

# INFORMACIÓN DE PRENSA

9/10/2020

## LA GUÍA MICHELIN KIOTO OSAKA + OKAYAMA 2021

MICHELIN PRESENTA LA NUEVA EDICIÓN DE LA GUÍA MICHELIN KIOTO OSAKA 2021, QUE ESTE AÑO SE ENRIQUECE CON UNA NUEVA SELECCIÓN DE RESTAURANTES PARA LA PREFECTURA DE OKAYAMA, AL TIEMPO QUE HACE SU DEBUT EN JAPÓN LA DISTINCIÓN ESTRELLA VERDE MICHELIN.

La nueva edición de la Guía MICHELIN Kioto Osaka 2021 cuenta con una selección enteramente nueva de restaurantes para la prefectura de Okayama. En total, 216 restaurantes en Kioto, 207 en Osaka y 193 en Okayama componen una selección de gran valor que incluye una amplia muestra de tipos de cocina, representadas por ejemplo por restaurantes indios, coreanos e italianos, establecimientos especializados en la preparación de anguilas o fugu, y también especialistas en sukiyaki -fondue japonesa- o en tonkatsu.

### 20 nuevos restaurantes con 🌟 en Kioto y Osaka

La 12ª edición de la Guía MICHELIN Kioto y Osaka vuelve a ampliarse este año con nuevos restaurantes, dado que 13 establecimientos en Kioto y 7 en Osaka reciben su primera Estrella MICHELIN.

“Una vez más, es un verdadero placer presentar una nueva selección de restaurantes para Kioto, ciudad en la que reside el alma de la cocina japonesa; y también para Osaka, donde un auténtico crisol de culturas culinarias posibilita un rico panorama gastronómico. Cada año, y éste no ha sido excepción, Kioto y Osaka no dejan de mostrarnos la excelencia gastronómica que les caracteriza. Contando con numerosos chefs con talento, estas dos ciudades figuran entre los destinos gastronómicos de primera fila”, declara Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías MICHELIN.

En Kioto, entre los 13 restaurantes distinguidos por primera vez, *Ichijoji Norihide*, *Gion Kajisho*, *Sanso Kyoyamato*, *Shimogano Saryo*, *Noguchi Tsunagu* y *Yuyu* proponen una refinada cocina japonesa, mientras que *TAKAYAMA* invita a descubrir sabores italianos, y *Velrosier* y *Kyo Seika* las especialidades chinas. También han sido galardonados con su primera Estrella MICHELIN *CAINOYA* y *Lurra* por su cocina contemporánea; *Sushi Hayashi*, un establecimiento especializado en sushis; y el restaurante *Torisaki*, que tiene como especialidad el yakitori.

Entre los establecimientos que estrenan Estrella MICHELIN en Osaka figuran dos restaurantes franceses, *Idéal Bistro* y *La Becasse*; un italiano, *La Lucciola*; y tres japoneses: *Sumibi Kappo Ishii*, *Higashichaya Nakamura* y *Yugen*. También recibe su primera Estrella MICHELIN en esta edición 2021 el restaurante especializado en sushi *Sushi Yuden*.

Con estas novedades, el total de restaurantes con Estrellas MICHELIN en Kioto pasa a ser de 110, entre los cuales 7 que mantienen sus 🌟🌟🌟, 19 las 🌟🌟 y 84 tienen 🌟. Osaka cuenta con 3 restaurantes con 🌟🌟🌟, 12 restaurantes con 🌟🌟 y 81 restaurantes con 🌟, totalizando así 96 restaurantes con Estrellas.

Más allá del impresionante número de establecimientos distinguidos por los inspectores de la Guía MICHELIN, en Kioto se aprecia en particular la constante excelencia de sus restaurantes: dos de los 7

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN COMERCIAL

Avenida de los Encuartes, 19

28760 Tres Cantos - Madrid - ESPAÑA

Móvil: +34 609 452 532 - angel.pardo-castro@michelin.com



establecimientos con 🌟🌟🌟, *Kikunoi Honten* y *Hyotei*, reciben la más alta distinción de la Guía MICHELIN por 12º año consecutivo.

La rica diversidad del panorama gastronómico de Kioto y Osaka se refleja igualmente en la selección Bib Gourmand (🍷), que incluye 106 establecimientos en Kioto, de los cuales 22 se suman en esta edición; y 111 en Osaka, 23 de ellos nuevos. La selección Bib Gourmand (🍷) ofrece una amplia elección de hasta 26 tipos diferentes de cocina, incluyendo los especializados en izakaya, soba, yakitori o ramen, así como también establecimientos de cocina española, china o francesa.

### **193 restaurantes, 2 de ellos con 🌟🌟, se unen a la selección de la Guía MICHELIN para Okayama**

Los inspectores MICHELIN han explorado por primera vez la prefectura de Okayama. Impresionados por el alto potencial gastronómico del territorio que han podido descubrir durante sus visitas han adjudicado directamente 🌟🌟 a 2 restaurantes. *Kuikiri Ryori Happo* (cocina japonesa) ofrece una excelente cocina kappo en la ciudad de Okayama. La utilización del alga quelepo combinada con ingredientes cuidadosamente seleccionados da lugar a platos de un gran refinamiento. *Sushi En* emplea principalmente pescados del mar interior de Seto que, sublimados por la destreza del chef y su equipo, son la base de sushis particularmente sabrosos.

Entre los 18 restaurantes que han recibido su primera Estrella MICHELIN se encuentran 10 de cocina japonesa: *Aoi*, *Ajisobo Mugi*, *Oryori Sugi*, *Kaiseki Shoichiro*, *Shoun*, *Honami*, *Rakushunsai Sato*, *Kurashiki Ichie*, *Bricole* y *Yamazato*; 3 especializados en la elaboración de sushi: *Uosho*, *Matsuzushi* y *Yamamoto*; 3 restaurantes italianos: *Essere*, *Kashirajima Restaurant Cucina Terada* y *Acca*; un restaurante chino, *Hasunomi*, y *Lionni*, un restaurante francés.

Con 28 Bib Gourmand (🍷) y otros 145 con la distinción 'El Plato MICHELIN' (🍴), la selección de la Guía MICHELIN para Okayama totaliza 193 establecimientos.

### **La nueva Estrella Verde MICHELIN ilumina el ambicioso compromiso adoptado por 15 restaurantes especialmente motivados por la gastronomía sostenible**

Este año, Michelin destaca los esfuerzos de los restaurantes particularmente comprometidos con una gastronomía sostenible. Además de la evaluación de un establecimiento en base a los criterios gastronómicos que denota el contenido de sus platos, los inspectores también tienen en cuenta el conjunto del ecosistema de un restaurante y recogen información sobre las prácticas de los chefs, así como sobre su filosofía en materia de gastronomía sostenible.

“Con el fin de promover prácticas más innovadoras y destacar los establecimientos ejemplares que se comprometen activamente y contribuyen a sensibilizar sobre la importancia de las cuestiones ambientales, acabamos de introducir, y por primera vez en Japón, una nueva distinción: la Estrella Verde MICHELIN,” explica Gwendal Poullennec.

Como complemento de una distinción culinaria, la Estrella Verde MICHELIN se ha concedido a 15 restaurantes (5 en Kioto, 2 en Osaka y 8 en Okayama), subrayando así las iniciativas inspiradoras y virtuosas de estos establecimientos.

La Guía MICHELIN Kioto Osaka + Okayama 2021 incluye

#### -En Kioto

- 4 restaurantes con 🌟🌟🌟
- 19 restaurantes con 🌟🌟
- 84 restaurantes con 🌟 (13 nuevos)
- 106 restaurantes Bib Gourmand (🍷) (22 nuevos)
- 5 con Estrella Verde MICHELIN

#### -En Osaka

- 3 restaurantes con 🌟🌟🌟
- 12 restaurantes con 🌟🌟
- 81 restaurantes con 🌟 (7 nuevos)
- 111 restaurantes Bib Gourmand (🍷) (23 nuevos)
- 2 con Estrella Verde MICHELIN

#### -En Okayama

- 2 restaurantes con 🌟🌟
- 18 restaurantes con 🌟
- 28 restaurantes Bib Gourmand (🍷)
- 145 restaurantes 'El Plato MICHELIN' (🍴)
- 8 con Estrella Verde MICHELIN

#### Sobre la Guía MICHELIN

La Guía MICHELIN selecciona los mejores restaurantes y hoteles de los 30 países en los que está presente. Escaparate de la gastronomía mundial, descubre el dinamismo culinario de un país, así como las nuevas tendencias y los futuros talentos. Creador de valor para los restaurantes gracias a las distinciones que atribuye cada año, la Guía MICHELIN contribuye al prestigio de la gastronomía local y al atractivo turístico de los territorios. Gracias a su riguroso sistema de selección y a su amplio conocimiento histórico del sector de la hostelería y la restauración, la Guía MICHELIN aporta a sus clientes una experiencia única y un servicio de calidad.

Las diferentes selecciones están disponibles tanto en versión impresa como digital. Son accesibles tanto por Internet como para todos los dispositivos móviles que proporcionen una navegación adaptada al uso individual, además de contar con un servicio de reserva online.

Con la Guía MICHELIN, el Grupo continúa acompañando a millones de viajeros en sus desplazamientos, lo que les permite vivir una experiencia única de movilidad.

#### Sobre MICHELIN

Michelin tiene la ambición de mejorar de manera sostenible la movilidad de sus clientes. Líder del sector del neumático, Michelin diseña, fabrica y distribuye los neumáticos más adaptados a las necesidades y a los diferentes usos de sus clientes, así como servicios y soluciones para mejorar la eficacia del transporte. Michelin ofrece igualmente a sus clientes experiencias únicas en sus viajes y desplazamientos. Michelin desarrolla también materiales de alta tecnología para diversas utilidades. Con sede en Clermont-Ferrand (Francia), Michelin está presente en 170 países, emplea a más de 127.000 personas y dispone de 69 centros de producción de neumáticos que en 2019 han fabricado 200 millones de neumáticos ([www.michelin.es](http://www.michelin.es)).

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN COMERCIAL

Avenida de los Encuartes, 19

28760 Tres Cantos - Madrid – ESPAÑA

Móvil: +34 609 452 532 – [angel.pardo-castro@michelin.com](mailto:angel.pardo-castro@michelin.com)

