。

「ミシュランガイド京都・大阪・神戸・奈良 2013」のセレクションでは、

- 12 軒のレストラン（京都 5 軒、大阪 4 軒、神戸 2 軒、奈良 1 軒）が三つ星 (\*\*\*)
- 51 軒のレストラン（京都 24 軒、大阪 14 軒、神戸 10 軒、奈良 3 軒）と 1 軒の旅館(京都) が二つ星 (\*\*)
- 210 軒のレストラン（京都 72 軒、大阪 81 軒、神戸 39 軒、奈良 18 軒）と 3 軒の旅館（京都）が一つ星 (\*)
  - 14 軒のレストランが初登場（京都 6 軒、大阪 6 軒、神戸 2 軒）
  - 京都地区では初めてとなる現代フランス料理 1 軒が登場
  - 1 軒の旅館が新たに一つ星として掲載（京都）

「ミシュランガイド京都・大阪・神戸・奈良 2013」の掲載店は日本料理を中心に、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、すき焼き、おでん、おばんざい、精進料理、ゆば、鳥料理、牛肉料理など、バラエティーに富んだ和食のセレクションを提供しています。このほかに、昨年から新しく入った韓国料理を始めとして、フランス料理、現代風フランス料理、中華料理などの各国の料理も多く掲載されています。今年は、9 軒の新しい日本料理のほかに、1 軒の新日本料理（旅館）、1 軒の居酒屋、2 軒のふぐ、1 軒の現代フランス料理、そして 1 軒の中華料理が新しく掲載されました。

昨年の「ミシュランガイド京都・大阪・神戸・奈良 2012」に掲載されたレストラン・料理店そしてホテル・旅館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や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・奈良 2012」を発行した直後から、ミシュランの社員でありフランス本社の厳しいトレーニングを受け、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。その理由は、世界中に散らばる調査員の 5 つの評価基準です。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。大阪の一つ星のレストランは、パリまたはニューヨークの一つ星と同じ価値を持つのです。

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。今日も世界中の調査員がこの同じ 5 つの基準をもとに世界各国でまだ見ぬ星を探すために調査をしているのです。

その 5 つの基準で評価される星は「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。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。

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、「1900 年から 100 年以上も読者に愛されてきたミシュランガイドは、2007 年にアジア初となる『ミシュランガイド東京 2008』を刊行し、その 2 年後には『ミシュランガイド京都・大阪 2010』を刊行しました。関西エリアを網羅するこのガイドブックも今年で 4 年目を迎えました。秋の味覚が堪能できるこの時期に今年もまた新しいミシュランガイドのセレクションを皆様にお届けできることを非常に嬉しく思います。今年も調査員は読者の皆様のために、世界共通のミシュランガイドの基準で皆様におすすめできるお店を探すべく、調査をして参りました。この新しくなった『ミシュランガイド京都・大阪・神戸・奈良 2013』を手にとっていただき、関西に瞬く星を目指して足を運び、素敵な時間を過ごしていただければ嬉しいです。」と述べました。



## 「ミシュランガイド京都・大阪・神戸・奈良 2013」発売概要

【 タイトル 】 ミシュランガイド京都・大阪・神戸・奈良 2013

【 発売日 】 2012年10月19日（金）

【 価 格 】 定価 2400円＋税、（税込 2520円）

【ISBN コード】 978-4-904337-19-6

【 発 行 】 日本ミシュランタイヤ株式会社

※本年度より日本語版のみの刊行となりました。



©MICHELIN

※表紙画像はミシュラン 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。「ミシュランガイド京都・大阪・神戸・奈良 2013」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ご利用はご遠慮下さい。これらの画像のご掲載時には “©MICHELIN” 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 2013」の掲載店一覧は、2012年10月18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 69 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](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。（2012年10月16日現在）

(注釈)

<sup>1</sup> 発売日は地域、店舗によって異なります

