

# INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

9/10/2020

## GUIA MICHELIN KIOTO OSAKA + OKAYAMA 2021

A MICHELIN APRESENTA A NOVA EDIÇÃO DO GUIA MICHELIN KIOTO OSAKA 2021, QUE ESTE ANO É ENRIQUECIDO COM UMA NOVA SELEÇÃO DE RESTAURANTES PARA A PREFEITURA DE OKAYAMA, AO MESMO TEMPO QUE FAZ A SUA ESTREIA NO JAPÃO A DISTINÇÃO ESTRELA VERDE MICHELIN.

A nova edição do Guia MICHELIN Kioto Osaka 2021 conta com uma seleção inteiramente nova de restaurantes para a prefeitura de Okayama. No total, 216 restaurantes em Quioto, 207 em Osaka e 193 em Okayama compõem uma seleção de grande valia, que inclui uma ampla mostra de tipos de cozinha, representados, por exemplo, por restaurantes indianos, coreanos e italianos, estabelecimentos especializados na preparação de enguias e fugu, e também especialistas em sukiyaki – fondue japonês – e em tonkatsu.

### 20 novos restaurantes com 🍴 em Quioto e Osaka

A 12ª edição do Guia MICHELIN Kioto e Osaka volta, este ano, a ser enriquecida com novos restaurantes, dado que recebem a sua primeira Estrela MICHELIN 13 estabelecimentos em Quioto e 7 em Osaka.

“Mais uma vez, é um verdadeiro prazer apresentar uma nova seleção de restaurantes para Quioto, cidade onde reside a alma da cozinha japonesa. E, também, para Osaka, onde um autêntico caldo de culturas culinárias é o garante de um rico panorama gastronómico. A cada ano, e este não foi exceção, Quioto e Osaka não deixam de mostrar-nos a excelência gastronómica que as caracteriza. Contando com inúmeros chefs talentosos, estas duas cidades figuram entre os destinos gastronómicos de primeira linha a nível mundial”, afirma Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN.

Em Quioto, entre os 13 restaurantes distinguidos pela primeira vez, *Ichijoji Norihide*, *Gion Kajisho*, *Sanso Kyoyamato*, *Shimogano Saryo*, *Noguchi Tsunagu* e *Yuyu* propõem uma refinada cozinha japonesa, enquanto que o *TAKAYAMA* convida a descobrir sabores italianos, e os *Velrosier* e *Kyo Seika* as especialidades chinesas. Também foram galardoados com a sua primeira Estrela MICHELIN o *CAINOYA* e o *Lurra*, pela sua cozinha contemporânea; o *Sushi Hayashi*, estabelecimento especializado em sushi; e o restaurante *Torisaki*, que tem como especialidade o yakitori.

Entre os estabelecimentos que recebem a sua primeira Estrela MICHELIN em Osaka figuram dois restaurantes franceses, *Idéal Bistro* e *La Becasse*; um italiano, *La Lucciola*; e três japoneses: *Sumibi Kappo Ishii*, *Higashichaya Nakamura* e *Yugen*. Também recebe a sua primeira Estrela MICHELIN nesta edição de 2021 o restaurante especializado em sushi *Sushi Yuden*.

Com estas novidades, o total de restaurantes com Estrelas MICHELIN em Quioto passa a ser de 110, entre os quais 7 que mantêm as suas 🍴🍴🍴, 19 com 🍴🍴 e 84 com 🍴. Osaka conta com 3 restaurantes com 🍴🍴🍴, 12 restaurantes com 🍴🍴 e 81 restaurantes com 🍴, totalizando, assim, 96 restaurantes com Estrelas.

Além do impressionante número de estabelecimentos distinguidos pelos inspetores do Guia MICHELIN, Quioto destaca-se pela excelência permanente dos seus restaurantes: dois dos sete estabelecimentos

DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO COMERCIAL

Avda. de Los Encuartes, 19

28760 Tres Cantos – Madrid – ESPANHA

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



com 🌟🌟🌟, *Kikunoi Honten* e *Hyotei*, recebem a mais alta distinção do Guia MICHELIN pelo décimo segundo ano consecutivo.

A rica diversidade do panorama gastronómico de Quioto e Osaka é espelhada, igualmente, pela seleção Bib Gourmand (🌟), que inclui 106 estabelecimentos em Quioto, dos quais 22 são novos nesta edição; e 111 em Osaka, 23 dos quais novos. A seleção Bib Gourmand (🌟) oferece uma ampla escolha de até 26 tipos diferentes de cozinha, incluindo os especializados em izakaya, soba, yakitori ou ramen, assim como estabelecimentos de cozinha espanhola, chinesa ou francesa.

### 193 restaurantes, 2 dos quais com 🌟🌟, juntam-se à seleção do Guia MICHELIN para Okayama

Os inspetores da MICHELIN exploraram pela primeira vez a prefeitura de Okayama. Impressionados pelo elevado potencial gastronómico do território, que puderam descobrir durante as suas visitas, atribuíram diretamente 🌟🌟 a 2 restaurantes. O *Kuikiri Ryori Happo* (cozinha japonesa) oferece uma excelente cozinha kappo na cidade de Okayama. A utilização de algas kelp, combinadas com ingredientes cuidadosamente selecionados, dá lugar a pratos de um grande refinamento. O *Sushi En* utiliza, principalmente, peixes do mar interior de Seto, que, sublimados pela destreza do chef e da sua equipa, são a base de um sushi particularmente saboroso.

Entre os 18 restaurantes que receberam a sua primeira Estrela MICHELIN, encontram-se 10 de cozinha japonesa: *Aoi, Ajisobo Mugi, Oryori Sugi, Kaiseki Shoichiro, Shoun, Honami, Rakushunsai Sato, Kurashiki Ichie, Bricole* e *Yamazato*; 3 especializados na elaboração de sushi: *Uosho, Matsuzushi* e *Yamamoto*; 3 restaurantes italianos: *Essere, Kashirajima Restaurant Cucina Terada* e *Acca*; 1 restaurante chinês: *Hasunomi*; e 1 restaurante francês: *Lionni*.

Com 28 Bib Gourmand (🌟), e mais 145 com a distinção 'O Prato MICHELIN' (🍴), a seleção do Guia MICHELIN para Okayama totaliza 193 estabelecimentos.

### Nova Estrela Verde MICHELIN destaca o ambicioso compromisso de 15 restaurantes na vanguarda da gastronomia sustentável

Este ano, a Michelin destaca os esforços dos restaurantes particularmente comprometidos com uma gastronomia sustentável. Além da avaliação de um estabelecimento com base nos critérios gastronómicos relacionados com o conteúdo dos seus pratos, os inspetores também têm em conta o conjunto do ecossistema de um restaurante, e recolhem informações sobre as práticas dos chefs, e sobre a sua filosofia em termos de gastronomia sustentável.

"Com o intuito de destacar as melhores e mais inovadoras práticas, e colocar o foco nos estabelecimentos exemplares, que ativamente se comprometem e contribuem para sensibilizar para a relevância das questões ambientais, introduzimos, e pela primeira vez no Japão, uma nova distinção: a Estrela Verde MICHELIN", explica Gwendal Poullennec.

Como complemento de uma distinção culinária, a Estrela Verde MICHELIN foi concedida a quinze restaurantes (5 em Quioto, 2 em Osaka e 8 em Okayama), destacando, assim, as inspiradoras e virtuosas iniciativas destes estabelecimentos.

O Guia MICHELIN Kioto Osaka + Okayama 2021 inclui

DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO COMERCIAL

Avda. de Los Encuartes, 19

28760 Tres Cantos – Madrid – ESPANHA

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



#### - Em Quioto

- 4 restaurantes com 🌟🌟🌟
- 19 restaurantes com 🌟🌟
- 84 restaurantes com 🌟 (13 novos)
- 106 restaurantes Bib Gourmand (🍷) (22 novos)
- 5 restaurantes com Estrela Verde MICHELIN

#### - Em Osaka

- 3 restaurantes com 🌟🌟🌟
- 12 restaurantes com 🌟🌟
- 81 restaurantes com 🌟 (7 novos)
- 111 restaurantes Bib Gourmand (🍷) (23 novos)
- 2 restaurantes com Estrela Verde MICHELIN

#### - Em Okayama

- 2 restaurantes com 🌟🌟
- 18 restaurantes com 🌟
- 28 restaurantes Bib Gourmand (🍷)
- 145 restaurantes 'O Prato MICHELIN' (🍴)
- 8 restaurantes com Estrela Verde MICHELIN

#### Sobre o Guia MICHELIN

*O Guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis dos 30 países em que está presente. Escaparate da gastronomia mundial, descobre o dinamismo culinário de um país, assim como as novas tendências e os futuros talentos. Criador de valor para os restaurantes, graças às distinções que atribui a cada ano, o Guia MICHELIN contribui para o prestígio da gastronomia local, e para a atração turística dos territórios. Graças ao seu rigoroso sistema de seleção, e ao seu amplo conhecimento histórico do setor da hotelaria e restauração, o Guia MICHELIN disponibiliza aos seus clientes uma experiência única e um serviço de qualidade.*

*As diferentes seleções estão disponíveis quer em versão impressa, quer digital. Estão acessíveis tanto através da Internet como de todos os dispositivos móveis que ofereçam uma navegação adaptada ao uso individual, além de contarem com um serviço de reserva online.*

*Com o Guia MICHELIN, o Grupo continua a apoiar milhões de viajantes nas suas deslocações, permitindo-lhes viver uma experiência única de mobilidade.*

#### Sobre a MICHELIN

*A Michelin ambiciona melhorar de forma sustentável a mobilidade dos seus clientes. Líder do sector do pneu, a Michelin concebe, fabrica e distribui os pneus mais adaptados às necessidades e às diversas utilizações dos seus clientes, assim como serviços e soluções para melhorar a eficácia do transporte. De igual modo, a Michelin oferece aos seus clientes experiências únicas nas suas viagens e deslocações. A Michelin também desenvolve materiais de alta tecnologia para diversas utilizações. Com sede em Clermont-Ferrand (França), a Michelin está presente em 170 países, emprega mais de 127.000 pessoas e dispõe de 69 centros de produção de pneus, que, em 2019, fabricaram 200 milhões de pneus ([www.michelin.pt](http://www.michelin.pt)).*

DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO COMERCIAL

Avda. de Los Encuartes, 19

28760 Tres Cantos – Madrid – ESPANHA

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

