

「ミシュランガイド京都・大阪 2016」「ミシュランガイド奈良 2016」

ビブグルマン(👤)に和食が登場！19種類もの和食に属する料理カテゴリーが掲載

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）は京都、大阪および奈良エリアの飲食店・レストランと宿泊施設を紹介する「ミシュランガイド京都・大阪 2016」、「ミシュランガイド奈良 2016」のセレクションを発表致しました。

「ミシュランガイド京都・大阪 2016」は10月23日（金）に発売され「ミシュランガイド奈良 2016」はミシュランガイド公式WEBサイト「クラブミシュラン」のみで公開されます。また発売に先駆け、「クラブミシュラン」のセレクションは本日更新予定です。

「ミシュランガイド京都・大阪 2016」主なセレクション

- 三つ星 (***): 11軒の飲食店・レストラン（京都：7軒、大阪：4軒）
- 二つ星 (**): 44軒の飲食店・レストラン（京都：24軒、大阪：20軒）と
1軒の旅館（京都）
👤: 7軒の飲食店・レストランが一つ星から昇格（京都：4軒、大阪：3軒）
NEW: 1軒の飲食店・レストランが初登場（京都：1軒）
- 一つ星 (*) : 131軒の飲食店・レストラン（京都：66軒、大阪：65軒）と
2軒の旅館（京都）
NEW: 11軒の飲食店・レストランが初登場（京都：4軒、大阪：7軒）
- ビブグルマン (👤) : 5,000円以下で料理（コースまたはアラカルト）を提供するお店
フランス料理、イタリア料理、和食に属する料理カテゴリーが対象
: 205軒の飲食店・レストラン(京都：82軒、大阪：123軒)
NEW: 164軒の飲食店・レストランが初登場（京都：63軒、大阪：101軒）
19種類もの和食に属する料理カテゴリーが初掲載：
居酒屋、うどん、うなぎ、おでん、おばんざい、お好み焼、牛肉料理、
串揚げ、精進料理、寿司、蕎麦、たこ焼、鉄板焼、天ぷら、とんかつ、
日本料理、焼鳥、洋食、ラーメン
お好み焼、たこ焼、うどんなど関西らしい料理が多数掲載
ミシュランガイドに「ストリートフード」というカテゴリーが初掲載、
地元を代表するローカルフード「たこ焼」を11軒掲載

※ストリートフードとは：地元を代表するローカルフードで、
持ち帰りの利用が多い店

「ミシュランガイド奈良 2016」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 (**): 3軒の飲食店・レストラン
- 一つ星 (*): 12軒の飲食店・レストラン
- ビブグルマン (Bib Gourmand): 3,500円以下で料理(コースまたはアラカルト)を提供するお店
対象となる料理カテゴリーは制限なし
15軒の飲食店・レストラン
ビブグルマンのセレクションは奈良で初掲載

【京都・大阪】ビブグルマン(Bib Gourmand)のセレクションに和食に該当する料理カテゴリーが初登場

2014年度版より関西エリアのセレクションにビブグルマンが登場しました。5,000円以下で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にこのマークがつけられています。

2015年度版まではフランス料理とイタリア料理の2つのカテゴリーだけが対象でしたが、今年より新たに和食が加わりました。全部で19種類もの和食に属するカテゴリーが掲載され、その中には、お好み焼やたこ焼なども含まれており、非常にバラエティに富んだ内容となっています。尚、たこ焼はミシュランガイドに初めて掲載されるカテゴリー「ストリートフード」に11軒が掲載されました。

【奈良】ビブグルマンのセレクションが初登場

奈良のセレクションに今回初めてビブグルマンが登場しました。全ての料理カテゴリーが対象となり、3,500円以下でコストパフォーマンスが高く上質な料理を提供する店につけられています。7種類の和食に属する料理カテゴリーとフランス料理、イタリア料理、スペイン料理も掲載されています。

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、「今年も関西エリアで新しいガイドブックを発行できることを嬉しく思います。『ミシュランガイド京都・大阪 2016』には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』に和食が加わりました。日本料理、寿司だけではなく、お好み焼、たこ焼、うどんなど地元の方々から大変人気のある料理カテゴリーも加わり、よりカジュアルに、手軽に利用できるガイドブックになっていると思います。『ミシュランガイド奈良 2016』は初めての試みとして書籍としては発行せず、ミシュランガイドの公式 WEB サイト『クラブミシュラン』のみでの公開となります。クラブミシュランはこれまで日本で発行されてきたガイドブック 7冊すべてが閲覧可能です。北海道や福岡・佐賀など旅行先でも簡単にスマートフォンからお店を検索できます。

日本で発行されているすべてのミシュランガイドの調査・編集は、主に日本人で構成されたチームが行っております。これからも読者の皆様に常に最新で、自信をもってお薦めできるセレクションをご提供できるよう、関係者一同努力を続けたいと思います。」と語りました。

ミシュランガイド総責任者のマイケル・エリスは、「京都・大阪および奈良エリアのビブグルマンに和食のカテゴリーが加わったことをとても嬉しく思います。和食は一昨年ユネスコの無形文化



遺産に登録されたこともあり、世界的にもより一層注目を集めています。『ミシュランガイド京都・大阪 2016』と『ミシュランガイド奈良 2016』に掲載された飲食店・レストランのうち 70%以上がこの和食のカテゴリーに該当します。寿司や天ぷらが世界的に浸透しているように、うどん、たこ焼、お好み焼なども今後ますます世界に広がっていきたくらいと期待しています。これからも京都・大阪の食の発展に注目していきたいと思えます。」と語りました。

ビブグルマン (👤) 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「丁寧な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全てビブグルマンが掲載されており、世界中で多くの読者に親しまれています。



「ミシュランガイド 京都・大阪 2016」発売概要

- 【タイトル】ミシュランガイド京都・大阪 2016
- 【発売日】2015年10月23日(金)
- 【価格】本体3,000円+税、(税込3,240円)
- 【ISBNコード】978-4-904337-08-0
- 【発行】日本ミシュランタイヤ株式会社



©MICHELIN

「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ュ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. ミシュランガイド京都・大阪 2016
2. ミシュランガイド兵庫 2016 特別版
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見直しを行っています。



©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・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、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・大阪版が発行となり、2009年香港・マカオ版が発行され世界一周を成し遂げました。

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段階で表されています。ホテルの快適度は 🏠 から 🏠🏠🏠 (パビリオンマーク) で表されています。

※ **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、ミシュランガイドの対象国である他の23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。京都の一つ星の飲食店・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、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、あらゆる種類の料理に適用することができます。

評価対象は「皿の上のもの」、つまり純粋な料理の評価です。

- ・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

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です。また、星が付かないお店の中でもコストパフォーマンスが高く上質な料理を提供する飲食店・レストランにビブグルマン  マークがつけられています。

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、五大陸 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。

本件に関するお問い合わせは下記までお願いいたします

