



PRESS RELEASE

報道関係各位

2024年11月1日

日本ミシュランタイヤ株式会社

日本初、星付きレストランの解説付きライブクッキングが楽しめる
フードフェスが奈良公園で期間限定開催！
「奈良ガストロノミーナイトエキスポ 2024」に協力
～星付きレストラン9軒が地産食材でプレミアムメニューを実演販売～
【期間】11月16日（土）～24日（日）15:00～20:00
【会場】奈良公園登大路園地（奈良県奈良市登大路町）

「すべてを持続可能に」を企業ビジョンとするミシュランの日本法人である日本ミシュランタイヤ（本社：群馬県太田市、代表取締役社長：須藤 元）は、11月1日（金）、国土交通省観光庁公募「特別体験事業」に採択された「奈良ガストロノミーナイトエキスポ 2024」に参加・協力します。奈良公園と興福寺を特別利用し、「ミシュランガイド奈良 2024」掲載レストランと地元生産者、伝統工芸士が集結する夜間博覧会が11月16日（土）から24日（日）の9日間実施され、「ミシュランガイド奈良 2024」に一つ星、二つ星で掲載された9軒の飲食店・レストランが、日替わりで料理を実演販売します。

11月16日（土）14：30の記念式典には当社のコーポレートキャラクターであるミシュランマンも登場し、ライブクッキングに参加するシェフを応援します。

【出演レストラン概要】

出演日	出演レストラン	星	ミシュラン グリーンスター	料理カテゴリー
11/16（土）	小粋料理 味万惣／Koikiriyor Aji Manso	✿		日本料理
11/17（日）	中国菜 奈良町 枸杞／Chugokusai Naramachi Kuko	✿	✿	中国料理
11/18（月）	鮨 かわしま／Sushi Kawashima	✿		寿司
11/19（火）	オーベルジュ・ド・ぶれざんす 桜井 ／L'AUBERGE DE PLAISANCE SAKURAI	✿		フランス料理
11/20（水）	ダ テッラ／Da terra	✿	✿	イタリア料理
11/21（木）	ラ・テラス“イリゼ”／La Terrasse irisée	✿		フランス料理
11/22（金）	白／Tsukumo	✿✿		日本料理
11/23（土）	ラ・トラース／LA TRACE	✿		フランス料理
11/24（日）	アコルドゥ／akordu	✿✿		イノベーティブ

※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（✿）近くに訪れたら行く価値のある優れた料理、ミシュラングリーンスター（✿）持続可能なガストロノミーに対し、積極的に活動しているレストラン

日本ミシュランタイヤ株式会社 代表取締役社長、須藤 元のコメント

「2024年5月9日に発表した『ミシュランガイド奈良 2024』の星、ミシュラングリーンスター掲載店の料理を、フードフェスティバルで楽しめる機会に協力することができ大変光栄です。星付きレストランのシェフによるライブクッキングの模様を、解説付きで間近に見ることができるのは日本初の試みとなります。

奈良県の食材の魅力と、ミシュランガイド掲載店の料理とのコラボレーションを、奈良の風景の中に身を置きながら堪能できる機会を、ぜひお楽しみください。ミシュランは安心・安全・快適な移動のお手伝いとともに、お出かけ先のエクスペリエンスも提供するモビリティカンパニーとして、これからも唯一無二の体験をご提案します」

【ミシュランガイド星付きレストランのシェフによるライブクッキング概要】

日程 11月16日(土)～11月24日(日)

時間 15:00 17:30 の2回 約20分

場所 奈良公園登大路園地

■ 「ミシュランガイド奈良 2024」はミシュランガイド公式ウェブサイト、公式アプリで

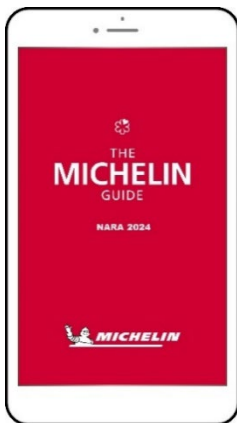
「ミシュランガイド奈良 2024」最新セレクション

公式ウェブサイト URL : <https://guide.michelin.com/jp/ja>

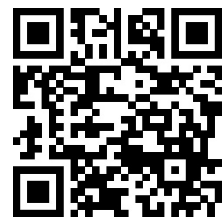
※公式ウェブサイト、アプリは世界のミシュランレストラン・ホテルセレクションの検索・予約が可能です

■ ミシュランガイド公式アプリ

iOS, Android ともに二次元バーコードからダウンロード可能



- 世界のミシュランガイド（レストラン・ホテル）が一つに
- レストランの先行公開により、最新のセレクションが入手可能
- 周辺検索、旅先の検索にも
- お気に入りやリストを共有可能
- ミシュランガイド公式ウェブサイト <https://guide.michelin.com/jp/ja> の内容をカバー
- ダウンロード無料



アプリダウンロード

【ミシュランガイドについて】

ミシュランガイドはその卓説性と質の高さで世界的に支持を集め、厳選したレストランセレクションを紹介しています。そして思い出に残る食事やおもてなし体験を求める旅行者にとって信頼できるパートナーであり続けています。

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。「おいしい料理を星の数で表す」現在の評価法は1926年にスタートしました。

世界45以上の地域を、一貫したプロセスにより調査し、評価したレストランは世界で指標とされています。インスペクターは世界中で数十年使用している実績ある評価基準で調査を徹底するよう訓練されています。国際的に統一された評価基準と、評価の客観性を徹底するために、全額支払い、料理の品質のみを評価します。

料理を評価するための5つの評価基準は、素材の質、料理技術の高さ、味付けの完成度、独創性、常に安定した料理全体の一貫性です。星やビブグルマンの評価は、パリ、ニューヨーク、東京、奈良などどこでも同じ価値を持っています。

時代のニーズを捉え、ミシュランガイドはレストランセレクションに、ホテルセレクションも加えました。ミシュランガイドの公式ウェブサイトや、iOS, Androidの無料アプリで、ミシュランガイドがおすすめする世界のレストランとホテルの検索や予約が可能です。

【すべてを持続可能に】

ミシュランは「すべてを持続可能に」という企業ビジョンのもと、人（People）、地球（Planet）、利益（Profit）三方良しの理想を叶え、2050年までに100%持続可能なタイヤを製造することを約束しています。大西洋で帆船による海上輸送の推進、東南アジアの天然ゴム栽培および森林保全の最適化、自動車産業の電動化への貢献など、グローバルに脱炭素への取り組みを進めています。ミシュランのサステナビリティ経営強化に向けたコミットメントは、以下をご参照ください。

2050年のビジョン <https://news.michelin.co.jp/articles/michelin-tires-will-be-100-sustainable-in-2050>

2030年に向けた戦略 <https://news.michelin.co.jp/articles/make-everything-sustainable-michelin-announces-strategy-to-2030>

SDGsへの貢献 <https://www.michelin.co.jp/csr>

【ミシュランについて】

ミシュランは、人々の生活に変化をもたらす複合材料と体験機会を提供する世界的企業です。130年を超え工学材料のパイオニアとして、人類の進歩とより持続可能な世界の実現に一貫した貢献をしてきました。

高分子複合材料の深いノウハウをいかし、モビリティ、建設、航空、低炭素エネルギー、ヘルスケアなど様々な産業分野で重要な用途に使用される高品質なタイヤや部品を製造するため、常に革新を続けています。製品に込めた思いと、お客様目線のニーズをとらえ、ユニークで充実した体験を提供します。フリート向けデータやAIベースのコネクテッドソリューションの提供、ミシュランガイドの厳選したレストランやホテルのおすすめまで、事業領域は多岐にわたります。



【ご掲載時の読者お問い合わせ先】

お客様相談室 Tel : 0276-25-4411 / <https://www.michelin.co.jp/assistance>

【問合せ・取材のご希望はこちら】

日本ミシュランタイヤ株式会社

広報部 石坂三奈子 Tel : 090-1033-8349 Email : minako.ishizaka@michelin.com

ミシュランホームページ : michelin.co.jp/

共同ピーアール株式会社 ミシュラン PR 担当 日比/秋山/中込/近藤

Tel : 090-5553-2174 (近藤) 、 080-1032-8649 (秋山) Email : michelin-pr@kyodo-pr.co.jp