

2010年10月19日

「ミシュランガイド京都・大阪・神戸 2011」
12 軒のレストランが三つ星 (*)**
44 軒のレストランと 2 軒の旅館 が二つ星 ()**
183 軒のレストランと 2 軒の旅館が一つ星 (*)
新たに神戸地区が加わり、おばんざい、鳥料理、ゆば料理店も掲載

日本ミシュランタイヤ株式会社（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 2011」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 **312** 軒で、このうちレストランが **239** 軒、ホテルが **42** 軒、旅館が **31** 軒となっています。「ミシュランガイド京都・大阪・神戸 2011」は日本語版と英語版で 10 月 22 日（金）より発売されます※1。

- 12 軒のレストラン（京都 7 軒、大阪 3 軒、神戸 2 軒）が三つ星 (***)
 - 神戸地区では、**カ・セント (Cá Sento)** と **子孫** が三つ星として初登場
 - 京都地区では、**なかむら** が二つ星から三つ星に昇格
 - 大阪地区では、**柏屋** と **太庵** が二つ星から三つ星に昇格
- 44 軒のレストラン（京都 22 軒、大阪 12 軒、神戸 10 軒）と 2 軒の旅館(全て京都)が二つ星 (**)
 - 13 軒のレストランが二つ星として初登場（神戸地区の 10 軒が含まれます）
 - 12 軒のレストランと 1 軒の旅館が一つ星から昇格
- 183 軒のレストラン（京都 71 軒、大阪 75 軒、神戸 37 軒）と 2 軒の旅館（京都 1 軒、神戸 1 軒）が一つ星 (*)
 - 85 軒のレストランと 1 軒の旅館が初登場

「ミシュランガイド京都・大阪・神戸2011」では、価格も重要なポイントとして考慮され、一人当たり5,000円以下で食事ができるレストランに対しては新しいシンボルマーク  が採用されています。

最新の信頼できる情報を読者に提供するために、ミシュランガイドは毎年、新しい版を発行しています。「ミシュランガイド京都・大阪・神戸 2011」には新しく登場したレストランに **NEW** というマークが採用され、また一つ星から二つ星、二つ星から三つ星に昇格したレストランには  というシンボルマークが採用されています。

また、「ミシュランガイド京都・大阪・神戸2011」の施設詳細地図には、ミシュランガイド

では初めてとなる二次元バーコードが採用されています※2。

昨年の「ミシュランガイド京都・大阪 2010」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 2010」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、大阪そして神戸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。神戸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もつのです。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。

「ミシュランガイド京都・大阪・神戸 2011」に掲載されているレストランのうち、6 割近くが日本料理で、このほか、そば、寿司、天ぷら、ふぐ、うなぎ、居酒屋、串揚げ、おでん、精進料理などを含めると 8 割超になります。また、今年はおばんざい、鳥料理、ゆば料理店が新たなカテゴリーとして加わりました。この他にはフランス料理、中華料理、イタリア料理、フュージョン、イタリア料理、ステーキハウスが選ばれています。

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。

ミシュランガイド総責任者であるジャン=リュック・ナレは、「世界には、三つ星レストランがわずか 90 軒しかありません※3。そのうちの 12 軒が京都、大阪、神戸から選ばれています。今回、京都・大阪の 3 軒のレストランが三つ星に昇格し、今回新たに加わった神戸地区では 2 つのレストランが三つ星に選ばれました。新しい才能を発掘し、読者の方々にご紹介することはミシュランガイドの使命の一つですので、今年のセレクションがこのように素晴らしいものとなったことを喜ばしく思います。それだけに、これほど美味しく素晴らしい料理を

出している京都、大阪、神戸のシェフ・料理人の方々は賞賛に値するでしょう」と語りました。

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、「『ミシュランガイド京都・大阪・神戸 2011』を本日披露することができて、非常に嬉しく思います。ミシュランガイドを初めて日本で発行してから 3 年が経とうとしていますが、今年のセレクションはこれまで以上に充実して興味深いものになったと思います。ミシュランガイドは、世界共通の基準で評価をしているという意味ではグローバルなガイドであり、日本の食文化に詳しい日本人の調査員と編集チームが日本人の読者の皆様に向けて作っているという意味ではローカル重視のガイドブックです。掲載される店もよりバラエティ豊かになりました。『ミシュランガイド京都・大阪・神戸 2011』を今後長きにわたって発行し続け、関西、そして日本の皆様から真に愛されるガイドブックに育てていく所存です」と述べました。

「ミシュランガイド京都・大阪・神戸 2011」発売概要

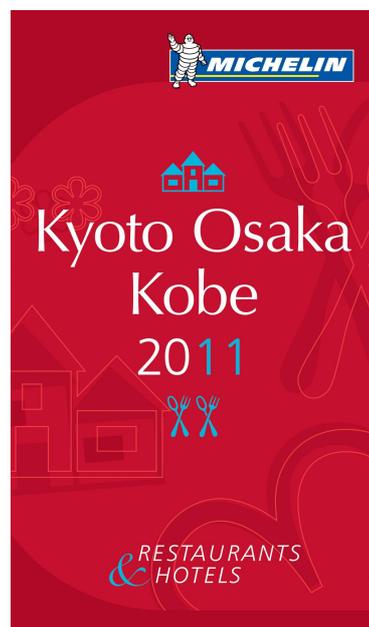
【 タイトル 】 ミシュランガイド京都・大阪・神戸 2011（日本語版、英語版）

【 発売日 】 2010年10月22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 2011」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“©MICHELIN2010”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 2011」の掲載店一覧は、2010年10月21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、ご遠慮下さいますようお願い申し上げます。

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、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。

2011 年版は、23 カ国 26 種類が発行される予定です。2010 年/2011 年版に掲載されたレストランはおよそ 15,000 軒、このうち一つ星は 1,854 軒、二つ星は 316 軒、三つ星はわずか 90 軒※2 です。

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

10 万 9,000 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 19 カ国の 71 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。

(注釈)

※1 発売日は地域、店舗によって異なります

※2 英語版には二次元バーコードは使用されていません

※3 10 月 19 日時点の数字。2011 年版は「ミシュランガイド・ニューヨークシティ 2011」と今回の「ミシュランガイド京都・大阪・神戸」を踏まえています