

Press Release

2018.03.26

初の北陸テロワールガイドブック、4月13日に発刊

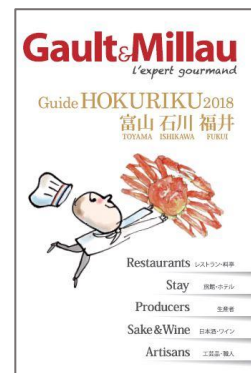
— Gault & Millau Guide 北陸で知るプロフェッショナルの魅力 —

ガストロノミー・パートナーズ株式会社（代表取締役：エルヴェ・クライ）は4月13日

（金）に、初となる北陸のガイドブック『ゴ・エ・ミヨガイド北陸』を発刊いたします。

『ゴ・エ・ミヨ』はフランスで1972年に2人のジャーナリスト、アンリ・ゴーとクリスチャン・ミヨによってつくられた美食ガイドで、本国ではミシュランと双璧をなすグルメガイドとして知られています。

日本においても、食を大切にする“ガストロノミー”文化をさらに広めるべく、2017年版（2017年2月）、つづく2018年版（2017年12月）とレストランガイドブックを刊行して参りました。この『ゴ・エ・ミヨガイド北陸』は、3冊目の刊行となり、初めての地域版ガイドブックとなります。



この本の一番の特徴は、北陸のテロワールに焦点をあてたガイドブック、という点です。テロワールとは、一言でいうと「地域の食文化、またそれを支える風土」。この“テロワール”の尊重は、ゴ・エ・ミヨがレストラン評価の際の基準のひとつとするほど重要な食の要素です。



ここがみどころ！

1. 食のプロ、シェフに聞いた信頼できる生産者、おすすめの酒・食材

刊行にあたり、選ばれたレストランのシェフの皆さまに信頼している生産者の方とおすすめの食材についてお聞きしました。そこで多くの推薦をいただいた方々をご紹介します。料理のプロフェッショナルが選ぶ、テロワールのプロフェッショナル。それぞれのこだわりや繋がりを知ることで、普段の生活の中では見えにくいテロワールの再発見につながるのではないのでしょうか。

2. 「食」のキーワードで選ぶ様々な魅力

このガイドの中では、レストランをはじめ旅館・ホテルなどの宿泊施設、野菜や肉・魚などの食材、酒蔵、伝統工芸の職人など、つくられてからテーブルにのるまで、食をめぐるトータルな体験を提案します。

3. さらにディープな魅力を海外へ

北陸新幹線の開通により、国内ばかりでなく海外からのゲストが増えている北陸。その中で、食を中心とした魅力の発信、そして観光の強化はインバウンド効果へと直接結びつきます。このガイドには英語への部分対訳があり、国内の旅行者や海外からのゲストの他、地域内でもコミュニケーションツールとして役立てていただけます。

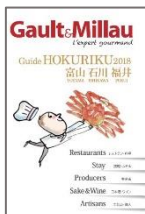
4. ガストロノミーの評価も

食の観点から北陸の魅力をより幅広い読者の方へ発信することを目的としたガイドブックですが、2017年12月に発売のガイドブックに掲載のレストランを再度トック(コック帽)と点数での評価とともにご紹介しております。地域をクローズアップしたことで、地元のレストランへの注目度を高めることが狙いです。

掲載ジャンルと各県ごとの掲載数

| | 富山県 | 石川県 | 福井県 |
|----------|-----|-----|-----|
| レストラン | 16 | 40 | 35 |
| 旅館・ホテル | 7 | 8 | 7 |
| 食材 | 6 | 8 | 7 |
| 酒蔵・ワイナリー | 4 | 6 | 5 |
| 伝統工芸 | 6 | 6 | 6 |

【発売概要】



【タイトル】 Gault & Millau Guide 北陸 (ゴ・エ・ミヨガイド北陸)

【発 売 日】 2018年4月13日 ※一部書店により異なります

【定 価】 1,200円+税

【 I S B N】978-4-9909335-2-4

【 発 行 】 ガストロノミー・パートナーズ株式会社

【問い合わせ先】

ガストロノミー・パートナーズ株式会社 (ゴ・エ・ミヨ ジャパン事務局)

TEL : 03-6809-2426 / FAX : 03-6800-2042 / メール : support@gm-p.co.jp