



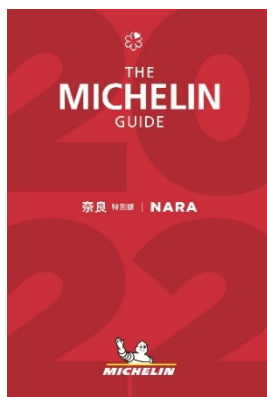
PRESS RELEASE

報道関係各位

2021年11月10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、奈良県の厳選した飲食店・レストランを 紹介する「ミシュランガイド奈良 2022 特別版」を5月発売予定

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、奈良県の厳選した飲食店・レストランをご紹介する、「ミシュランガイド奈良 2022 特別版」を来春発行します。奈良県全域の飲食店・レストランを調査対象とするのは、2016年にウェブ公開した「ミシュランガイド奈良 2017 特別版」以来、6年ぶりとなります。



©MICHELIN

約1300年前、日本の政治や経済、文化の中心地として栄えた奈良。東大寺、興福寺、春日大社などを含む「古都奈良の文化財」や、世界最古の木造建築を含む法隆寺地域の仏教建築物、紀伊山地の霊場と参詣道など世界遺産も多く、観光地としての魅力に溢れています。また、紀伊半島の内陸部に位置するため、内陸ならではの食材にも特徴があります。25品目もある大和野菜に代表される多様な農産物、イチゴ、梨、柿などの果物、そして大和肉鶏、大和牛、ヤマトポークといった畜産物など、名産品は多岐にわたり、古都の歴史背景とともに発展した食文化が楽しめる地域です。

ミシュランガイドは、現在世界32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。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、これまでに全国27エリアのおすすめの飲食店・レストラン、宿泊施設を紹介してきました。奈良については、京都、大阪、神戸とともに、「ミシュランガイド京都・大阪・神戸・奈良 2012」で、奈良市を国内7番目にご紹介し、奈良県全域を紹介する「ミシュランガイド奈良 2017 特別版」などで、多くの飲食店・レストラン、宿泊施設を紹介してきました。

ミシュランガイドはまた、2020年から、持続可能なガストロノミー（美食）を实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る、ミシュラングリーンスターの紹介を始めました。調査員は料理の調査と同時に、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（🌿）としてご紹介します。

さらに、旅行者の利便性向上のため、宿泊施設の記載は2022年度版のミシュランガイドからミシュランガイド公式ウェブサイトへと移行しました。これにより、広範囲な情報へのアクセスと、検索・閲覧、予約がワンステップでできるようになりました。

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。

「来春、再び奈良県の厳選した飲食店・レストランをご紹介できることを大変うれしく思います。同時に、長期にわたる世界的な公衆衛生危機と向き合い、現在も創意工夫をされながら努力を続ける飲食業界の皆様には敬意を表します。ミシュランの正社員である、ミシュランガイドの匿名調査員は現在、奈良県内をくまなく訪れ、読者におすすめの飲食店・レストランを調査中です。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、奈良県は三つ星（★★★）として掲載されています。魅力ある奈良県の観光地を訪れていただくと同時に、『ミシュランガイド奈良 2022 特別版』でその食文化の魅力を再発見し、唯一無二の体験をお楽しみください。ミシュランは皆様の快適で豊かな旅や移動のお手伝いを今後も継続してまいります。」

【書籍販売情報】

「ミシュランガイド奈良 2022 特別版」は初版限定にて販売予定です。全国の主要書店でご予約を受け付けますのでお早めにお申込みください。事前注文のみの対応で、店頭販売はございませんのでご注意ください。

書名：ミシュランガイド奈良 2022 特別版

(A5 変形 日本語・英語合本版となります)

出版社：日本ミシュランタイヤ／日販アイ・ピー・エス

ISBN：9 7 8 - 4 - 9 0 4 3 3 7 - 3 1 - 8 C 2 0 2 6

予価：2530 円 (2300+税 10%)

2022 年 5 月発売予定

【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 14 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、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、現在は富山・石川・福井版、新潟版、愛知・岐阜・三重版、和歌山版、岡山版、鳥取版、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。