

「ミシュランガイド北海道 2012 特別版」
三つ星が4軒、二つ星が13軒（内旅館1軒）、一つ星が52軒（内旅館2軒）
そして、ビブグルマンが121軒登場！

日本ミシュランタイヤ株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：ベルナール・デルマス）は本日、厳選したレストランとホテルを紹介する「ミシュランガイド北海道 2012 特別版」のセレクションを発表しました。今回掲載される施設は合計 **699** 軒で、このうちレストランが **475** 軒、ホテルが **133** 軒、旅館が **91** 軒となっています。「ミシュランガイド北海道 2012 特別版」は4月20日（金）に発売されます※1。

「ミシュランガイド北海道 2012 特別版」レストランのセレクション

- 4軒のレストランが三つ星 (***)
- 札幌市からは、鮎田なべ、温味そしてモリエールの3軒
- 洞爺湖町からは、ミシェル・ブラス トーヤ ジャパンが1軒
- 12軒のレストランと1軒の旅館が二つ星 (**)
- 50軒のレストランと2軒の旅館が一つ星 (*)
- 121軒のレストランがビブグルマン (Bib Gourmand) として掲載
- 288軒のレストランが星・ビブグルマンは付かないがおすすめの店として掲載

「ミシュランガイド北海道 2012 特別版」は海外のミシュランガイドと同様に、星が付かないお店も数多く掲載しており、その中でも121軒にはビブグルマン (Bib Gourmand) のマークが付いています。ビブグルマンとは、ミシュランのコーポレートキャラクターである「ビバンダム」こと「ミシュランマン」の顔をマークにした、コストパフォーマンスの高い食事を提供する、星は付かないお店の中でも特に調査員のおすすめのレストランを表します。「ミシュランガイド北海道 2012 特別版」では、3,500円以下で食事ができるお店にこのマークが付いています。

また、ビブグルマンや星付き店の他にも、星は付かないが「おすすめの店」が、288軒掲載されています。また、「ミシュランガイド北海道 2012 特別版」には、うどん、カレー、串焼き、ジンギスカン、豚丼、豚肉料理、焼き肉、洋食、羊肉料理、ラーメン、スペイン料理、そしてピッツァという新しいカテゴリーも掲載され、バラエティーに富んだセレクションになっています。

ミシュランガイドでは、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、サービスなどを「快適さ」として ♫ から ♫♫♫♫ の5段階で分類していましたが、今回新しく地元の料理を出す「^{シンプル}簡素な店 (Simple) 」が追加され、同書では、「快適さ」が ♫ から ♫♫♫♫



の6段階で分類されています。ホテルの快適さは、今までと変わらず、「パビリオン」の🏨から🏠🏠🏠で表され、旅館の快適さは🏡から🏠🏠🏠で表されています。

2010年の秋頃から、ミシュランの社員でありホテル・レストラン業界の専門知識を持つ専任の調査員たちが匿名で調査を行ってきました。すべてのミシュランの調査員たちは、料理やサービスの勘定をすべて自分で支払います。星の評価の基準は、北海道においても、ミシュランガイドの対象国である他の22カ国と同じです。同一の基準で判断することにより、ミシュランの星は、世界中どこでも同じ価値を持つのです。札幌の一つ星のレストランは、ニューヨークまたはパリの一つ星と同じ価値を持つのです。その同一の基準とは、素材の質、調理技術の高さと味付けの完成度、料理の独創性、コストパフォーマンス、そして常に安定した料理全体の一貫性の5つです。これらの基準は、日本料理をはじめとする、あらゆる種類の料理に適用することができます。

星は「皿の上のもの」、つまり純粋な料理の評価です。

- ・一つ星 🌟 そのカテゴリーで特に美味しい料理
- ・二つ星 🌟🌟 遠回りしてでも訪れる価値がある素晴らしい料理
- ・三つ星 🌟🌟🌟 そのために旅行する価値がある卓越した料理

を表します。一つ、あるいは複数の星が付いたレストラン・料理店は、その国の中だけではなく、世界的にも優れているということです。

日本ミシュランタイヤ株式会社 代表取締役社長のベルナール・デルマスは、

「北海道は私にとって非常に思い入れが深い土地です。車社会であり、特に冬には過酷な道路状況になる北海道は、ミシュラングループのタイヤ研究開発、さらに日本ミシュランタイヤのタイヤビジネスにおいても非常に重要な土地です。そのため、この地でミシュランガイドを刊行できることを非常に嬉しく思います。

今日から、北海道の地で新たに69軒のレストランが光り輝き始めます。しかし、全道をカバーするこのガイドブックの魅力は星だけではありません。同書は、フランスなど海外のミシュランガイドと同じように、コストパフォーマンスの高い食事を提供するおすすめのレストランである、ビブグルマンが121軒も掲載されています。また、星・ビブグルマン以外の「おすすめの店」のセレクションも豊富で、さらに多くのホテルや旅館も掲載されています。まさに、幅広い読者層の方々に、様々なシチュエーションで活用して頂ける、実用的なガイドブックになっています。

ぜひ読者の皆様に、ミシュランガイドを片手に、この広大な北海道の大地をドライブしながら、素材も調理もサービスも一流の、おいしい北海道を堪能していただきたいと思えます。」

と述べました。



概要

「ミシュランガイド北海道 2012 特別版」

【 タイトル 】 ミシュランガイド北海道 2012 特別版（日本語）

【 発売日 】 2012年4月20日（金）

【 価 格 】 日本語版 定価 2200円＋税、（税込 2310円）

【 ISBNコード 】 978-4-904337-42-4

【 発 行 】 日本ミシュランタイヤ株式会社

※1 発売日は地域、店舗によって異なります。



©MICHELIN2011

※「ミシュランガイド北海道 2012 特別版」の書籍のご紹介、掲載店のご紹介など、直接ミシュランガイドに関わりのある話題以外での表紙画像の利用はご遠慮下さい。これらの画像のご掲載時には “©MICHELIN2011” と表記願います。詳細は、「『ミシュランガイド』表紙画像使用時のお願い」をご参照ください。

※「ミシュランガイド北海道 2012 特別版」の掲載店一覧は、2012年4月12日18時までミシュランWEBサイトのニュースリリースのコーナーに掲載している当リリース内からご覧いただけます。リストは報道機関の方々に掲載されている事実・星の数などを参照していただくための参考資料として作成されたものです。そのため、掲載店全店をリストとして転載することは、固くお断りさせていただきます。

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8月、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。初版には、タイヤの使い方と修理方法、市街地図のほか、ガソリンスタンド、ホテルと自動車修理工場などの実用的な情報が満載されており、自動車を運転する人たちに1920年まで無料で配布されました。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事、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。

ミシュランは毎年、全世界の90ヶ国を超える国々で、約1,000万部の地図、旅行ガイド、レストラン・ホテルガイドを発行しています。

ミシュランについて

11万5,000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、タイヤ製造の世界のリーダーです。持続可能なモビリティの向上を常に追求し、五大洲18カ国の69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、米国スペースシャト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、米国と日本にあるテクノロジーセンターで行っています。（2012年4月現在）

