

※ 本リリースに関する情報は **10月6日(火) 13時30以降**のお取り扱いとしていただきますよう、お願い申し上げます。

2020年10月6日  
 日本ミシュランタイヤ株式会社

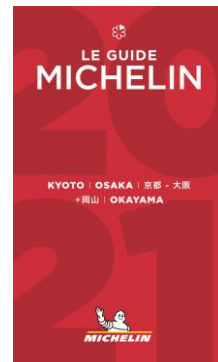
## 日本ミシュランタイヤ、「ミシュランガイド京都・大阪+岡山 2021」

### 岡山に続き、京都・大阪のセレクションを発表

～京都 265 軒、大阪 222 軒の掲載、  
 サステナブルな取り組みを評価するグリーンスターが初登場～

フランスのタイヤメーカーである、日本ミシュランタイヤ株式会社（本社：東京都新宿区、代表取締役社長：ポール・ペリニオ）は厳選した飲食店・レストラン、宿泊施設を紹介する『ミシュランガイド京都・大阪』に、2021年度版に限り岡山県全域を加えた『ミシュランガイド京都・大阪+岡山 2021』を10月9日に発売します。それに先駆けて本日、京都・大阪のすべてのセレクションを発表します。

12年目となる京都・大阪を対象としたミシュランガイドは、総掲載軒数 487軒、京都の飲食店・レストラン 216軒、旅館 20軒、ホテル 29軒、大阪の飲食店・レストランは 207軒、ホテル 15軒でした。10月2日に発表した今回限りの追加となる岡山県のセレクションと合わせた総掲載軒数は、691軒となりました。



©MICHELIN

#### 京都・大阪 2021 の主なセレクション

##### 京都

<b>飲食店・レストラン</b>	<b>216 軒</b>
三つ星 (☆☆☆)	7 軒の飲食店・レストラン
二つ星 (☆☆)	19 軒の飲食店・レストラン
一つ星 (☆)	84 軒の飲食店・レストラン (うち、N 13 軒)
ビブグルマン (BG)	106 軒の飲食店・レストラン (うち、N 22 軒)
うち グリーンスター (GS)	5 軒、ポジティブステップ 15 軒

<b>旅館</b>	<b>20 軒</b>
<b>ホテル</b>	<b>29 軒 (うち N 8 軒)</b>

##### 大阪

<b>飲食店・レストラン</b>	<b>207 軒</b>
三つ星 (☆☆☆)	3 軒の飲食店・レストラン
二つ星 (☆☆)	12 軒の飲食店・レストラン
一つ星 (☆)	81 軒の飲食店・レストラン (うち、N 7 軒)
ビブグルマン (BG)	111 軒の飲食店・レストラン (うち、N 23 軒)
うち グリーンスター (GS)	2 軒、ポジティブステップ 8 軒

<b>ホテル</b>	<b>15 軒 (うち N 4 軒)</b>
------------	------------------------

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。ビブグルマン (BG)「価格以上の満足感が得られる料理」、ミシュランプレート (M)「ミシュランの基準を満たした料理」のお店もあります。

## PRESS RELEASE

ミシュランは持続可能なモビリティを世界的に積極的に推進しており、今年からミシュランガイドでも持続可能なガストロノミー（美食）を実践する最前線にいる飲食店・レストランの取り組みに光を当てます。調査員は料理の評価と同時に、飲食店・レストランのサステナブルな取り組みを調査し、エコシステム全体を評価しました。そして真に献身的で、革新的な施設をグリーンスター（🌿）としてご紹介します。また、グリーンスターに向かい、ポジティブなアクションをしている施設をポジティブステップとして、『ミシュランガイド京都・大阪 + 岡山 2021』から掲載を始めます。

両都市のセレクションの特徴は以下の通りです。

### 【京都】

- 三つ星は 7 軒です。12 年連続で三つ星で掲載の日本料理「菊乃井 本店」と「瓢亭」は、サステナブルな取り組みにも力を入れています。
- 二つ星 19 軒のうち、いずれも日本料理の「高台寺 和久傳」、「草簀 なかひがし」、「美山荘」はグリーンスターでの掲載となりました。
- 一つ星 84 軒のうち、新規掲載店は 13 軒ありました。イノベティブで新規掲載された 2 軒、「CAINOYA」は和洋にとらわれず、減圧加熱調理も駆使した多様な料理を提供。「ルーラ」は薪火や発酵調理を使い、Noma で学んだノルディックを基調とした独創的な料理を提供しています。
- ビブグルマンは 26 種類の料理カテゴリーから、106 軒掲載され、新規掲載は 22 軒ありました。カレー、うどんの新規掲載はどちらも 3 軒もあり、盛り上がりを見せています。
- グリーンスターは 5 軒、ポジティブステップの飲食店・レストランは 15 軒ありました。中には無農薬による自家栽培の穀物や野菜、フードロスの削減、フードマイレージの軽減、環境保全などに積極的に取り組む飲食店・レストランが掲載されました。
- 新規開業のホテルが多く、新たに 8 軒がセレクションに加わりました。著名な建築家やデザイナーが手掛けていたり、循環型社会に寄与したライフスタイルのホテルなど、ユニークなコンセプトの施設が掲載されました。

### 【大阪】

- 三つ星は 3 軒です。日本料理「柏屋」はグリーンスターで掲載されました。なにわの伝統野菜の文化と継承に努め、水産資源の保全にも注力しています。イノベティブ「HAJIME」は水道濾過システムの導入や、輸送による二酸化炭素排出軽減に努めています。
- 二つ星は 12 軒ありました。フランス料理「ラ・シーム」は郷土の在来豚を復活させる取り組みをしています。
- 一つ星 81 軒のうち新規掲載は 7 軒ありました。グリーンスターで掲載された「寺田」は自然の循環による米作りや、環境負荷を軽減した農法で成育された野菜を使っています。
- ビブグルマンは 26 種類の料理カテゴリーから 111 軒掲載され、新規掲載は 23 軒ありました。寿司「寿司常」は明治 24 年創業のバッテラ発祥の店。カレー店「シナジー」は女性店主がトルコやネパールに訪問した際、スパイスに魅了され漢方や薬膳も学び、営んでいます。
- 一つ星、ビブグルマンに、女性シェフの飲食店・レストランが 10 軒セレクションされました。

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

「モビリティカンパニーであるミシュランが、ドライバーに移動する喜びを提供するためにミシュランガイドを創刊し、今年で 120 周年になります。私たちは、飲食店や宿泊施設に関連する皆様にとって非常に困難だった今年も、お勧めの施設を紹介することで業界全体の早期回復に貢献していきます。12 年目となる京都・大阪のセレクションには 487 軒のお勧めの施設が掲載されました。そして、かねてより持続可能なモビリティを実践するミシュランは、ガストロノミーもサステナブルな取り組みを実践する飲食店・レストランを紹介し、人々に新しいビジョンをもたらす役割を果たします。世界の美食を牽引する京都・大阪に、サステナブルな取り組みにも注力する料理人・シェフが多く活躍して

いることも証明されました。岡山県から京都・大阪まで、新しいミシュランガイドで食・人・景色との素晴らしい出会いを演出できれば幸いです」

ミシュランガイド・インターナショナルディレクターのグウェンダル・プレンェック（Gwendal Poullennec）は次のように述べています。

「伝統的日本料理が息づく京都と、多様な文化が交差し豊かな食文化を育む大阪の新たなセレクションを今年もお届けいたします。星付き飲食店・レストランが多い世界有数の美食都市である京都・大阪は今年もそのポテンシャルを保ち、才能と創造性あふれるシェフが多くいることを毎年証明しています。全世界が、この豊かな食の宝庫を羨み、訪れることでしょう。また、サステナブルな取り組みを献身的かつ革新的に行う施設にも着目し、彼らのビジョンを皆様に届ける役割を果たします。」

既にご案内のとおり、通常書籍の発売に先駆け行う出版記念パーティーを中止し、セレクション発表を動画配信に変更して実施します。動画によるセレクション発表により、掲載店すべてを全国の皆様に同時にお届けします。

### 『ミシュランガイド京都・大阪+岡山 2021』書籍概要

#### 京都・大阪掲載店発表動画配信概要

【日時】 2020年10月6日（火）13:30～

【場所】 Michelin Guide Asia YouTube チャンネル



#### 岡山掲載店発表動画配信概要

【日時】 プレミア配信終了。いつでも視聴可能

【場所】 Michelin Guide Asia YouTube チャンネル



【タイトル】 ミシュランガイド京都・大阪+岡山 2021

【発売日】 2020年10月9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 3,180 円 + 税

【ISBNコード】 978-4-904337-21-9 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 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。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、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】 <https://clubmichelin.jp/>（PC&スマートフォン対応）

【主な機能】 国内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



©MICHELIN/GURUNAVI

レクシオン案内、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（330 円/月額、3,300 円/年額）

※アプリ課金経由でのご登録の場合、月額 350 円、年額 3,300 円

ゴールド会員（5,500 円/月額・16,500 円/年額）

※アプリ課金経由でのご登録の場合、月額 5,400 円、年額 16,400 円

※予約代行コンシェルジュ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 2,200 円/月額）。金額はいずれも税込。

【掲載ガイド】日本で発行されている全ミシュランガイド

【国内掲載エリア】宮城、東京、富山、石川、新潟、愛知、岐阜、三重、京都、大阪、鳥取、広島、愛媛、福岡、佐賀、熊本、大分、長崎（2020 年 10 月現在）

※横浜・川崎・湘南、兵庫、奈良、北海道は掲載を終了しています。

## クラブミシュラン 公式アプリについて

クラブミシュランの公式アプリは、WEB サイトに掲載されている全てのミシュランガイドのセクションから、ユーザーの利用シーンや目的に合わせた飲食店・レストランをオフライン環境でも閲覧・検索できます。ユーザーは、検索・ネット予約の他、特集記事の閲覧など、グルメや旅行に役立つ情報を外出先から素早く手軽にアプリ上でサービスを利用できます。

アプリ詳細

【名称】クラブミシュラン

【価格】無料（一部課金あり）

【対応】OS : iOS10 以降、Android 5.0 以降

【アプリダウンロードページ】 - iOS 版

URL: <http://pp.gnavi.co.jp/mlcnt/?id=425118>

- Android 版

URL: <http://pp.gnavi.co.jp/mlcnt/?id=425119>



©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事、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、シカゴ版が次々と発行され、同年、『ミシュランガイド東京 2008』がアジア初として発行されました。2009 年に国内 2 番目として発行された京都・大阪版も 2020 年に 12 年目を迎えました。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、ソウル版、バンコク・プーケット&パンガー版、台北・台中版、上海版、広州版、北京版、などヨーロッパ以外でも掲載エリアを拡大中です。日本では 2012 年以降、特別版の掲載エリアを毎年拡大しており、現在は宮城版、富山・石川（金沢）版、新潟版、愛知・岐阜・三重版、広島・愛媛版、鳥取版、福岡・佐賀・長崎版、熊本・大分版が発行されています。

※横浜・川崎・湘南、奈良、兵庫、北海道エリアは掲載を終了しております。

### 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モビリティの世界的なリーダーです。12万7,000人以上の従業員を擁し、170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。69製造拠点で、約2億本のタイヤを製造（2019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多様な産業に提供するハイテク素材を開発しています。詳しくは [www.michelin.com](http://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・羽田空港間に新設のモノレールに採用されたミシュランスチールラジアル“X”タイヤから始まりました。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、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、ライセンス事業も展開しています。

With us in Kyoto Osaka

Official Partner



Official Supplier

