

「ミシュランガイド兵庫 2016 特別版」

飲食店・レストラン：411 軒、宿泊施設：145 軒が掲載
日本初掲載の料理カテゴリーとして、鴨料理やそうめんなどが登場

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）は兵庫県の飲食店・レストランと宿泊施設を紹介する「ミシュランガイド兵庫 2016 特別版」のセレクションを発表致しました。「ミシュランガイド兵庫 2016 特別版」は 10月23日（金）に発売されます。また発売に先駆け、ミシュランガイド公式 WEB サイト「クラブミシュラン」のセレクションは本日更新されます。

「ミシュランガイド兵庫 2016 特別版」主なセレクション

- 三つ星 (***): 2 軒の飲食店・レストラン
- 二つ星 (**): 10 軒の飲食店・レストラン
- 一つ星 (*): 65 軒の飲食店・レストラン
- ビブグルマン (Bib Gourmand): 81 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: 253 軒の飲食店・レストラン

*三つ星として カ・セント、子孫 が掲載

*ビブグルマンに豊岡・出石の蕎麦、姫路のおでんなど地元の味が掲載

*日本のミシュランガイドに初掲載の料理カテゴリー：鴨料理（一つ星）、鹿肉料理、そうめん

*宿泊施設 145 軒（ホテル：59 軒、旅館:86 軒）

兵庫県全域をカバーし、多彩なセレクションを掲載

2015 年度版まで、神戸エリアのセレクションは関西エリアのミシュランガイドに掲載していました。しかしながら、2016 年度版では神戸を独立させ、兵庫県全域までエリアを拡大し「ミシュランガイド兵庫 2016 特別版」として、兵庫県の魅力を最大限に紹介しております。海外のミシュランガイドや日本で出版された他の特別版同様、星や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調査員お薦めのお店も多数掲載されています。掲載されている料理カテゴリーも全部で 29 種類と幅広く、そのうち 21 種類は和食に属する料理カテゴリーで、日本料理をはじめ蕎麦、お好み焼、うどん、鴨料理、鹿肉料理など多彩なセレクションが掲載されています。

兵庫県は北に日本海、南は瀬戸内海と太平洋と性質の違う海に面しており、獲れる魚介類も非常に種類が豊富です。また内陸部の良質な牛肉、そこで収穫される新鮮な野菜など地元の食材を使った料理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、「兵庫県で新しいミシュランガイドを出版できることを非常に嬉しく思います。兵庫県は日本を代表する港町のひとつである神戸をはじめとし、国内外の観光客に非常に人気のエリアです。また、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』改訂第4版にも城之崎温泉が二つ星、姫路城が三つ星として掲載されております。ミシュランの社員でレストラン、ホテル業界の専門知識をもつミシュランガイドの調査員が2014年秋頃から匿名で調査を行って来ました。『ミシュランガイド兵庫 2016 特別版』には星がついたお店だけでなく、コストパフォーマンスが高く上質な料理を提供するお店を表す『ビブグルマン』や、星やビブグルマンはつかないものの調査員お薦めのお店も多数掲載されており、特別な日だけでなく、家族や友人との気軽な食事などいろいろなシーンで、ご活用いただきたいと思います。出石の蕎麦、姫路のおでんなどこのエリアらしい料理も多数掲載されており、大変魅力的なセレクションになっていると思います。このガイドが皆様に親しまれ、兵庫県の魅力をお伝えする一助になれば嬉しいです。」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、「兵庫県は日本海型の多雪気候、瀬戸内型の温暖な気候、中間的な特徴を有する内陸型の気候と地域により気候が異なり、獲れる食材も異なるため、非常に多彩な食材の宝庫となっています。また、大阪にも近く流通も優れているため、地元で獲れたものだけでなく、近郊からも新鮮な食材が多く入ってきます。『ミシュランガイド兵庫 2016 特別版』では29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、そのうちの約7割以上が和食に属する料理カテゴリーが占めています。地元の味も掲載され、都市部だけでなく、郊外の食にも大きなポテンシャルを感じました。」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「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。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おり海外では多くの読者に親しまれています。



「ミシュランガイド兵庫 2016 特別版」には、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、おすすめの飲食店・レストランにこのマークがついています。

「ミシュランガイド兵庫 2016 特別版」発売概要

【タイトル】ミシュランガイド兵庫 2016 特別版 (日本語)

【発売日】2015年10月23日 (金) *発売日は地域店舗により異なります。



【 価格 】 本体2,700円+税、（税込2,916円）

【 ISBNコード 】 978-4-904337-50-9

【 発行 】 日本ミシュランタイヤ株式会社

「クラブミシュラン」概要

*株式会社ぐるなびとの共同事業のもと運営しています

【ア ド レ ス】 <http://clubmichelin.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、
専門のスタッフによる、セレクション案内、予約代行コンシェルジェ
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 3,240 円（税込）～ もしくは、月額 324 円（税込）～

※書籍購入者は年間 2,160 円（税込）

【掲載ガイド】

1. ミシュランガイド兵庫 2016 特別版
2. ミシュランガイド京都・大阪 2016
3. ミシュランガイド奈良 2016
4. ミシュランガイド横浜・川崎・湘南 2015 特別版
5. ミシュランガイド東京 2015
6. ミシュランガイド福岡・佐賀 2014 特別版
7. ミシュランガイド広島 2013 特別版
8. ミシュランガイド北海道 2012 特別版

* 地方版に関しても随時更新しております。



©MICHELIN/GURUNAVI




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が発行されました。

当初、車をつかって遠くに移動する人達ために作成されたこのガイドには、タイヤの使い方や修理方法、自動車修理工場のリスト、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沢山掲載されていました。ミシュラン兄弟が目指したのは、自動車の利用を促進し、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瞬く間に美食ガイドの代表格となりました。1911年には、ヨーロッパ中を網羅したガイドブックが完成します。更に2006年には、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、2008年には香港・マカオ版が発行され世界一周を成し遂げました。そして2009年、日本で2番目のエリアとなる、ミシュランガイド京都・大阪版が発行となりました。その後日本国内で、徐々にエリアを拡大しております。

ミシュランガイドでは、飲食店・レストランのおもてなし、しつらえ、器など、内装や外観、サービスなどを「快適度」として、☺ から ☹☹☹☹ の6段階で表しています。旅館の快適度は ☹☹☹☹



から  で表し、ホテルの快適度は  から  で表しています。

※ **赤**で表示の場合はより魅力的であることを示します。




ミシュランガイドの調査は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ミシュランガイドの調査員達により匿名で行われています。その際、料理やサービスの勘定を一般のお客様と同じように全て自分自身で支払います。星の評価の基準は、世界中どこにおいても共通です。同一の基準で判断することにより、兵庫の一つ星の飲食店・レストランは、ニューヨークやパリの一つ星と同じ価値を持つのです。そのため、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の意味します。

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、日本料理をはじめとする、全ての料理カテゴリーに適用することが可能です。

評価対象は「皿の上のもの」、つまり純粋な料理の評価です。

- ・ 三つ星  そのために旅行する価値のある卓越した料理
- ・ 二つ星  遠回りしてでも訪れる価値のある素晴らしい料理
- ・ 一つ星  そのカテゴリーで特においしい料理

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。

