

**日本ミシュランタイヤ、「ミシュランガイド京都・大阪+和歌山 2022」
飲食店・レストランのセレクション全 500 軒を発表
～13年目となる京都・大阪に和歌山県を新たに追加～**

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／すどう げん、以下「ミシュラン」）は本日、厳選した飲食店・レストランを紹介する「ミシュランガイド京都・大阪+和歌山 2022」の全セレクションを発表します。毎年調査を行い、新たなセレクションをお届けしている京都・大阪は、京都 21 軒、大阪 26 軒の新規掲載店を含む各 207 軒、208 軒の掲載となりました。今回は、国内 27 番目のエリアとなる和歌山県の厳選された飲食店・レストラン 85 軒も新たに紹介しています。昨年開始した、サステナブルガストロノミー（持続可能な美食）に真摯に取り組む飲食店・レストランに光を当てる、ミシュラングリーンスターの掲載店も増えています。

本セレクションは10月19日（火）14時から、ミシュランガイドアジア YouTube チャンネルで公開します。また、同日 15 時 30 分より、クラブミシュラン公式アプリで無料公開します。書籍は10月22日（金）から、全国主要書店で発売いたします。



© MICHELIN

「ミシュランガイド京都・大阪+和歌山 2022」の掲載数

	合計	京都	大阪	和歌山
総掲載軒数	500	207	208	85
☆☆☆（三つ星） そのために旅行する価値のある卓越した料理	9	6	3	0
☆☆（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	32	19	11	2
N 新規掲載の飲食店・レストラン	1	0	1	-
☆（一つ星） 近くに訪れたら行く価値のある優れた料理	171	83	82	6
N 新規掲載の飲食店・レストラン	16	8	8	-
🍷（ビブグルマン） 価格以上の満足感が得られる料理	226	99	112	15
N 新規掲載の飲食店・レストラン	30	13	17	-
その他、ミシュランガイドがセレクションした飲食店・レストラン	62	-	-	62
🌿（ミシュラングリーンスター）	14	6	4	4

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。

「昨年来、未曾有の異常事態下でもたゆまない創意工夫、努力を続けている飲食業界の皆様に、深く敬意を表します。京都・大阪に加え、今年はミシュラン・グリーンガイド・ジャポンで三つ星に選ばれた観光地のある和歌山県の食の魅力をご紹介しています。ミシュランは持続可能なタイヤで皆様の快適なモビリティをサポートし、ミシュランガイドのセレクションで豊かな旅の喜びをお届けします」

ミシュランガイド国際ディレクター グウエンダル・プレネックは次のように述べています。

「世界に誇る日本料理店が数多く存在する京都、ビブグルマンの多さを誇る大阪のセレクションは今年も健在でした。今回追加となった和歌山県では 85 軒の魅力あるセレクションをご紹介します。いずれの地域でも、持続可能なガストロノミーを实践し、地球環境の保全に邁進する多くのシェフ・料理人に会うことができました。素晴らしいレストランやシェフの取り組みをミシュラングリーンスターで紹介し、消費者の意識や行動に働きかけることは大きな喜びです」

なお、宿泊をより特別な体験としていただくために、宿泊施設のセクションは「Tablet Hotels（以下、タブレットホテル）」で提供をスタートしました。タブレットホテルは 2018 年からミシュランのグループ会社となり、ユニークな宿泊体験を求める様々な顧客のニーズに合わせたホテルセクションをオンラインで提供し、ホテル選びから予約までを可能にするウェブサイトです（<https://www.tablethotels.com/ja>）。

【京都セクションのみどころ】

- 三つ星評価は 6 軒。日本料理の「瓢亭」「菊乃井 本店」は 2009 年の初版以来、13 年連続の三つ星の評価を維持しました。
- 一つ星 8 軒、ビブグルマン 13 軒の新規掲載店が紹介されました。イタリア料理、イノベティブ、フランス料理から、居酒屋、餃子、ラーメンまで、その料理カテゴリーは多岐にわたっています。
- 「十五」（蕎麦）は京都で 6 軒目のミシュラングリーンスターとなりました。コロナをきっかけに昨年蕎麦畑を始め、循環型農法とフードロス削減に取り組んでいます。かつて廃棄していた蕎麦殻や生ごみを畑の堆肥にして循環させ、栽培した蕎麦の実を蕎麦掻きで供し、フードロスゼロに取り組んでいます。

【大阪セクションのみどころ】

- 「柏屋」（日本料理）は三つ星、ミシュラングリーンスターを維持し、サステナブルガストロノミーの最前線に在ることを今年も証明しました。
- 新規二つ星が 1 軒誕生しました。「ぬま田」（天ぷら）は素材をただ揚げるのではなく、一手間、一工夫加え、日本料理で培った感性を生かした独創的な天ぷらを供しています。一つ星は 8 軒、ビブグルマンは 17 軒が新たに紹介されています。
- 「雲鶴」（日本料理）、「HATSU」（イノベティブ）が新たなミシュラングリーンスターとなりました。「雲鶴」は海の天然資源が枯渇していることを危惧し、水産の研究機関と連携して養殖魚の質の向上と普及に努めています。伝統野菜の普及や、農家と連携を図り食文化の継承にも努めています。「HATSU」は料理で自然界を表現し、サステナビリティの大切さを伝えています。農薬や化学肥料不使用の野菜、林業の廃材を燃料とした養殖鰻など持続可能な食材でコース料理を提供。発酵、酢漬け、燻製といった手法も食材のロスを出しません。

【和歌山セクションのみどころ】

- 二つ星が 2 軒誕生しました。岩出市の「ヴィラ アイダ」（イノベティブ）は、野菜が主役の独創的な料理を供す、ミシュラングリーンスターのレストランです。和歌山市の「鮎 義心」（寿司）は江戸前の仕事を旨に、独自性を大切にしています。関西すしも学び、笹寿司や押し寿司も提供し、握り全般に創意工夫を凝らしています。
- 日本料理、寿司、フランス料理から一つ星が 6 軒、また 9 つの料理カテゴリーから、ビブグルマンが 15 軒誕生しました。
- ミシュラングリーンスターの飲食店・レストランは 4 軒。前出の「ヴィラ アイダ」（イノベティブ）は環境に配慮し、無農薬で野菜、果物、米を作っています。端材はコンポストで堆肥にし、循環。魚介や家禽は地元生産者から仕入れ、地域の持続可能性を考えています。田辺市の「キャラバンサライ」（フランス料理）は生ごみを堆肥化し、自店の菜園や契約農家の畑に使用、フードマイレージがかからない野菜を使っています。田辺市の「山伏そば 拝庵」は、無農薬で育てた蕎麦の実や野菜、茸を料理に使い、端材は堆肥にする循環型農法に取り組んでいます。和歌山市の「キュッヒエ」（フランス料理）は、和歌山の食材を扱い、魅力を伝えて地域活性化に貢献しています。その一環として、有田中央高校の生徒が育てた野菜も使っています。

全セレクションの発表は YouTube で公開

10月19日の記者会見後、14時から京都・大阪を、14時45分から和歌山県の全セレクション発表動画をミシュランガイドアジア YouTube チャンネルでプレミア公開し、全世界に向け日英2か国語で発信します。

「MICHELIN Guide Asia」YouTube :

<https://www.youtube.com/c/MICHELINGuideAsia/videos>



『ミシュランガイド 京都・大阪 2022』
セレクション発表動画イメージ



『ミシュランガイド 和歌山 2022』
セレクション発表動画イメージ

検索・閲覧は公式アプリ「クラブミシュラン」で

「ミシュランガイド 京都・大阪 + 和歌山 2022」のセレクションは、同日 15 時 30 分から、ミシュランガイド公式アプリ「クラブミシュラン」でご利用いただけます。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検索・閲覧・予約可能です。

公式アプリ「クラブミシュラン」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>

【国内掲載エリア】新潟、東京、富山、石川、福井、愛知、岐阜、三重、京都、大阪、和歌山、鳥取、岡山、福岡、佐賀、長崎（2021年10月現在）

※北海道、宮城、横浜・川崎・湘南、奈良、兵庫、広島、愛媛、熊本、大分エリアは掲載期間を終了しています。



©MICHELIN/GURUNAVI



© MICHELIN

「ミシュランガイド 京都・大阪 + 和歌山 2022」書籍詳細

【タイトル】ミシュランガイド 京都・大阪 + 和歌山 2022

【発売日】2021年10月22日（金）

【定価】3,498 円（本体 3,180 円 + 税 10%）

【ISBN コード】978-4-904337-40-0 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・プラナコンシーアユタヤ・チェンマイ・プーケット & パンガー版、台北・台中版、上海版、広州版、北京版、モスクワ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、現在は新潟版、北陸版、愛知・岐阜・三重版、和歌山版、鳥取版、岡山版、福岡・佐賀・長崎版が発行されています。

※北海道、宮城、横浜・川崎・湘南、奈良、兵庫、広島・愛媛、熊本、大分エリアはウェブ掲載期間を終了しています。

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。

Official Partner



Official Supplier



Global Partner



Official Coffee Partner

