

2013年5月14日

広島に三つ星誕生!!

「ミシュランガイド広島 2013 特別版」

三つ星が1軒、二つ星が5軒、一つ星が24軒、そしてビブグルマンが49軒登場!!

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「ミシュランガイド広島 2013 特別版」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278軒、旅館が48軒、ホテルが36軒です。「ミシュランガイド広島 2013 特別版」は5月17日（金）に発売されます。また、発売に先駆けて5月14日（火）15時30分からウェブサイト「ミシュランガイド・デジタル」にてセレクションを公開いたします。

※ 発売日は地域、店舗によって異なります。

「ミシュランガイド広島 2013 特別版」レストランのセレクション

- 1軒のレストランが三つ星 (***)
 - ・ 広島市からなかしま（日本料理）が三つ星として掲載
- 5軒のレストランが二つ星 (**)
- 23軒のレストランと1軒の旅館が一つ星 (*)
- 49軒のレストランがビブグルマン (Bib Gourmand) として掲載
 - ・ 世界で初めて、「穴子」と「お好み焼」という料理のカテゴリーが登場
- 200軒のレストランが星・ビブグルマンはつかないものの、おすすめのお店として掲載
 - ・ 日本のミシュランガイドでは初めてとなる「タイ料理」そして、世界で初めてとなる「牡蠣料理」という料理のカテゴリーも登場







「ミシュランガイド広島 2013 特別版」は海外で発行されているミシュランガイドや、「ミシュランガイド北海道 2013 特別版」と同様に、星が付かないレストランも数多く掲載しており、中でも**49軒にはビブグルマン (Bib Gourmand) のマーク**が付いています。ビブグルマンとは、ミシュランのコーポレートキャラクターである「ビバンダム」こと「ミシュランマン」の顔をマークにした、「コストパフォーマンスの高い食事を提供する、星は付かないお店の中でも特におすすめのレストラン」を表します。「ミシュランガイド広島 2013 特別版」では、3,500円以下で食事ができるお店にこのマークが付いています。さらにビブグルマンや星付き店の他にも、**星は付かないが「おすすめの店」が200軒**掲載されています。

また、「ミシュランガイド広島 2013 特別版」には、「ミシュランガイド北海道 2012 特別版」において初登場したけれども、「ミシュランガイド東京・横浜・湘南 2013」や「ミシュランガイド京都・大阪・神戸・奈良 2013」には掲載されていない、うどんや、カレー、スペイン料理、ピッツェリア、焼肉、洋食やラーメンといった料理のカテゴリーや、今回初めて登場する穴子、お好み焼、牡蠣料理そしてタイ料理という新しい料理のカテゴリーからもレストランが掲載され、



非常にバラエティーに富んだセレクションになっています。

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ール・デルマスは、
「ミシュランが発行する旅行ガイド『ミシュラン・グリーンガイド・ジャポン』でも多くの観光地が掲載されている広島県に、今日から 30 ものミシュランガイドの星が光り輝きます。しかし、眩く光り輝く星だけが「ミシュランガイド広島 2013 特別版」の魅力ではありません。調査員がおすすめるレストランやビブグルマンのマークが付いたコストパフォーマンスの高いレストラン、更には快適なホテルや旅館も数多く掲載されています。広島県ならではの料理のカテゴリーである穴子、お好み焼そして牡蠣料理も新たに登場し、特別なシチュエーションからカジュアルな食事まで、読者のみなさまの多様なニーズに応えられる情報がこのガイドブックに凝縮されています。ドライバーに動くことの喜びを味わってもらうためにミシュランの創業者が 1900 年に作ったこのガイドブックを持って、読者のみなさまが、ドライブや旅行をしながらおいしい広島県を堪能し、素敵な時間を過ごしていただけることを願っています。」と語りました。

ミシュランガイドでは、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、サービスなどを「快適さ」として、 (簡単な店) から  の 6 段階で分類されています。ホテルの快適さは、今までと変わらず、「パビリオン」の  から  で表され、旅館の快適さは  から  で表されています。




※ 赤で表示の場合はより快適であることを示します。

2011 年の秋頃から、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、広島においても、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。広島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
- ・ 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付いたレストラン・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。

「ミシュランガイド広島 2013 特別版」発売概要



©MICHELIN

【 タイトル 】 ミシュランガイド広島 2013 特別版（日本語）

【 発売日 】 2013年5月17日（金）

【 価 格 】 定価 2,400 円＋税、（税込 2,520 円）

【 ISBNコード 】 978-4-904337-45-5

【 発 行 】 日本ミシュランタイヤ株式会社

※「ミシュランガイド広島 2013 特別版」の表紙画像などの広報画像・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/）よりダウンロードしていただけます。これらの画像のご掲載時には “©MICHELIN” と表記願います。

「ミシュランガイド・デジタル」の概要



©MICHELIN

【アドレス】 <http://michelinguide.gnavi.co.jp>

【価 格】 年間 2,310 円（税込）

書籍購入者 1,575 円（税込）

【主な機能】 ミシュランガイド掲載店の閲覧・検索

【5月14日時点で閲覧可能な掲載ガイド】

1. ミシュランガイド広島 2013 特別版
2. ミシュランガイド東京・横浜・湘南 2013
3. ミシュランガイド京都・大阪・神戸・奈良 2013
4. ミシュランガイド北海道 2012 特別版
5. ボンヌ・プティット・ターブル東京

※ 本サイトの構築・運営はレストラン検索サイトとして実績のある株式会社ぐるなびに委託しています。

ミシュランガイドについて

最初のミシュランガイド・フランス版は、1900年8月に発行されました。当初、運転手のために作成されたこのガイドには、タイヤの使い方と修理方法、自動車修理工場のリスト、市街地図ガソリンスタンドや、ホテルやレストランなどの実用的な情報が満載されていました。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。これは現在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 3400 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、五大洲 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。

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。

