

「ミシュランガイド福岡・佐賀 2014 特別版」
福岡に三つ星が2軒誕生！
福岡・佐賀で星つき店が57軒（飲食店：56軒、旅館1軒）
ビブグルマン74軒が掲載！

日本ミシュランタイヤ株式会社（東京都新宿区 代表取締役社長：ベルナール・デルマス）は本日、福岡県、佐賀県の厳選した飲食店と宿泊施設を紹介する「ミシュランガイド福岡・佐賀 2014 特別版」のセレクションを発表しました。「ミシュランガイド福岡・佐賀 2014 特別版」は7月10日（木）に発売されます。発売に先駆け、本日15時30分からウェブサイト「ミシュランガイド・デジタル」にもセレクションが掲載されます。

「ミシュランガイド 福岡・佐賀 2014 特別版」主なセレクション

- 三つ星 (***): 2軒の飲食店（福岡：2軒）
 - 二つ星 (**): 11軒の飲食店（福岡：8軒、佐賀：3軒）と1軒の旅館（福岡）
 - 一つ星 (*): 43軒の飲食店（福岡：34軒、佐賀：9軒）
 - ビブグルマン (Bib Gourmand): 74軒の飲食店（福岡：66軒、佐賀：8軒）
 - 星、ビブグルマンはつかないもののおすすめのお店：
229軒の飲食店（福岡：179軒、佐賀50軒）
- *福岡の三つ星として、行天（寿司）、嵯峨野（日本料理）が掲載
- *福岡の二つ星として1軒の旅館が掲載、油山山荘（ふぐ）
- *「餃子」「インド料理」「インターナショナル」「豆腐料理」というカテゴリーが日本のミシュランガイドとして初登場
- *福岡で「ラーメン」「うどん」のカテゴリーが多数掲載
- ラーメン（ビブグルマン：4軒、星、ビブグルマンはつかないもののおすすめのお店：7軒）
- うどん（ビブグルマン：3軒、星、ビブグルマンはつかないもののおすすめのお店：4軒）
- *宿泊施設に多数の旅館が掲載
- （福岡：28軒（二つ星1軒含む）、佐賀34軒）

多様なセレクション

「ミシュランガイド福岡・佐賀 2014 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 2012 特別版」「ミシュランガイド広島 2013 特別版」と同様、星つき飲食店・レストラン以外も数多く掲載しており、そのうち74軒にビブグルマンの (Bib Gourmand) マークがついています。ビブグルマンとは「星はつかないものの調査員がおすすめるコストパフォーマンスの高い食事を提供するレストラン」を表します。「ミシュランガイド福岡・佐賀 2014 特別版」では他の地方版同様、3,500円以下で食事ができるお店にこのマークがついています。さらにビブグルマンや星つきのお店以外にも、星はつかないがおすすめのお店が229軒掲載されています。また、うどん、ラーメン、餃子、水炊きといった福岡、佐賀らしい料理を出しているお店も多数掲載されており、非常に多様なセレクションになっています。



©MICHELIN



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、「自然豊かで、海の幸、山の幸が豊富な福岡・佐賀でミシュランガイドを発刊できることをとても嬉しく思います。このガイドには星つきのお店だけでなく、ビブグルマンや、星やビブグルマンはつかないが調査員おすすめのお店も多数掲載されています。日常のカジュアルなお食事や大切な方との記念日、接待など特別なお食事シーンにもご活用いただけたら嬉しいです。このガイドが皆様に親しまれ、福岡県、佐賀県の魅力を再発見できるツールのひとつになれば幸いです」と語りました。

ビブグルマンとその歴史 (👤)

ミシュランのコーポレートキャラクター「ビバンダム」ことミシュランマンの顔がシンボルマークとなっています。

ビブグルマンのコンセプトの始まりは、1954年のフランス版ガイドに登場した赤い“R”です。1992年からは“Repas”に代わりヨーロッパ各地のミシュランガイドで「丁寧に作られた質の良い食事を手ごろな価格で提供するレストラン」を示すようになります。1997年にはミシュランの象徴、ミシュランマンの顔を使ってビブグルマンのマーク (👤) が作られました。以来、ビブグルマンは良質な料理を手ごろな価格で楽しめる店を紹介する役目を担うことになったのです。世界で発行されるミシュランガイドにはすべてビブグルマンが掲載されており、海外ではすでに多くの読者に親しまれています。



「ミシュランガイド 福岡・佐賀 2014 特別版」発売概要

- 【 タイトル 】 ミシュランガイド福岡・佐賀 2014 特別版 (日本語)
- 【 発売日 】 2014年7月10日 (木)
- 【 価 格 】 定価 3,000円+税、(税込 3,240円)
- 【 ISBNコード 】 978-4-904337-26-4
- 【 発 行 】 日本ミシュランタイヤ株式会社

「ミシュランガイド・デジタル」概要

- 【ア ド レ ス】 <http://michelinguide.gnavi.co.jp> (PC&スマートフォン対応)
- 【主 な 機 能】 ミシュランガイド掲載店の閲覧・検索、ブックマーク機能、店舗情報メール送信機能、地図閲覧・印刷機能、など
- 【価 格】 年間 2,376円 (税込) もしくは、月額 216円 (税込)
※書籍購入者は年間 1,620円 (税込)

【掲載ガイド】

1. ミシュランガイド 福岡・佐賀 2014 特別版
※2014年7月7日 (月) に掲載
2. ミシュランガイド東京・横浜・湘南 2014
3. ミシュランガイド関西 2014
4. ミシュランガイド北海道 2012 特別版
5. ミシュランガイド広島 2013 特別版









* 英語版も秋ごろ公開予定です。 詳細は追ってお知らせいたします。

ミシュランガイドについて

1900年8月、最初のミシュランガイド・フランス版が発行されました。

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。1926年、「おいしい料理を星の数で表す」評価法がスタートしました。ミシュランガイドはまたたく間に美食ガイドの代表格へととなりました。1911年、ヨーロッパ中を網羅したガイドブックが完成し、2006年、大西洋を渡り、ニューヨーク版、その後2007年以降、サンフランシスコ、ラスベガス、シカゴ版が次々と発行されアメリカでも旅の範囲を広げています。2007年、アジアで初めてのミシュランガイド東京版が発行、2年後に、ミシュランガイド京都・大阪版が発売となり、2009年香港・マカオ版が発行、と世界一周を成し遂げました。

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、 (簡素な店) から  の12段階で分類されています。ホテルの快適さは、「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。

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います。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、世界中どこにおいても、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。福岡・佐賀の一つ星のレストランは、東京や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



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。

そして、「ミシュランガイド福岡・佐賀 2014 特別版」ではビブグルマン(👽)は、星がつかないお店の中でも 3,500 円以下で、コースや単品（店のスタイルによる）の食事ができる、コストパフォーマンスが高い、おすすめのレストランです。

ミシュランについて

11 万 1,200 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 17 カ国の 67 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（群馬県太田市）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 9 月 17 日つまり東京オリンピック開幕を 23 日前に開通した、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の歴史は東京オリンピックとともに始まったといっても過言ではありません。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。

