

※ 本リリースに関する情報は 12月7日(月) 14時以降の
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。

PRESS RELEASE

2020年12月7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、 「ミシュランガイド東京 2021」全セレクションを発表

～東京に新たな三つ星が 2 軒誕生、14 年連続三つ星は 3 軒、
サステナブルな取り組みを評価するミシュラン グリーンスターは 6 軒～

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『ミシュランガイド東京 2021』を 12 月 10 日(木)に発売します。それに先駆けて本日、東京の全セレクションを発表いたします。

東京を対象としたミシュランガイドは、今年で 14 年目となります。総掲載施設は 480 軒、飲食店・レストランは 446 軒、宿泊施設 34 軒でした。今回は新たな三つ星が 2 軒誕生し、三つ星は 12 軒となりました。そのうち 3 軒は 2008 年版以来、14 年間連続三つ星での掲載です。新規掲載店は飲食店で 53 軒、宿泊施設で 7 軒と、変化の速い東京の特徴を今年も反映しました。



©MICHELIN

ミシュランはまた、持続可能なモビリティを世界的に推進しており、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)を実践する飲食店・レストランの取り組みに光を当てています。ミシュランガイドの調査員は、料理と同時に飲食店・レストランのサステナブルな取り組みを調査しました。そして真に献身的で、革新的な施設をミシュラン グリーンスター (🌿) として紹介しています。また、ミシュラン グリーンスターに向かって前向きな取り組みをしている施設をポジティブステップとして掲載しています。日本国内では 10 月発売の「ミシュランガイド京都・大阪 + 岡山 2021」にアジアで初めて登場し、東京セレクションでの紹介は今回が初めてとなります。

ミシュランガイド東京 2021 の主なセレクション

全掲載店	480 軒
飲食店・レストラン	446 軒
三つ星 (🌟🌟🌟)	12 軒の飲食店・レストラン (うち N 2 軒)
二つ星 (🌟🌟)	42 軒の飲食店・レストラン (うち N 2 軒)
一つ星 (🌟)	158 軒の飲食店・レストラン (うち、N 18 軒)
ビブグルマン (👑)	234 軒の飲食店・レストラン (うち、N 35 軒)
うち ミシュラン グリーンスター (🌿) 6 軒	
ホテル・旅館	34 軒 (うち N 7 軒)

※N は評価が上がった飲食店・レストラン、N は新規掲載施設

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 (👑)「価格以上の満足感が得られる料理」のお店もあります。

東京 2021 セレクションの特徴をいくつかご紹介します。

- 三つ星 12 軒のうち、二つ星から評価が上がったレストランが 2 軒。レフェルヴェソンス/フランス料理（港区）は 2012 年に一つ星で初掲載、2015 年に二つ星となり今回三つ星かつミシュラン グリーンスターとなりました。厨房にレンガの薪窯を作りガス利用を削減し、絶滅が危惧される魚を使わないなど、サステナブルな取り組みにも積極的です。
- 新三つ星、茶禅華/中国料理(港区)は日本のミシュランガイド初の中国料理の三つ星です。日本料理の経験を活かし、だしや炭火焼など和の技法も使う“和・漢”の文化を見事に融合させた料理を提供します。
- かんだ/日本料理(港区)、カンテサンス/フランス料理（品川区）、ジョエル・ロブション/フランス料理（目黒区）は 14 年連続三つ星での掲載となりました。カンテサンスは、持続可能な漁業を推進するため保護活動を目的とした団体の代表を務め、ミシュラン グリーンスターでも紹介されています。
- ミシュラン グリーンスターは 6 軒。フードロスの削減、森林活性化に寄与、環境に配慮する生産者の支援、絶滅危惧種の保護など、都心にありながらできる取り組みを積極的に推進しています。
- 料理カテゴリーは 38 種類と多様です。ビブルマンで掲載されたエンリケマルエコスは、日本で初めての「モロッコ料理」カテゴリーです。女性シェフは学生時代にモロッコを旅して魅了され、移住して料理学校や現地民の台所で料理を学びました。タジンやクスクスなどの伝統料理を本場同様のレシピで提供しています。
- 宿泊施設は外資系ホテルの新規開業が多く、7 軒が新たに掲載となりました。日本初進出のブランドホテル、和を意識したホテル、元銀行を改装したホテル、都心に居ながらにして自然を感じられるホテルなど、独自性を打ち出した個性的なホテルが掲載されています。


日本ミシュランタイヤ株式会社 代表取締役社長 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、外食産業や観光業に携わる皆様にとって非常に困難だった今年も、お勤めの施設を紹介することが業界全体の早期回復に貢献できると考えています。14 年目となる東京のセレクションは、今年も世界の注目を集めるにふさわしい美食都市であることを証明しました。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、ガストロノミーで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、読者のレストラン選びに新たな視点をご提案します。ミシュランガイドが皆様の素晴らしい食事や旅のきっかけになれば幸いです」

ミシュランガイド・インターナショナルディレクター グウエンダル・ブレネックは次のように述べています。

「世界最大の美食都市東京はミシュランガイドの中でも常に注目のセレクションとして特別な存在です。今年も多くの才能ある料理人のおかげで、多様性、モダンズム、豊かな食文化を反映した素晴らしいセレクションとなりました。コロナウイルスによる危機的な状況が続くなか、東京の飲食店・レストラン、宿泊施設の献身と絶え間ない向上心に調査員たちは感銘を受けています。2021 年度版から、アジアで初めて日本のレストランでもサステナブルガストロノミーに献身的で革新的なレストランの紹介を始め、東京は持続可能な取り組みにも真摯に取り組むレストランがあることを証明しました。また、個性的なホテルが多く誕生し、東京の魅力はさらに増幅していると感じています」

書籍の発売に先駆け行っていた出版記念パーティーは中止し、セレクションを日英2か国語で世界中の皆様に動画配信いたします。

<p>『ミシュランガイド東京 2021』 掲載店発表動画配信概要</p> <p>【日時】 2020年12月7日(月) 14:00~ 【場所】 Michelin Guide Asia YouTube チャンネル</p>  <p>「ミシュランガイド東京2021」 掲載店発表!</p>	<p>『ミシュランガイド東京 2021』 書籍概要</p> <p>【タイトル】 ミシュランガイド東京 2021 【発売日】 2020年12月10日(木) 【定価】 本体 3,180 円+税 【ISBNコード】 978-4-904337-48-6 C2026 【発行】 日本ミシュランタイヤ株式会社 【判型】 A5 変形</p>
---	---

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 (330 円/月額、3,300 円/年額)

※アプリ課金経由での登録の場合、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】 東京、富山、石川、新潟、愛知、岐阜、三重、京都、大阪、鳥取、広島、岡山、愛媛、福岡、佐賀、熊本、大分、長崎 (2020年12月現在)

※横浜・川崎・湘南、兵庫、奈良、北海道、宮城エリアは掲載を終了しています。



©MICHELIN/GURUNAVI

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、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、岡山版が発行されています。

※横浜・川崎・湘南・兵庫、奈良、北海道、宮城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 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。

※ミシュランガイドの表紙画像のご掲載時には“©MICHELIN”と表記願います。

With us in Tokyo,

Official Partner



KOSHI NO KANBAI



Official Supplier



Global MICHELIN Guide Partner

