



INFORMACIÓN DE PRENSA

GUÍA MICHELIN

Madrid, 25 de octubre, 2021

La Guía MICHELIN Kyoto Osaka 2022

- La nueva selección de la Guía MICHELIN Kyoto Osaka incluye 207 y 208 restaurantes recomendados en cada una de estas ciudades
- Kioto consigue 21 nuevas referencias y Osaka suma 26 novedades

Michelin presenta la Guía MICHELIN Kyoto Osaka 2022, con una amplia selección de restaurantes que muestran la riqueza y el dinamismo del panorama culinario de ambas ciudades.

“Kioto y Osaka llevan mucho tiempo siendo dos referencias gastronómicas de talla mundial que fascinan tanto como impresionan. Desde el puesto callejero totalmente especializado en ramen hasta la dirección gastronómica de más alto nivel, los gourmets locales y extranjeros pueden disfrutar de una oferta culinaria que pocos destinos son capaces de ofrecer con tanta finura”, declara Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías MICHELIN. “Mientras que la crisis sanitaria ha golpeado duramente al sector, con todas las restricciones impuestas a los turistas, los chefs de Kioto y Osaka han mantenido intacto su deseo de deleitar a los amantes de la gastronomía. También notamos una mayor conciencia ecológica en muchos chefs por lo que estamos orgullosos de destacar el compromiso con la gastronomía sostenible mediante la concesión de la Estrella Verde MICHELIN a 3 nuevos restaurantes”, finaliza Poullennec.

Además, la Guía MICHELIN de las ciudades de Kioto y Osaka celebra su 13ª edición con la inclusión de un nuevo territorio: la Prefectura de Wakayama logra un gran estreno en la Guía con 85 restaurantes seleccionados, 8 de los cuales han conseguido una o más Estrellas MICHELIN y otros 15 han conseguido la distinción Bib Gourmand (🍷).

Numata recibe su segunda Estrella MICHELIN en Osaka

Especializado en la preparación de tempura, el restaurante **Numata** impresionó los paladares de los inspectores. Con una selección de productos frescos y de primera calidad (como los famosos langostinos tigre de las islas Amakusa, zona de origen del chef, el mero o los brotes de bambú de primavera), el chef autodidacta Kazuya Numata ofrece una interpretación gastronómica de muy alto nivel de esta especialidad japonesa.

La edición 2022 de la Guía cuenta con un total de 30 restaurantes con 🌟🌟 en Kioto (19) y Osaka (11). Junto a ellos se mantienen los 9 restaurantes con 🌟🌟🌟 que retienen su distinción, incluidos **Hyotei** y **Kikunoi**, en Kioto, que ostentan la máxima distinción desde la primera edición de la Guía.

16 nuevos restaurantes reciben 🌟: 8 en Kioto y 8 en Osaka

Este año, la mayoría de los nuevos restaurantes con Estrella ofrecen sabores japoneses, franceses e italianos. Entre los embajadores de la gastronomía japonesa, **Ryoriya Maekawa** y **Gion Mamma**, en Kioto, junto a **Ono**, **Oryori Yamada**, **Konoha** y **Enomoto**, en Osaka, presentan refinados platos que muestran lo mejor de los productos locales. Para deleitarse con los sabores franceses modernos y regionales, **Muni Alain Ducasse**, **Muni La Terrasse**, **La Biographie** y **Nakatsuka**, en Kioto, o **Point**,



en Osaka, harán las delicias de aquellos paladares en busca de exotismo. Mientras que **A canto** y **YUNICO**, en Osaka, o incluso **cenci**, en Kyoto, ofrecen hermosas elaboraciones con influencias transalpinas. Por último, los equipos de **capi**, en Osaka, y **KOKE**, en Kioto, preparan platos tan innovadores como delicados.

30 nuevos restaurantes Bib Gourmand (🍷) celebran la gastronomía a precio moderado

13 nuevos restaurantes de Kyoto y 17 de Osaka se unen a los 196 establecimientos que mantienen la distinción Bib Gourmand (🍷), que premia la cocina de calidad a un precio asequible. Entre ellos, la diversidad culinaria se celebra con **Grill French** (Kyoto) y sus especialidades de barbacoa, **Yoshoku Akihana** (Kyoto) y sus sabores de China, y **Okonomiyaki Shimizu** (Osaka), especializado en okonomiyaki.

3 nuevos restaurantes han recibido una Estrella Verde MICHELIN por su compromiso con la gastronomía sostenible

Por segundo año consecutivo en la Guía MICHELIN Kyoto Osaka, 3 nuevos restaurantes han recibido una Estrella Verde MICHELIN como reconocimiento a su compromiso con la sostenibilidad. Se trata de establecimientos que combinan la excelencia gastronómica con iniciativas particularmente ambiciosas, ofreciendo una experiencia única e inspiradora. **Juu-Go** se convierte en el sexto restaurante de Kioto que recibe la Estrella Verde MICHELIN, mientras que **Unkaku** y **HATSU** son los nuevos premiados en Osaka.

85 restaurantes seleccionados, incluyendo 2 con 🌟🌟 y 6 con 🌟, en la Prefectura de Wakayama

La última Prefectura de Japón en ser añadida a la Guía MICHELIN Kyoto Osaka es Wakayama, que se estrena a lo grande en la selección de este año. Nada menos que 85 restaurantes lograron conquistar el experto paladar de los inspectores. Entre ellos, 2 restaurantes han recibido directamente 🌟🌟: **Sushi Gishin** y **villa aida**. Mientras que **Sushi Yoshida**, **Oryori Chikuho**, **Hotel de Yoshino**, **Kappo Yebisu**, **Kisetsuryori Yaokame** y **Sushi Miyata** consiguen su primera Estrella.

Por último, 4 establecimientos también consiguieron la Estrella Verde MICHELIN: **villa aida**, **Caravansaray**, **Yamabushisoba Ogamian** y **Küche**.

En total, la selección de la Guía MICHELIN Kyoto Osaka 2022 incluye:

Kioto:

- 6 restaurantes con 🌟🌟🌟
- 19 restaurantes con 🌟🌟
- 83 restaurantes con 🌟 (8 nuevos)
- 99 restaurantes Bib Gourmand (🍷) (13 nuevos)
- 6 restaurantes con la Estrella Verde MICHELIN 🌟

Osaka:

- 3 restaurantes con 🌟🌟🌟
- 11 restaurantes con 🌟🌟 (1 nuevo)
- 82 restaurantes con 🌟 (8 nuevos)
- 112 restaurantes Bib Gourmand (🍷) (17 nuevos)
- 4 restaurantes con la Estrella Verde MICHELIN 🌟



Wakayama:

85 restaurantes seleccionados, incluyendo:

- 2 restaurantes con ❄️❄️
- 6 restaurantes con ❄️
- 15 restaurantes Bib Gourmand (🍷)
- 4 restaurantes con la Estrella Verde MICHELIN 🌿

La selección completa de la Guía MICHELIN Kyoto Osaka 2022 se puede encontrar en la página web oficial de la Guía MICHELIN (<https://guide.michelin.com>) y en la App, gratuita en iOS



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 123.600 personas y dispone de 71 centros de producción de neumáticos que en 2020 han fabricado 170 millones de neumáticos (<http://www.michelin.es>).



DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN COMERCIAL

+34 609 452 532

angel.pardo-castro@michelin.com

www.michelin.es

 @MichelinPress

Avenida de los Encuartes, 19 – 28760 Tres Cantos – Madrid. ESPAÑA