

「ミシュランガイド東京・横浜・湘南 2013」 6 軒の新しい二つ星、17 軒の新しい一つ星が誕生 更に 2 軒のレストランが二つ星に昇格

日本ミシュランタイヤ株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：ベルナール・デルマス）は本日、厳選したレストランとホテルを紹介する「ミシュランガイド東京・横浜・湘南 2013」のセレクションを発表しました。今回掲載される施設は合計 350 軒で、このうちレストランが 286 軒、ホテルが 52 軒、旅館が 12 軒となっています。「ミシュランガイド東京・横浜・湘南 2013」（日本語版）は 12 月 1 日（土）より発売されます※1。

「ミシュランガイド東京・横浜・湘南 2013」のセレクション

- 三つ星 (***): 15 軒のレストラン (東京 14 軒、湘南 1 軒)
- 二つ星 (**): 57 軒のレストラン (東京 53 軒、横浜 3 軒、湘南 1 軒) と 1 軒の旅館 (湘南)
 - ・ NEW: 6 軒のレストランが初登場 (東京)
 - ・ 🍷: 2 軒のレストランが一つ星から二つ星に昇格 (東京)
- 一つ星 (*): 214 軒のレストラン (東京 175 軒、横浜 14 軒、湘南 25 軒) と 1 軒の旅館 (湘南)
 - ・ NEW: 16 軒のレストランが初登場 (東京 14 軒、横浜 1 軒、湘南 1 軒)
 - ・ 🍷: 1 軒の旅館が新たに料理でも評価され、一つ星として掲載 (湘南)

昨年の「ミシュランガイド東京・横浜・湘南 2012」に掲載されたレストラン・料理店そしてホテル・旅館を改めて調査することはもちろん、前回掲載には至らなかった施設や新たに候補に上がった施設についても調査を行いました。そして今年は 22 軒のレストランと 1 軒の旅館が新たに一つ星として掲載されました。それらの掲載店の料理のカテゴリーは、日本料理 (11 軒)、寿司 (2 軒)、蕎麦 (1 軒)、天ぷら (1 軒)、焼鳥 (1 軒)、ステーキハウス (1 軒)、中華料理 (1 軒)、フランス料理 (1 軒) そして現代風フランス料理 (3 軒) です。更に横浜エリアから初めてのふぐのお店も 1 軒登場しました。

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、「2007 年に『ミシュランガイド東京 2008』を刊行してから、早くも今日で 6 年目を迎えました。ここまで継続してこられたのも日本の読者の皆様のおかげです。今年もミシュランの調査員は読者の皆様に紹介したいお勧めのお店を見つけるべく、匿名でお店を予約し、他のお客様と同じくお勘定を支払い、世界共通のミシュランガイドの基準で調査をしてきました。今年も 6 年目にも関わらず、22 軒ものお店が新規掲載店として掲載されました。日本でミシュランガイドを発行する度に、日本の食のレベルの高さを感じます。食欲の秋、冬の味覚も楽しいこの季節に、ぜひ新しくなった『ミシュランガイド東京・横浜・湘南 2013』を手にとっていただ



き、関東に瞬く星を目指して足を運び、大切な方々と素敵な時間を過ごしていただければ嬉しいです。」と述べました。

「ミシュランガイド 東京・横浜・湘南 2013」発売概要

- 【 タイトル 】 ミシュランガイド東京・横浜・湘南 2013
- 【 発売日 】 2012年12月1日(土)
- 【 価格 】 定価 2400円＋税、(税込 2520円)
- 【 ISBNコード 】 978-4-904337-02-8
- 【 発行 】 日本ミシュランタイヤ株式会社

※本年度より日本語版のみの刊行となりました。



©MICHELIN

※表紙画像はミシュランWEBサイト・メディアセンター／報道関係者専用メニューのフォトライブラリー (https://www.michelin.co.jp/media_center/) よりダウンロードしていただけます。「ミシュランガイド 東京・横浜・湘南 2013」の書籍のご紹介、掲載店のご紹介など、直接ミシュランガイドに関わりのある話題以外でのご利用はご遠慮下さい。これらの画像のご掲載時には “©MICHELIN” と表記願います。詳細は、「ミシュランガイド表紙画像使用時のお願い」をご参照ください。

※「ミシュランガイド 東京・横浜・湘南 2013」の掲載店一覧は、2012年11月30日までミシュランWEBサイトのニュースリリースのコーナーに掲載している当リリース内からご覧いただけます。リストは報道機関の方々に掲載されている事実・星の数などを参照していただくための参考資料として作成されたものです。そのため掲載店全店をリストとして転載することは、固くお断りさせていただきます。

ミシュランガイドについて

「ミシュランガイド」は、まだ自動車の黎明期であった1900年8月、安全、快適に遠くまでドライブを楽しむための情報をまとめた小冊子として生まれました。ドライバーのため、タイヤの使い方と修理方法、市街地図のほか、ガソリンスタンド、ホテル・レストランや自動車修理工場などの実用的な情報が満載されており、自動車を運転する人たちに愛されてきました。ミシュランの創業者であるアンドレとエドワールの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。これは今も、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。

世界23カ国を対象に発行されているミシュランガイドは調査員が選び抜いたお勧めのレストランや宿泊施設を紹介しています。世界中に散らばる調査員はミシュランガイド独自の5つの評価基準を使って評価をしています。これにより、ミシュランの星は世界中どこでも同じ意味を持ちます。この5つの基準とは、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そして常に安定した料理全体の一貫性です。この基準で評価されるのが星で、「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

を表し、一つ、あるいは複数の星がついたレストラン・料理店さらに旅館は、その国の中だけでなく、世界的にも優れているということになります。

一方、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、サービスなどは「快適さ」として「フォーク／スプーン」(XからXXXXX)で五段階に分類されます。ホテルの



快適さは「パビリオン」（🏠 から 🏠🏠🏠）で表され、旅館の快適さは（🏨から 🏨🏨🏨）で表されています。赤で表示されている場合にはその施設がより快適であることを表します。ミシュランは毎年、全世界の 90 ヶ国を超える国々で、約 1,000 万部の地図、旅行ガイド、レストラン・ホテルガイドを発行しています。（2012年 11月 28日現在）

ミシュランについて

11 万 5,000 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 18 カ国の 69 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、米国と日本にあるテクノロジーセンターで行っています。

(注釈)

¹ 発売日は地域、店舗によって異なります

