



## INFORMACIÓN DE PRENSA

### GUÍA MICHELIN

Madrid, 19 de mayo, 2022

## La Guía MICHELIN presenta su primera selección de restaurantes para la prefectura japonesa de Nara

- Tras las ciudades de Tokio, Kioto y Osaka, la prefectura de Nara es el nuevo destino japonés en la colección internacional de la Guía MICHELIN
- Un total de 101 restaurantes, incluyendo 4 de dos Estrellas, 18 de una Estrella y 22 establecimientos Bib Gourmand, son recomendados por los inspectores de la Guía MICHELIN
- 5 restaurantes reciben la Estrella Verde MICHELIN por su notorio compromiso con una gastronomía más sostenible

Michelin tiene la satisfacción de presentar su primera selección internacional de restaurantes de la prefectura de Nara, Japón. Con un total de 101 establecimientos seleccionados y recomendados por los inspectores de la Guía MICHELIN, entre ellos 4 restaurantes de dos Estrellas, 18 de una Estrella y 22 restaurantes Bib Gourmand, la prefectura de Nara muestra la increíble diversidad y la altísima calidad de su panorama gastronómico.

*“Nuestros inspectores han quedado impresionados por la riqueza que ofrece un territorio como el de la prefectura de Nara. Auténtico centro cultural e histórico de Japón, Nara rebosa de joyas culinarias. Aupada por un patrimonio gastronómico y agrícola de muy alto nivel -heredado de la antigua provincia de Yamato- la prefectura brilla igualmente por la destreza de sus chefs. Estos profesionales de gran talento, abiertos a las cocinas del mundo y a la vez fieles a las tradiciones seculares, dibujan un panorama gastronómico especialmente atractivo. Espero de verdad que esta primera edición internacional de la Guía MICHELIN Nara animará a los gourmets del mundo entero a visitar y descubrir este territorio”,* comenta Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías MICHELIN.

### 4 restaurantes reciben dos Estrellas MICHELIN

**Akordu**, cuyo nombre significa “recuerdos” en idioma vasco, es un excelente homenaje, tanto al terruño y los productos de Nara como a ciertos sabores españoles, que el chef Hiroshi Kawashima ha descubierto a lo largo de su carrera internacional. Aquí, las elaboraciones son resueltamente modernas y creativas, y las denominaciones con aires aventureros invitan a los gourmets a evadirse durante una cena o un almuerzo.

**Oryori Hanagaki**, que hace referencia a la Unohanagaki, antigua taza japonesa protegida como patrimonio nacional, ofrece a los amantes de las tradiciones una experiencia culinaria totalmente auténtica, realzada con algunos toques modernos. El chef Toshihiko Furuta, que demuestra su destreza en este establecimiento, reafirma, a través del arte de vestir la mesa, su segunda pasión: la colección de arte antiguo.

En **Tsukumo**, el chef Masato Nishihara, formado en Kioto, Nueva York y Londres antes de instalarse en Nara, ofrece una cocina japonesa de lo más original. El chef y su equipo, combinando ingredientes



locales y sabores más inhabituales como el de la trufa, imaginan un diálogo culinario entre diferentes tradiciones niponas, que incluyen las del shojin ryori (surtido de platos vegetarianos típicamente servidos en los templos budistas japoneses); y de este modo elaboran menús memorables que desafían a los códigos clásicos japoneses.

En un establecimiento de aspecto elegante y que hace homenaje a la arquitectura sukiya, **Nara Nikon** brinda creaciones culinarias inspiradas en la tradición kappo. A través de preparaciones minuciosas perfectamente ejecutadas, el chef Shojiro Shimizu atestigua su alto nivel culinario, adquirido durante sus largos años en Kioto. Los espárragos envueltos en tallarines Miwa y a continuación fritos, servidos para celebrar la Fiesta de las estrellas, han impresionado especialmente a los inspectores de la Guía.

### **18 restaurantes con una Estrella MICHELIN**

Muestra de la excelencia y diversidad del panorama culinario de Nara, se ha atribuido una Estrella MICHELIN a nada menos que 18 restaurantes en esta nueva selección. En ellos, los amantes de la gastronomía podrán dejarse seducir por sabores nipones o franceses, o también chinos. En **Chugokusai Naramachi Kuko**, el chef Kazuyuki Miyamoto ofrece una cocina con inspiración en Cantón y Sichuan que respeta los preceptos de la ciencia yakuzen. Las equilibradas elaboraciones realzan los productos locales de la prefectura de Nara, o aquellos de estilo chino y japonés, cultivados por el propio chef, así como se muestran técnicas y asociaciones de sabores típicamente chinas. Los amantes del sushi disfrutarán de las cuidadas piezas del restaurante **Sushi Kawashima**, realizadas con vinagre rojo akazu o aderezadas con hierbas aromáticas de temporada.

En **Gen**, un establecimiento especializado en la confección y preparación artesanal de fideos soba, la finura e increíble textura de los juwari seiro soba y los inaka soba han causado una honda impresión a los inspectores de la Guía MICHELIN. Por la noche, el chef Hiroyuki Shimazaki se recrea decidiendo un menú omakase enteramente enfocado en diversas variantes de estos fideos de trigo sarraceno. Un total de 3 restaurantes de inspiración francesa – **L'Auberge de Plaisance SAKURAI**, **La Terrasse irisée** y **LA TRACE** – ofrecen sutiles fusiones entre los ingredientes locales procedentes de los mejores productores de Nara, y las técnicas y sabores franceses. Una de las especialidades del primero de los tres – un plato de legumbres realzado con tapenade de miso – es la ilustración perfecta de los mestizajes culinarios que desarrollan estos 3 establecimientos.

### **22 restaurantes distinguidos por su excelente relación calidad-precio**

La distinción Bib Gourmand, apreciada por los gourmets en busca de experiencias gastronómicas a un precio moderado, se ha atribuido a 22 establecimientos de la selección 2022 Guía MICHELIN Nara. Entre ellos, encontramos hasta 12 diferentes estilos o tipo de cocina. **Ike Edoyakiunagi Asahitei** y **Unagino Toyokawa** se especializan en la preparación de anguilas de agua dulce. Por su parte, **toi Inshokuten** y **Masala an TAKUMI** ofrecen una excelente cocina india. Los amantes de brochetas japonesas fritas – kishiage – disfrutarán en **Sosakukushinomise Rindo** o en **Kushizukushi**. **Sanukiudon Kirakuan** es el reino de los fideos gruesos udon. Como muestra de la apertura de Nara a la cocina internacional, hay también tres pizzerías premiadas: **YAMAOKA PIZZA**, **PIZZERIA TRATTORIA MAGAZZINO** y **Pizzeria Luna Nuova**. En cuanto a **Himawari**, se distingue por una cocina típicamente Yashoku, un estilo culinario japonés de inspiración occidental, aparecido en la era Meiji, en la segunda mitad del siglo XIX.



## 5 restaurantes distinguidos por su compromiso con una gastronomía más sostenible

En la selección de Nara, 5 establecimientos reciben la Estrella Verde MICHELIN como reconocimiento por sus esfuerzos y sus actuaciones especialmente comprometidas en materia de gastronomía sostenible: **Kuramoto Ryori Maruto Shoyu, AWA Naramachiten, Kiyosuminosato AWA, Chugokusai Naramachi Kuko y Sanjuhachi**. Son modelos y fuente de inspiración tanto para sus colegas como para sus clientes. Cada uno de ellos muestra un profundo compromiso, en el que la conservación de la naturaleza y la atención a la biodiversidad – dos temas históricamente anclados en la prefectura de Nara – sirven en este caso como columna vertebral. La lucha contra la producción de residuos, opción por lo local y de temporada, la agricultura razonada y biológica, el mantenimiento de la biodiversidad alimentaria, etc, son iniciativas virtuosas practicadas por estos establecimientos, y que la Guía MICHELIN se enorgullece de alentar y promover entre todos.

La totalidad de la selección de la Guía MICHELIN Nara se encuentra en la página web oficial de la Guía MICHELIN <https://guide.michelin.com/jp/en>

**En total, la selección de restaurantes de la Guía MICHELIN Nara incluye 101 establecimientos seleccionados, de los cuales:**

- 4 restaurantes con 🌿🌿
- 18 restaurantes con 🌿
- 22 restaurantes Bib Gourmand (🍷)
- 5 restaurantes Estrella Verde MICHELIN 🌿

### Sobre la Guía MICHELIN

La Guía MICHELIN selecciona los mejores restaurantes y hoteles de los 38 destinos 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 177 países, emplea a más de 124.760 personas y dispone de 68 centros de producción de neumáticos que en 2021 han fabricado 173 millones de neumáticos ([www.michelin.es](http://www.michelin.es)).



DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN

**+34 664 28 26 60**

[sonia.portoles@michelin.com](mailto:sonia.portoles@michelin.com)

[www.michelin.es](http://www.michelin.es)

 [@MichelinPress](https://twitter.com/MichelinPress)

Ronda de Poniente, 6 – 28760 Tres Cantos – Madrid. ESPAÑA