



PRESS RELEASE

報道関係各位

2021年4月8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、和歌山県の飲食店・レストランを追加し 「ミシュランガイド京都・大阪 + 和歌山 2022」を今秋発行

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：須藤元、以下「ミシュラン」）は、和歌山県全域の飲食店・レストランを「ミシュランガイド京都・大阪」に加え、「ミシュランガイド京都・大阪 + 和歌山 2022」として今秋発行します。毎年更新する京都・大阪版は年次更新のガイドブックですが、和歌山県は2022年度版限定で紹介します。また、和歌山県は国内で発行されるミシュランガイドの対象地域として27エリア目となります。



©MICHELIN

ミシュランガイドは、現在世界31か国で厳選した飲食店・レストラン、宿泊施設を紹介しています。その歴史は1900年に始まり、今年で121年目を迎えました。日本では、アジア初となる「ミシュランガイド東京2008」を2007年に、「ミシュランガイド京都・大阪2010」を2009年に発行し、東京と京都・大阪の2冊は毎年更新しています。加えて2012年の「ミシュランガイド北海道2012特別版」を皮切りに各地の特別版を発行しています。また、昨年発行した「ミシュランガイド京都・大阪 + 岡山2021」版から、新たにミシュラングリーンスターの評価が加わりました。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ています。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評価します。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（)としてご紹介しています。

旅行者の旅の準備方法の変化に伴い、2022年度版のミシュランガイドから、宿泊施設はガイドブックの掲載からウェブへと移行します。これにより利用者は広範囲な情報へのアクセスとオンライン予約が可能となります。

和歌山県は面積の大部分を紀伊山脈を中心とした山岳地帯が占めており、長い海岸線はリアス式海岸で天然の良港にも恵まれています。その温暖な気候により、みかん、梅、柿、桃など多くの果物の産地で、また、黒潮の恵みを受けた鰹や鮪をはじめとする海産物、醤油、高野豆腐、熟れ鮓、めはり寿司や紀州備長炭などの特産品もあります。ミシュランが日本の観光地を海外に向けて紹介する「ミシュラン・グリーンガイド・ジャポン」では、高野山、熊野古道が三つ星で紹介され、「わざわざ旅行する価値がある」観光地、景勝地として掲載されています。豊かな風土、多くの食材に恵まれた和歌山県に注目し、本年限定でミシュランガイド京都・大阪に加え、1冊のガイドブックとして出版します。

現在、ミシュランの社員であり、飲食業界の専門知識を持つ調査員たちは、読者の皆様に自信を持っておすすめしたい和歌山県全域の飲食店・レストランを調査中です。



日本ミシュランタイヤ株式会社 代表取締役社長 須藤元は次のように述べています。

「今回で 13 冊目の出版となる『ミシュランガイド京都・大阪』に、国内 27 エリア目となる和歌山県全域のおすすめの飲食店・レストランを追加して出版できることを大変うれしく思います。外食産業や観光業に携わる皆様にとって非常に困難な状況は続いていますが、私たちは、これまでどおりおすす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たいという想いを持っています。歴史的遺産に並び豊かな食文化を有する和歌山県に、再び多くの旅行者が訪れ、素晴らしい体験をしていただけるよう願っています。ミシュランはこれからも、地図やガイドブックで旅の楽しみを提供し、タイヤで安心・快適な移動をサポートするモビリティカンパニーであり続けます」

【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・大阪版も今年で 13 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&バンガー版、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、岡山版、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、宮城エリアはウェブ掲載期間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 3,600 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。71 製造拠点で、約 1 億 7,000 万本のタイヤを製造（2020 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。