

2015年11月10日

## 富山県・石川県を対象とした 『ミシュランガイド富山・石川（金沢）2016 特別版』を発行

日本ミシュランタイヤ株式会社（東京都新宿区、代表取締役会長：ベルナール・デルマス）は本日、新たに『ミシュランガイド 富山・石川（金沢）2016 特別版』（日本語）を2016年初夏に発行することを発表いたしました。

ミシュランガイドは、厳選した飲食店・レストランおよび宿泊施設を紹介するガイドブックとして世界中の人々に親しまれ、すでに100年以上の歴史があります。日本では、2007年に『ミシュランガイド東京2008』を発行、そして2009年には『ミシュランガイド京都・大阪2010』を発行し、これら2冊については毎年更新しております。

北海道、広島、福岡・佐賀、横浜・川崎・湘南、兵庫などの特別版も発行し、日本の読者に厳選した美味しい飲食店や快適な宿泊施設をご紹介します。

日本での発行を開始してから9年目を迎えた今年、富山県、石川県を新たな掲載地として選択し、8エリア目となる、『ミシュランガイド 富山・石川（金沢）2016 特別版』を発行することを決定いたしました。

富山県は立山連峰など、大自然が育む山の幸と、“天然の生簀”とも呼ばれる富山湾で獲れる四季折々の海の幸が楽しめる、美食の宝庫とも言えます。特に富山湾や石川県能登半島は日本海のほぼ中央に位置しており、暖流と寒流がちょうど交わる場所で多種多様な魚介類が水揚げされていることが特徴です。また石川県については、南部は緑豊かな白山国立公園、県中央部は手取川によって形成された肥沃な加賀平野、北部は日本海に囲まれた能登半島と、豊かな自然に囲まれています。豊富な海の幸はもちろん、加賀野菜、能登野菜などの名産品も数多く生産されているのが特徴です。

現在、ミシュランガイドの専門調査員たちが読者の皆様に自信をもってお奨めできる飲食店、宿泊施設を調査中です。

日本ミシュランタイヤ株式会社、代表取締役会長のベルナール・デルマスは、「富山県そして石川県で新たなミシュランガイドを発行できることを大変嬉しく思います。雄大な自然、城下町として風情を残す町並みなど富山県と石川県にはたくさんのお見どころがあるだけでなく、この地方独特の魅力的な食が一年を通じて国内外からの観光客を魅了しています。また、今年春の北陸新幹線、金沢―長野間の開業により、首都圏からのアクセスも更に良くなり、国内外の観光客から一層注目されている地域だと思えます。読者の皆さんが富山県と石川県に興味を持ち、新たな食の魅力を発見できるよう、お手伝いのできたら嬉しいです。」と語りました。

<表紙画像>



©MICHELIN



## ミシュランガイドについて




「ミシュランガイド」は、まだ自動車の黎明期であった1900年、安全、快適に遠くまでドライブを楽しむための情報をまとめた小冊子として生まれました。ドライバーのため、タイヤの使い方と修理方法、自動車修理工場、市街地図、ガソリンスタンドなどの実用的な情報や、旅を楽しむホテル・レストランなどの情報が満載されており、自動車を運転する人たちに愛されてきました。ミシュランの創業者であるアンドレとエドワールの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。これは今も、ミシュランの地図ガイドなどの各種刊行物に共通の目標になっています。

現在世界24カ国を対象に発行されているミシュランガイドは調査員が選び抜いたおすすめのレストランや宿泊施設を紹介しています。世界中に散らばる調査員はミシュランガイド独自の5つの評価基準を使って評価をしています。これにより、ミシュランの星は世界中どこでも同じ意味を持ちます。富山県や石川県に一つ星が誕生すれば、その一つ星はパリの一つ星と同じ価値を持つことになるのです。







5つの基準とは、

- ・素材の質
- ・調理技術の高さ、味付けの完成度
- ・料理の独創性
- ・コストパフォーマンス
- ・常に安定した料理全体の一貫性

を表します。この基準で評価されるのが星で、「皿の上のもの」、つまり純粋な料理の評価です。

- ・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  そのカテゴリーで特においしい料理

を表し、一つ、あるいは複数の星がついた料理店・レストランさらに旅館は、その国の中だけでなく、世界的にも優れているということになります。

一方、レストランや料理店のもてなし、しつらえ、器など、内装や外観、サービスなどは「快適さ」として「フォーク/スプーン」(から )で分類されています。ホテルの快適さは「パビリオン」(から )で表され、旅館の快適さは(から )で表されています。赤で表示されている場合にはその施設がより快適であることを表します。

## 「クラブミシュラン」概要

\*株式会社ぐるなびとの共同事業のもと運営しています

【アドレス】<http://clubmichelin.jp> (PC&スマートフォン対応)

【主な機能】ミシュランガイド掲載店の閲覧・検索、ブックマーク機能、  
専門のスタッフによる、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】年間3,240円(税込)～もしくは、月額324円(税込)～  
※書籍購入者は年間2,160円(税込)



【掲載ガイド】2015年11月10日現在

1. ミシュランガイド兵庫 2016 特別版
2. ミシュランガイド京都・大阪 2016
3. ミシュランガイド奈良 2016
4. ミシュランガイド横浜・川崎・湘南 2015 特別版
5. ミシュランガイド東京 2015
6. ミシュランガイド福岡・佐賀 2014 特別版
7. ミシュランガイド広島 2013 特別版
8. ミシュランガイド北海道 2012 特別版

\* 地方版に関しても随時更新しております。



©MICHELIN/GURUNAVI

### ミシュランについて

11万2,300人の従業員を擁し、170カ国以上で事業を展開するミシュランは、タイヤ製造の世界的なリーダーです。持続可能なモビリティの向上を常に追求し、五大洲17カ国における68カ所の製造拠点で、航空機、自動車、自転車、建設用機械、農業用機械、トラック、モーターサイクルなどのあらゆる種類のタイヤを製造し、販売しています。また、旅行ガイド、ホテル・レストランガイド、地図、ロードアトラスを発行するとともに、電子モビリティサポートサービスのViaMichelin.comを提供しています。研究開発は、ヨーロッパ、米国と日本（群馬県太田市）にあるテクノロジーセンターで行っています。

### 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、浜松町・羽田空港間に新設されたモノレールへのミシュランスチールラジアル“X”タイヤの採用から始まりました。日本ミシュランタイヤは、日本とアジア向けの乗用車用タイヤの研究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、ライセンスビジネスも展開しています。

『ミシュランガイド富山・石川（金沢）2016 特別版』の表紙画像など広報写真は、ミシュランWEBサイト・メディアセンター／報道関係者専用メニューのフォトライブラリー

([https://www.michelin.co.jp/media\\_center/](https://www.michelin.co.jp/media_center/)) よりダウンロードしていただけます。広報写真のご掲載時には“©MICHELIN”と表記願います。

このリリースで掲載した表紙デザインは、発行時に変更になる可能性があります。