

食の根源に迫るフランスの革新派美食ガイドブック 日本版
「ゴ・エ・ミヨ ジャポン」発行

1962年にアンリ・ゴとクリスチャン・ミヨの二人の食ジャーナリストが手がけた「パリのレストランガイド」。それは次第に発展し、10年後の1972年、黄色い表紙の美食ガイド「ゴ・エ・ミヨ」が誕生しました。そして2016年12月1日、この日本版となる「ゴ・エ・ミヨ ジャポン」が誕生します。

「ゴ・エ・ミヨ」には、創刊以来変わらない、三つの大きな特徴があります。

- 新しい才能の発見
- 土地の食文化と地元の食のプロフェッショナルたちの強いネットワーク
- 国際展開力と国際的な食のプラットフォーム

新しい才能の発見

レストランガイドとしての「ゴ・エ・ミヨ」は、その緻密な調査による新しい才能の発見に定評があります。ポール・ボキューズをはじめ、アラン・シャベル、ジョエル・ロブション、ベルナール・ロワゾー、ギィ・マルタン、レジス・マルコン、ミシェル・トロワグロなどのグランシェフ、そしてヤニック・アレノのような気鋭のシェフをいち早く見出し、さまざまな賞やプログラムを設けて、飛躍させてきました。

その土地の食文化と食のプロフェッショナルたちのネットワークづくり

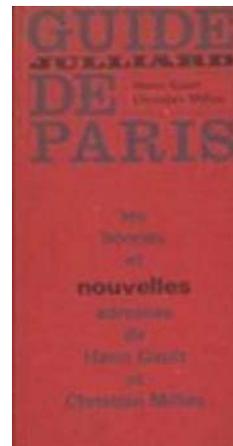
「ゴ・エ・ミヨ」が注目するのはレストランや料理人だけではありません。優れた食材と美食にふさわしい器、行き届いたサービスまでも評価の対象とします。優れた食材、とりわけ地方における地元ならではの食材と、美しく機能的なテーブルウェア、良質のサービスと、それを支えるプロフェッショナルたちにも光を当てています。

強力な国際展開と国際的な食のプラットフォーム

「ゴ・エ・ミヨ」は、2016年5月現在14か国で出版され、日本は15番目の国になります。フランスをはじめとする各国の優れた食のプロフェッショナルをつなぐ強力なネットワークを擁しています。このつながりにより、新しい才能や注目すべき食材を、より広く世界にアピールする力を持っています。



1. 目
クリスチャン・ミヨ（左）とアンリ・ゴ（右）



現在のガイドブックの前身
「パリのレストランガイド」
(1962年刊)

「ゴ・エ・ミヨ ジャポン」は、質の高い食材、料理人、サービスを兼ね備えたレストランの情報を提供するガイドブックとしてはもちろん、第二の柱として、日本の各地食材や食文化、食材や器の生産者の価値を知らしめます。

2. 活動：

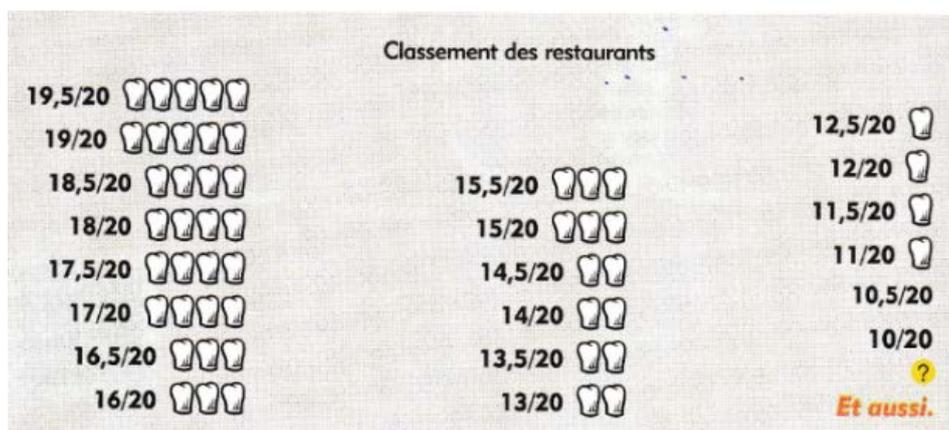
① レストランガイド

12月1日発行の第1号では、東京および北陸三県（福井・石川・富山）のフランス料理店、イタリア料理店および日本料理店(料亭、割烹、鮨)の計300店舗を対象とします（電話番号非公開および会員制店舗は除く）。

すでにエキスパートによる調査は開始されています。

調査では、料理のみならず予約の電話から始まり、食事を済ませて店を出るまでの、レストラン体験全体を考慮に入れ、最終的に各店の総評と得点が、「ゴ・エ・ミヨ ジャポン」第1号で発表となります。

評価はフランスと同じく、トック（コック帽）数と点数（0.5点単位、20点満点）で表示されます。



② 食のプロフェッショナル支援

「ゴ・エ・ミヨ ジャポン」はフランス版と同じく、食の現場で活動するプロフェッショナルに光を当てるために、次の七つの賞を用意し、毎年授与します。

最優秀シェフ賞

調査した店舗の中で、才能を縦横に発揮し最も斬新で完成度の高いインパクトのある料理を出した料理人

明日のグランシェフ賞

確かな基本技術で店舗に貢献し、その才能に将来のグランシェフへの可能性を認められた料理人

期待の若手シェフ賞

料理には未完成な部分を残しながらも、才能と情熱、技術とが今後の活躍を大いに期待させる新進気鋭の料理人

最優秀レストランサービス賞

問い合わせ、予約の段階から、食事を終え、店を出るまでのレストラン体験の中で、最もプロフェッショナリズムに溢れたサービスを提供したサービス責任者（ディレクターやメートル・ドテル）。和洋の別を問いません。

最優秀ソムリエ賞

的確なワインの品揃え、リーズナブルな推薦、それらと料理の絶妙なマリアージュに輝ける才能を見せたソムリエ。

「ゴ・エ・ミヨ ジャポン」では、日本酒の選択責任者も対象

最優秀パティシエ賞

レストランデザートを作るパティシエを対象とし、確かな技術と才能を発揮して、そのコース料理の締めくりにふさわしいデザートを出したパティシエ

最優秀レストラン経営者賞

レストランの本質を深く理解し、独自の哲学に基づいて長年にわたり高い水準を維持しながら、名料理人やサービスパーソンを輩出し続けている店舗、または斬新なアイデアで展開しているオーナー。

和洋の別を問いません。

尚、今後さらに、食材や食器の生産者についても、同様の表彰の機会を設ける予定です。こうして「ゴ・エ・ミヨ ジャポン」は、日本の食文化を支えているプロフェッショナルたちを幅広くクローズアップしていきます。
