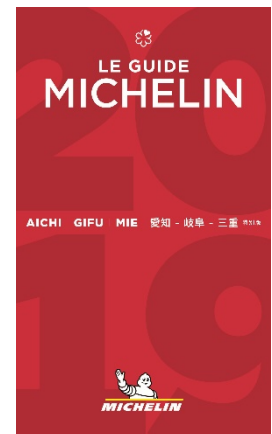


日本ミシュランタイヤ、「ミシュランガイド愛知・岐阜・三重 2019 特別版」発表

～初の東海地方セレクション、地域の特色を反映
 三つ星 3 軒、二つ星 14 軒、一つ星 51 軒～

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、愛知、岐阜、三重の3県で厳選した飲食店・レストランと宿泊施設を紹介する「ミシュランガイド愛知・岐阜・三重 2019 特別版」を発表します。国内で発表するミシュランガイドのセレクションとしては、20、21、22 エリア目。また、3県全域を同時に調査し、そのセレクションを1冊で発表するのは初めてになります。

愛知県は 276 軒の飲食店・レストランと 26 軒の宿泊施設、岐阜県は 92 軒の飲食店・レストランと 25 軒の宿泊施設、三重県は 168 軒の飲食店・レストランと 41 軒の宿泊施設が掲載されました。



©MICHELIN

書籍は 5 月 17 日（金）から全国の主要書店で発売されます。

「ミシュランガイド愛知・岐阜・三重 2019 特別版」セレクション

愛知県

三つ星 (***)	2 軒の飲食店・レストラン
二つ星 (**)	9 軒の飲食店・レストラン
一つ星 (*)	34 軒の飲食店・レストラン
ビブグルマン (BIB)	50 軒の飲食店・レストラン
ミシュランプレート (MPL)	181 軒の飲食店・レストラン
宿泊施設	9 軒の旅館、17 軒のホテル

岐阜県

二つ星 (**)	3 軒の飲食店・レストラン
一つ星 (*)	9 軒の飲食店・レストラン
ビブグルマン (BIB)	12 軒の飲食店・レストラン
ミシュランプレート (MPL)	68 軒の飲食店・レストラン
宿泊施設	23 軒の旅館、2 軒のホテル

三重県

三つ星 (***)	1 軒の飲食店・レストラン
二つ星 (**)	2 軒の飲食店・レストラン
一つ星 (*)	8 軒の飲食店・レストラン
ビブグルマン (BIB)	40 軒の飲食店・レストラン
ミシュランプレート (MPL)	117 軒の飲食店・レストラン
宿泊施設	25 軒の旅館、16 軒のホテル

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」、ミシュランプレート（🏆）「ミシュランの基準を満たした料理」のお店もあります。

3県それぞれのセレクションの特徴は以下の通りです。

【愛知県について】

- 三つ星の2軒はいずれも名古屋市内にあり、寿司「右江田」と日本料理「土方」でした。
- 「ガチ麺道場」（豊川市）は、ラーメンのカテゴリーで一つ星として掲載されました。ラーメンの星付き店は東京エリア以外で初めて掲載され、国内4軒目になります。
- うなぎのカテゴリーでの掲載は11軒に上り、国内最多でした。いずれの店でもひつまぶしが提供されているのは、愛知県ならではの特色といえます。
- うどんのカテゴリーで8軒掲載され、各店のメニューには名古屋名物の味噌煮込みうどんやきしめんなどが並んでいます。また、とんかつのカテゴリーは7軒あり、いずれの店でも味噌カツが味わえます。

【岐阜県について】

- 二つ星3軒は中華料理「小菜中華 hiro」（岐阜市）、日本料理「柳家」（瑞浪市）、日本料理「料亭 洲さき」（高山市）でした。中華料理のカテゴリーで二つ星として掲載されるのは、国内3軒目です。
- 精進料理のカテゴリーで国内2軒目の一つ星として「角正」（高山市）が掲載されました。
- 高山市の名物・高山ラーメン、飛騨地方の漬物ステーキや飛騨牛、県内産の鮎など、地元の食材やご当地メニューが食べられる飲食店・レストランが多く掲載されました。
- 旅館23軒のうち19軒は、観光地として人気の高い長良川温泉や福地温泉など、温泉地の宿泊施設でした。

【三重県について】

- 寿司「こま田」（伊勢市）が三つ星として掲載されました。
- 「坂本小屋」（津市）のあまご料理、「大黒屋」（桑名市）の鯉料理が、国内のミシュランガイドに新たなカテゴリーとして加わり、海の幸が豊富な三重県の特徴を反映しています。また、地元食材のアワビ、伊勢海老、松阪牛など提供している飲食店・レストランも多く掲載されました。
- おにぎり「千寿」（津市）はミシュランプレートとして掲載されました。おにぎりのカテゴリーの店が掲載されるのは、「ミシュランガイド東京 2019」に続き2軒目です。
- 快適度の高い旅館やホテルが多く掲載されました。中でも、「アクアイグニス」（菰野町）、「志摩観光ホテル ザ ベイスイート」（志摩市）、「ザ・ひらまつ ホテルズ & リゾーツ 賢島」（志摩市）は星付きの飲食店・レストランが入っており、滞在中の食事もお勧めです。

愛知、岐阜、三重の3県は、観光地として魅力的な地域であるとともに、地域の食材を生かしたご当地グルメや郷土料理など、バラエティ豊かな料理を味わえる地域であることが、今回のミシュランガイドで証明されました。良質な海産物、里山の恵み、豊かな農畜産物は、料理人の方々の創造力を刺激し、彼らとその素材のおいしさを最大限に引き出した料理を生み出す手助けをしています。

日本ミシュランタイヤ株式会社、代表取締役社長のポール・ペリニオは次のように述べています。

「このたび、たくさんの要望をいただいております東海地方 3 県でミシュランガイドを発行することができ、地域に関係する皆様の期待に応えられることをとてもうれしく思います。風土や文化の異なる 3 県を同時に調査し、セレクションを 1 冊で紹介することはミシュランにとっての挑戦であり、エキサイティングな体験でもありました。『より遠くまで、快適に、楽しくドライブできるように』という願いのもと誕生したガイドブックが、旅の指南書として 3 県の往来を盛んにし、日本全国のみならず、世界にその魅力を紹介できれば幸いです」

書籍の発売に先駆け、本日 15 時 30 分より、国内の全ミシュランガイドのセレクションを無料で閲覧できるウェブサイト「ミシュランガイド公式リスト by クラブミシュラン」(<https://japanguide.michelin.co.jp/>) にてセレクションを先行公開します。

「ミシュランガイド愛知・岐阜・三重 2019 特別版」概要

【タイトル】 ミシュランガイド愛知・岐阜・三重 2019 特別版

【発売日】 2019 年 5 月 17 日（金）

※地域、書店により異なる場合があります

【定価】 本体価格 3,000 円+税（税込 3,240 円）

【ISBN コード】 978-4-904337-20-2 C2026

【発行】 日本ミシュランタイヤ株式会社

【判型】 A5 変形

「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。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】 国内の全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、富山、石川、京都、大阪、奈良、広島、愛媛、福岡、佐賀、熊本、大分、鳥取 (2019年5月現在)
※横浜・川崎・湘南、兵庫は掲載を終了しております。



©MICHELIN/GURUNAVI

ミシュランガイド公式 WEB 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

【価格】 レギュラー会員 (324 円/月額、3,240 円/年額 ※書籍購入者は 2,160 円/年額)

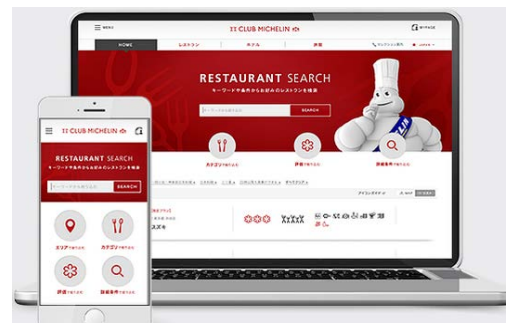
ゴールド会員 (5,400 円/月額、16,200 円/年額)

※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、富山、石川、京都、大阪、奈良、広島、愛媛、福岡、佐賀、熊本、大分、鳥取 (2019年5月現在)

※横浜・川崎・湘南、兵庫は掲載を終了しております。



©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、鳥取版(京都・大阪版と併載)が発行されています。

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。