

La guía MICHELIN Tokyo 2015

Tokyo confirma su atractivo mundial para la gastronomía

Michelin ha presentado la edición 2015 de la guía Tokyo, que estará disponible también en versión digital en japonés e inglés. Con un nuevo restaurante tres estrellas y la distinción de Bib Gourmands a 200 restaurantes “washoku”, las cocinas tradicionales japonesas, la guía es ejemplo del interés mundial como destino gastronómico.

La guía MICHELIN Tokyo 2015 cuenta este año con un nuevo establecimiento tres estrellas, **Makimura**, restaurante japonés que ya había conseguido el año pasado dos estrellas. La guía incluye también **cinco nuevos restaurantes de dos estrellas** y **19 nuevos restaurantes de una estrella**, dos de ellos fueron previamente Bib Gourmands.

La guía se distingue este por la apertura de los **Bib Gourmands** a la cocina washoku, cocina tradicional japonesa. Los Bib Gourmands se adjudican a aquellos establecimientos que sirven un menú de calidad a un precio asequible (menos de 5.000 yenes). Esta distinción permite también reflejar la tendencia cada vez más predominante hacia comidas más simples, menos estructurados y hacia precios más competitivos.

Las siguientes 22 categorías de washoku han recibido este año un Bib Gourmand: anago, chankonabe, especialidades de pollo, dojo, izakaya, japonesa, kushiage, especialidades de carne, obanzai, oden, okonomiyaki, ramen, soba, sukiyaki, sushi, tempura, teppanyaki, tonkatsu, udon, unagi, yakitori y yoshoku (las categorías chankonabe y dojo figuran por primera vez en la guía).

Bernard Delmas, presidente de Nihon Michelin Tire, ha declarado: *“Estamos muy orgullosos de presentar de la nueva edición de la guía MICHELIN Tokyo. Mientras que las ediciones precedentes cubrían tres regiones, Tokyo, Yokohama y Shonan, la guía se centra este año exclusivamente en Tokyo y su región. En su primera aparición el año pasado en el apartado de Tokyo, los Bib Gourmands se referían únicamente a los restaurantes de cocina francesa e italiana. Sin embargo, este año se atribuyen también a la cocina tradicional japonesa ‘washoku’. Su listado se revela muy amplio e interesante y esperamos que la guía tendrá mayor éxito que las precedentes. Con el deseo de mejorar siempre los servicios que ofrecemos, relanzaremos en la próxima primavera la versión digital de la guía en forma de ‘Club MICHELIN’. Todas las personas que participan en la elaboración de las guías y, en particular, nuestros inspectores, han consagrado toda su energía para recoger para nuestros lectores las informaciones más útiles y más recientes”.*

Por su parte, Michael Ellis, director internacional de las guías MICHELIN, ha indicado: *“Nuestros Bib Gourmands reflejan verdaderamente el extraordinario dinamismo de la cocina washoku. Declarado Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO, el washoku suscita una enorme atención en todo el mundo. La guía incluye 24 tipos de cocina washoku que obtienen una estrella o un Bib Gourmand, lo que representa más del 60 % de los restaurante recogidos. Con las 31 categorías de cocina representadas en la guía, puede decir sin duda que Tokyo figura entre los destinos gastronómicos más interesantes del mundo”.*

La 8ª edición de la guía MICHELIN Tokyo incorpora 596 establecimientos, de los que 45 son hoteles y 551 son restaurantes. La selección recoge:

- ✓ 12 restaurantes 🌟🌟🌟 (de ellos, 1 tras ganar una estrella)
- ✓ 53 restaurantes 🌟🌟 (de ellos, 2 nuevos y 3 promocionados)
- ✓ 161 restaurantes 🌟 (de ellos, 17 nuevos y 2 promocionados)
- ✓ 325 restaurantes 🍴 (de ellos, 213 nuevos)

A propósito de la guía MICHELIN

La guía MICHELIN, gracias a su sistema uniforme de selección rigurosamente aplicado en 24 países, constituye una referencia internacional en materia gastronómica. Todos los establecimientos presentes en la guía han sido seleccionados por los famosos inspectores MICHELIN, que trabajan en completo anonimato y recorren regularmente las carreteras de Tokyo y su región en busca de las mejores direcciones. Contratados en la zona, estos inspectores reciben una formación rigurosa. Aplican los mismos métodos de trabajo probados desde hace varias décadas por los inspectores MICHELIN en el mundo entero, con el fin de garantizar un nivel de calidad homogéneo e internacional. Comprometidos con su objetividad, los inspectores MICHELIN pagan íntegramente sus facturas y solo valorar la calidad del plato. Para apreciar totalmente una mesa, los inspectores se basan en cinco criterios, definidos por Michelin: la calidad de los productos, el dominio del punto de cocción y de los sabores, la creatividad del chef en la cocina, la relación calidad/precio y, por supuesto, la regularidad a lo largo del tiempo y en el conjunto del menú. Estos son los criterios objetivos que los inspectores de la guía MICHELIN aplican, ya sea en Japón, Estados Unidos, China o Europa. En efecto, su uso garantiza una selección homogénea: poco importa el lugar donde se encuentre, una estrella tiene el mismo valor tanto en París como en Nueva York o en Tokio.

Desde hace más de un siglo, la colección de las guías MICHELIN facilita los desplazamientos de los viajeros proponiéndoles una selección de los mejores restaurantes, hoteles y casas rurales de todo el mundo. Las guías MICHELIN, en número de 24, cubren actualmente otros tantos países de cuatro continentes.

*La misión de **Michelin**, líder del sector del neumático, es contribuir de manera sostenible a la movilidad de las personas y los bienes. Por esta razón, el Grupo fabrica y comercializa neumáticos para todo tipo de vehículos, desde aviones hasta automóviles, vehículos de dos ruedas, ingeniería civil, agricultura y camiones. Michelin propone igualmente servicios digitales de ayuda a la movilidad (ViaMichelin.com), y edita guías turísticas, de hoteles y restaurantes, mapas y atlas de carreteras. El Grupo, que tiene su sede en Clermont-Ferrand (Francia), está presente en más de 170 países, emplea a 111.200 personas en todo el mundo y dispone de 67 centros de producción implantados en 17 países diferentes. El Grupo posee un Centro de Tecnología encargado de la investigación y desarrollo con implantación en Europa, América del Norte y Asia. (www.michelin.es).*

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN

Avda. de Los Encuartes, 19
28760 Tres Cantos – Madrid – ESPAÑA
Tel: 0034 914 105 167 – Fax: 0034 914 105 293

