

「ミシュランガイド東京 2016」

1 軒の新しい三つ星、3 軒の新しい二つ星、17 軒の新しい一つ星が誕生 ラーメンが一つ星として初掲載、ビブグルマンの対象が全料理カテゴリーへ

日本ミシュランタイヤ株式会社（東京都新宿区 代表取締役会長：ベルナール・デルマス）は厳選された、東京の飲食店・レストランと宿泊施設を紹介する「ミシュランガイド東京 2016」のセレクションを発表致しました。「ミシュランガイド東京 2016」は12月4日（金）に発売されます。また発売に先駆け、12月1日（火）15時30分以降、ミシュランガイド公式WEBサイト「クラブミシュラン」のセレクションも更新されます。

「ミシュランガイド東京 2016」主なセレクション

- 三つ星 (***): 13 軒の飲食店・レストラン
 虎白 (日本料理) が二つ星から三つ星へ昇格
- 二つ星 (**): 51 軒の飲食店・レストラン
 2 軒の飲食店・レストランが一つ星から二つ星へ昇格
NEW: 1 軒の飲食店・レストランが初登場
- 一つ星 (*): 153 軒の飲食店・レストラン
 2 軒の飲食店・レストランがビブグルマンから一つ星へ昇格
 蕎麦 (ラーメン) がビブグルマンから一つ星へ昇格
 ※ラーメンが一つ星として掲載されたのは世界初
NEW: 15 軒のレストランが初登場
- ビブグルマン (Bib Gourmand): 343 軒の飲食店・レストラン
NEW: 83 軒の飲食店・レストランが初登場
 対象料理カテゴリー: 全ての料理カテゴリー、35 種類の料理カテゴリーが掲載



©MICHELIN

新たな三つ星が誕生

今回新たに、虎白（日本料理）が三つ星として、掲載されました。『ミシュランガイド東京2015』では二つ星として掲載されていましたが、評価を上げ、三つ星として掲載されました。

ラーメンが一つ星として初掲載

蕎麦（豊島区）が昨年度のビブグルマンから評価を上げ、一つ星として掲載されました。ラーメンが一つ星として掲載されたのは世界初となります。

ビブグルマンの対象カテゴリーが全料理カテゴリーへ

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・レストランを表す、ビブグルマンの対象料理カテゴリーは去年までフランス料理、イタリア料理、和食に属す



る料理カテゴリーでしたが、今年度は全ての料理カテゴリーが対象となり、より一層幅広いセクションになりました。

<今回新たに、東京エリアのビブグルマンに追加された料理カテゴリー>

インド料理、カレー、韓国料理、餃子、スペイン料理、タイ料理、中華料理、ベトナム料理、ペルー料理、ポルトガル料理、ロシア料理

<日本のミシュランガイドに初めて掲載された料理カテゴリー>

ベトナム料理、ペルー料理、ポルトガル料理、ロシア料理

日本ミシュランタイヤ株式会社 代表取締役会長のベルナール・デルマスは、「『ミシュランガイド東京 2008』を刊行してから、今年で 9 年目を迎えました。2007 年の発刊以来、調査エリアも徐々に拡大し、今回は東京 23 区をカバーしています。また 2014 年度版に東京エリアに初登場した、「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」を意味するビブグルマンの対象料理カテゴリーも 2014 年度はフランス料理とイタリア料理のみでしたが、2015 年に和食が加わり、読者の皆様からはより親しみやすいセクションになったと大変好評をいただきました。2016 年度版では、更にビブグルマンが進化し全料理カテゴリーが対象となり、ビブグルマンとして 35 種類の料理カテゴリーが掲載されています。更に多くの方々楽しんでいただけるセクションになっていると思います。ミシュランガイドは 100 年の歴史と伝統を守りながら、常に厳選したお店を紹介しています。同時に新しいことにもチャレンジし、デジタル社会に対応して、今年 4 月には会員制ミシュランガイド公式 WEB サイト「クラブミシュラン」を公開しました。日本全国からそして世界中から東京を訪れ、このガイドブックやスマートフォンを片手に、読者の皆様のニーズにあったお店を見つけ、素晴らしい時間をすごしていただければ嬉しいです。」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、「2016 年度版では、東京エリアのビブグルマンの対象が全ての料理カテゴリーとなり、更に幅広いセクションになったことをとても嬉しく思います。東京は飲食店・レストランの数が多く、料理の種類も幅広く、非常に魅力的な美食の都市だと思います。また流通も非常に優れており、質の高い多様な食材が日本各地からだけでなく、世界中から入ってきます。2016 年度版は、日本のミシュランガイドに初めて掲載される、ポルトガル料理、ペルー料理なども掲載され非常に多彩なセクションとなり、東京の食の幅広さと、そのレベルの高さを物語っていると思います。今後とも美食の都市、『東京』の食に注目し読者の皆様に常に最新の情報を提供していきたいと思えます。」と述べました。

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。

発売概要

- 【 タイトル 】 ミシュランガイド東京 2016
- 【 発売日 】 2015年12月4日 (金)
- 【 定価 】 本体 3,000円+税、(税込 3,240円)
- 【 ISBN コード 】 978-4-904337-18-9
- 【 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)

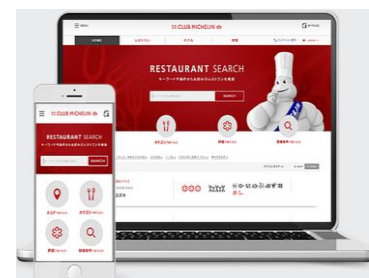
【 主な機能 】 ミシュランガイド掲載店の閲覧・検索、ブックマーク機能、
専門のスタッフによる、セレクション案内、予約代行コンシェルジュ
店舗情報メール送信機能、地図閲覧・印刷機能、など

【 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】 2015年12月1日現在

1. ミシュランガイド東京 2016
2. ミシュランガイド京都・大阪 2016
3. ミシュランガイド兵庫 2016 特別版
4. ミシュランガイド奈良 2016
5. ミシュランガイド横浜・川崎・湘南 2015 特別版
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多数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、2008年には香港・マカオ版も発行されました。また、2009年には、日本で2エリア目となる、ミシュランガイド京都・大阪版が発行されました。

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 XXXXX 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。東京の一つ星の飲食店・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ちます。

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、すべての料理カテゴリーの料理の評価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。

- ・ 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の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。

