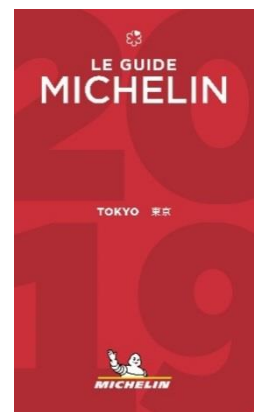


2018年11月27日

「ミシュランガイド東京 2019」発表

**484 軒の飲食店・レストランと 35 軒の宿泊施設を掲載、
1 軒が 9 年ぶりの三つ星**

フランスのタイヤメーカー、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：ポール・ペリニオ）は本日、東京の厳選した飲食店・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 2019」のセレクションを発表します。東京のミシュランガイドは 2007 年にアジア初としての発行以来、毎年更新され、12 年目を迎えました。今回は 484 軒の飲食店・レストランと 35 軒の宿泊施設が掲載され、12 年連続の 4 軒を含む 13 軒が三つ星の評価になりました。また、計 75 軒の飲食店・レストラン、宿泊施設が新たに掲載されました。



©MICHELIN

- 東京の星付きの飲食店・レストランは 230 軒で、パリの 118 軒を上回り、星付きの掲載店数で世界一の座を維持しました。
- 「ロオジエ」（中央区／フランス料理）は、2010 年版から 9 年ぶりに三つ星で掲載となりました。
- 日本で初めて「おにぎり」の料理カテゴリーが登場し、「おにぎり 浅草 宿六」（台東区／おにぎり）の 1 軒が新たにビブグルマンとして掲載されました。
- 東京は、「ラーメン」のカテゴリーにおいて世界で唯一星付き店が掲載されています。今回は、昨年 の 2 件に加え「Sobahouse 金色不如帰」（新宿区／ラーメン）が一つ星に加わりました。

書籍は 11 月 30 日（金）より、全国の主要書店で発売します。これに先立ち、本日午後 1 時より、「ミシュランガイド公式リスト」（<https://japanguide.michelin.co.jp/>）にてセレクションを公開します。

「ミシュランガイド東京 2019」の主なセクション

三つ星 (☆☆☆)	13 軒の飲食店・レストラン (うち、🌟 1 軒)
二つ星 (☆☆)	52 軒の飲食店・レストラン (うち、🇺🇸 1 軒、🌟 2 軒)
一つ星 (☆)	165 軒の飲食店・レストラン (うち、🇺🇸 28 軒、🌟 1 軒)
ビブグルマン (🍷)	254 軒の飲食店・レストラン (うち、🇺🇸 44 軒)
宿泊施設	2 軒の旅館、33 軒のホテル (うち、🇺🇸 2 軒)

※ 🇺🇸 新規掲載、🌟 評価が上がった飲食店・レストラン

料理の評価は、ミシュランガイド独自の5つの基準により、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 (☆)「近くに訪れたら行く価値のある優れた料理」で表現しています。このほかに、ビブグルマン (🍷)「価格以上の満足感が得られる料理」のお店もあります。

その他に、次のようなセクションの特徴があります。

- 12年連続三つ星の飲食店・レストランは、「かんだ」(港区 / 日本料理)、「カンテサンス」(品川区 / フランス料理)、「ジョエル・ロブション」(目黒区 / フランス料理)、「すきやばし 次郎 本店」(中央区 / 寿司)です。
- 二つ星の新規掲載は「木挽町 とも樹」(中央区 / 寿司)です。また、「ナベノイズム」(台東区 / フランス料理)、「青空」(中央区 / 寿司)の2軒が二つ星に評価が上がりました。
- 「琉球チャイニーズダイニング Tama」(渋谷区 / 沖縄料理)は、東京で初となる「沖縄料理」の料理カテゴリーで新たにビブグルマンとして掲載されました。
- 流行の変化が速く、競争の激しい東京の地域特性を反映し、飲食店・レストランで73軒の新規掲載がありました。うち、29軒に星が付き、44軒がビブグルマンとして掲載されました。

日本ミシュランタイヤ株式会社、代表取締役社長のポール・ペリニオは以下のようにコメントしています。

「東京は今年も、星付きの飲食店・レストランの掲載数が世界最多の都市になりました。新たな料理カテゴリーの登場や多くの新規掲載によって、セクションがさらに豊かになり、進化を続ける東京のレストランシーンを反映しています。良質な食材と、それを調理する素晴らしい腕前の料理人が国内外から集まる東京は、美食都市として世界をリードし続けるでしょう。ミシュランは今後もガイドブックを通して旅の楽しみ、新たな発見の喜びを伝え、モビリティ向上に寄与する製品やサービスを提供してまいります」

2018年9月にミシュランガイド・インターナショナルディレクターに就任したグウェンダル・ブレネックは以下のようにコメントしています。

「ミシュランは世界各国の主要都市でミシュランガイドを発行していますが、東京の料理カテゴリー、星、掲載数の多さは他に類を見ません。東京は、世界的に質の高い料理が体験できる魅力的な都市です。料理の選択の幅が広く、お店のスタイルも多様な東京の飲食店・レストランを旅の目的にする旅行者はたくさんいらっしゃいます。118年続くこのミシュランガイドはこれからも、素晴らしい料理を提供する知られざる名店や宿泊施設を紹介していきます」

ミシュランガイド東京 2019 書籍概要

- 【タイトル】 ミシュランガイド東京 2019
- 【発売日】 2018年11月30日（金） ※地域・書店により異なる場合がございます
- 【定価】 本体 3,000 円+税（税込 3,240 円）
- 【ISBN コード】 978-4-904337-28-8 C2026
- 【発行】 日本ミシュランタイヤ株式

「ミシュランガイド公式リスト by クラブミシュラン」について

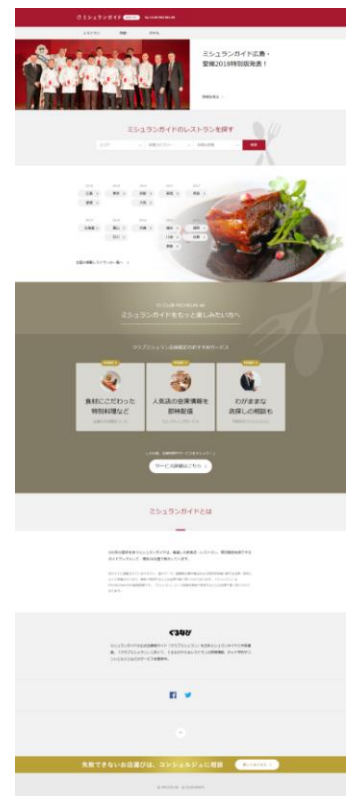
日本ミシュランタイヤ株式会社が2018年4月12日に開設した公式ウェブサイトで、日本で発行されている全ミシュランガイドの最新セレクションを無料で検索・閲覧できます。日本で発行されている全ミシュランガイドの最新セレクションを無料で検索・閲覧でき、一部の掲載店のネット予約もできます。店舗詳細の参照や様々なサービス機能が利用できる会員制のミシュランガイド公式ウェブサイト「クラブミシュラン（Club MICHELIN）」への会員登録もスムーズです。

【アドレス】 <https://japanguide.michelin.co.jp>
(PC&スマートフォン対応)

【主な機能】 国内全てのミシュランガイド掲載店名の検索・閲覧

【価格】 無料

【掲載エリア】 北海道、宮城、東京、横浜、川崎、湘南、富山、石川、京都、大阪、奈良、兵庫、広島、愛媛、福岡、佐賀、熊本、大分、鳥取（2018年11月現在）



©MICHELIN/GURUNAVI

ミシュランガイド公式ウェブサイト「クラブミシュラン（Club MICHELIN）」について

株式会社ぐるなびと日本ミシュランタイヤ株式会社が運営しています。日本で発行されている全ミシュランガイドのセレクションが随時更新され、最新セレクションの検索・閲覧や、一部店舗のネット予約、ぐるなびが提供するお店のこだわり情報、クラブミシュラン限定メニューなどが利用できるサービスです。

【アドレス】 <http://clubmichelin.jp>
(PC&スマートフォン対応)

【主な機能】 国内全てと一部海外のミシュランガイド掲載店の詳細情報の検索・閲覧、ブックマーク機能、専門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



©MICHELIN/GURUNAVI

- 【価格】 レギュラー会員（324 円/月額、3,240 円/年額 ※書籍購入者は3ヶ月無料）
ゴールド会員（5,400 円/月額、16,200 円/年額）
※一部サービス（予約代行コンシェルジュ、海外版ミシュランガイド閲覧）はゴールド会員のみ可能。レギュラー会員はオプション追加（予約代行コンシェルジュは 2,160 円/月額、海外版ミシュランガイドは 2,160 円/年額）。金額はいずれも税込み。
- 【掲載ガイド】 日本で発行されている全ミシュランガイド、一部の海外版（パリ、ニューヨーク、香港・マカオ）
- 【国内掲載エリア】 北海道、宮城、東京、横浜、川崎、湘南、富山、石川、京都、大阪、奈良、兵庫、広島、愛媛、福岡、佐賀、熊本、大分、鳥取（2018 年 11 月 現在）

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フランスで発行されました。当初、ドライバー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、ホテルやレストランなどの実用的な情報が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、タイヤはもちろん、ミシュランの地図、ガイドブックなど各種刊行物を含めた共通の目標になっています。1911 年にヨーロッパ中を網羅したガイドブックが完成し、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。2006 年、北米に進出してニューヨーク版、2007 年にはサンフランシスコ、ラスベガス、シカゴ版が発行され、アジア初となる東京版もこの年に発行されました。その後も香港・マカオ版やリオデジャネイロ・サンパウロ版、シンガポール版、上海版、ソウル版、バンコク版、台北版、広州版など掲載エリアを拡大しています。日本では 2009 年、国内 2 番目となる京都・大阪版が発行され、東京版とともに毎年更新しています。2012 年以降にエリア全域を対象とする特別版として、北海道版、宮城版、横浜・川崎・湘南版、富山・石川(金沢)版、奈良版、兵庫版、広島・愛媛版、福岡・佐賀版、熊本・大分版、京都・大阪+鳥取版が発行されています。2019 年春には、愛知・岐阜・三重版が追加される予定です。

ミシュランについて

ミシュランは、フランス クレルモン＝フェランに本社を置くタイヤ製造の世界的なリーダーです。11 万 4,000 人以上の従業員を擁し、171 カ国で持続可能なモビリティの実現のため、お客様にとって最適なタイヤ、サービス、ソリューションを提供しています。17 カ国 70 製造拠点で、約 1 億 9 千万本のタイヤを製造（2017 年実績）するとともに、デジタルサービス、旅行ガイド、ホテル・レストランガイド、地図など、皆様のモビリティをユニークで充実した体験にするお手伝いや、モビリティ業界のための高い技術を提供しています。詳しくは www.michelin.com をご参照ください。

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、ミシュラングループの基礎研究と、日本・アジア地域の乗用車、ライトトラック用タイヤの開発を担うとともに、モーターサイクル用から、乗用車・ライトトラック用、トラック・バス用、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、ライセンス事業も展開しています。