

「ミシュランガイド横浜・川崎・湘南 2015 特別版」

三つ星 1 軒、二つ星 6 軒、一つ星 29 軒が掲載
 ビブグルマン 79 軒、多彩なセレクションが集合

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）は横浜・川崎・湘南エリアの飲食店・レストランおよび宿泊施設を紹介する「ミシュランガイド横浜・川崎・湘南 2015 特別版」のセレクションを発表致しました。「ミシュランガイド横浜・川崎・湘南 2015 特別版」は 5月22日（金）に発売されます。また、発売に先駆け、「Club MICHELIN（クラブミシュラン）」のセレクションも本日 14:00 以降に更新されます。

「ミシュランガイド横浜・川崎・湘南 2015 特別版」主なセレクション

- 三つ星 (***): 1 軒の飲食店・レストラン
 - 二つ星 (**): 5 軒の飲食店・レストラン と 1 軒の旅館
 - 一つ星 (*) : 29 軒の飲食店・レストラン
 - ビブグルマン (Bib Gourmand): 79 軒の飲食店・レストラン
 - 星、ビブグルマンはつかないもののおすすめのお店: 216 軒の飲食店・レストラン
- *三つ星として 幸庵（日本料理）が掲載
 *二つ星として 一軒の旅館が掲載、石葉（日本料理）
 *ビブグルマンに中華街から一軒のお店が掲載、山東（中華料理）
 *宿泊施設に多数の旅館が掲載
 合計 20 軒（小田原・湯河原 11 軒、横須賀・三浦 6 軒、鎌倉・湘南 3 軒）

星、ビブグルマンだけでなくおすすめのお店も多数掲載

横浜・湘南エリアは、一昨年度発行された2014年版まで東京エリアのガイドブックの中に掲載されていましたが、今回の2015年版では東京エリアのガイドブックから独立し、横浜・湘南だけでなく、川崎にもエリアを広げました。海外で発行されているミシュランガイドや、日本の他のエリアで発行されている特別版同様、星、ビブグルマンのお店だけでなく、星やビブグルマンはつかないもののおすすめのお店も216軒掲載しています。また、掲載している料理カテゴリーも全体で33種類と多岐に渡り、そのうち25種類は和食に属するものです。うどんやラーメン、そしてお好み焼きなどカジュアルに利用できる料理カテゴリーも掲載しています。旅館は20軒掲載しています。掲載された旅館の中の一軒の旅館が出す料理には二つ星がついています。このエリアは海に近く、野菜畑も多いことから地元で獲れた新鮮な魚や野菜を使った料理を出すお店が多いことも特徴の一つです。



©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、「横浜・川崎・湘南エリアは都内から日帰りや一泊旅行も含め観光地として人気のエリアです。旅の楽しみの一つはその土地で味わう、美味しい食事だと思います。わざわざ旅行してでも食べたい料理、偶然出会う料理など、食事にも様々な楽しみ方があります。『ミシュランガイド横浜・川崎・湘南 2015 特別版』ではいろいろなお店が掲載されています。それぞれのシーンにあわせて、このガイドブックをご活用いただけると嬉しいです。更に「Club MICHELIN (クラブミシュラン)」を使えば、専門のスタッフによるサービスも利用でき、皆様のニーズにあったお店がより効率良く見つけられると思います。わたしもこの夏、スマートフォンを片手にこのエリアの新たな魅力を発見したいと思います。」と述べました。

ミシュランガイド総責任者のマイケル・エリスは「横浜・川崎・湘南はそれぞれが魅力的なエリアとして大変印象的です。日本の大都市の一つである神奈川県は流通も良いため、地元で獲れる食材だけでなく他県からも新鮮な食材が多く入ってきます。『ミシュランガイド横浜・川崎・湘南 2015 特別版』では 33 種類の料理カテゴリーが掲載され、日本の他の地域で発行されているミシュランガイド同様、約 7 割を和食に該当する料理カテゴリーが占めています。2020 年の東京オリンピックに向けて、横浜・川崎・湘南エリアを含む首都圏の食に世界中からも注目が集まっていると思います。」と語りました。

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、ミシュランマン（通称、ビバンダム）の顔がシンボルマークとなっています。ビブグルマンとは星はつかないけれども、コストパフォーマンスが高く上質な料理を提供するおすすめのレストランにつけられるシンボルマークです。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“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年に現在のビブグルマンのマーク (👤) が作られました。海外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います。海外では多くの読者に親しまれ、大変人気のあるセレクションです。「ミシュランガイド横浜・川崎・湘南 2015 特別版」では 3,500 円以下でコースや単品料理などの食事ができるコストパフォーマンスの高い、おすすめのレストランにこのマークがついています。



「ミシュランガイド横浜・川崎・湘南 2015 特別版」発売概要

- 【 タイトル 】 ミシュランガイド横浜・川崎・湘南 2015 特別版（日本語）
- 【 発売日 】 2015年5月22日（金）＊発売日は地域店舗により異なります。
- 【 価格 】 定価 2,300円＋税、（税込 2,484円）
- 【 ISBNコード 】 978-4-904337-04-2
- 【 発行 】 日本ミシュランタイヤ株式会社






その同一の基準とは、下記5つの評価基準です。

- ・ 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

これらの基準は、日本料理、フランス料理などあらゆる料理カテゴリーに適用されています。

評価対象は「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おいしい料理
- ・ 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飲食店・レストランはその国、そのエリアだけではなく、世界的にも優れているということを示します。

ミシュランについて

11万2,300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17カ国の68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、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、世界市場向け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っています。また、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。

