

プレスリリース
報道関係各位

2026年7月1日（水）

ニュージーランド、世界が認める美食デスティネーションへ オセアニア地区初の「ミシュランガイド アオテアロア・ニュージーランド版」 110 軒が掲載、15 軒が星を獲得！



©ニュージーランド政府観光局

ニュージーランド政府観光局は、6月30日（火）、オセアニア初となる「ミシュランガイド アオテアロア・ニュージーランド版」が発表されたことをご知らせします。

今回のガイドでは、北島のオークランド、ウエリントン、南島のクライストチャーチ、クィーンズタウンの4都市から、15軒の星付きレストラン、35軒のビブグルマンを含む、計110軒のレストランが掲載されました。

本発表は、ニュージーランドの食文化とガストロノミーが、国際的に高く評価されていることを象徴する節目となりました。選出されたレストランは、料理の質や創造性に加え、地域の風土や食文化との深いつながりが高く評価されています。

■クィーンズタウン「エッセンス（Essence）」が二つ星を獲得

匿名のインスペクターによる数か月の調査を経て、唯一の二つ星を獲得したのは、エグゼクティブ・シェフ、ポール・フロガット氏が率いるレストラン「**Essence（エッセンス）**」です。ワカティプ湖を一望する丘の上に佇む落ち着いたダイニング空間が、料理そのものを一層引き立てます。2種類のテイastingメニューでは、ニュージーランド産の上質な食材を用い、高い技術と創造性、現代的な感性を融合した料理を提供しています。



二つ星を獲得した「Essence（エッセンス）」 ©Essence

ポール・フロガット氏は、「Essence（エッセンス）が一つ星ではなく、二つ星をいただいたことは、まさに夢に見てきたことです。この栄誉は、レストランで共に働いてきた才能あふれるシェフやサービススタッフはもちろん、仕入れ先や生産者の皆様一人ひとり、すべての職員の成果です。私たちは、ニュージーランドの食文化は世界でも最も魅力的なものの一つだと考えており、その一翼を担えていることを心から誇りに思います。」と、コメントしています。

■合計 14 軒が一つ星を獲得

4都市あわせて14軒が一つ星、35軒がビブグルマン（価格以上の満足感が得られる料理を提供する店）に選ばれ、さらに60軒がセレクトッドレストランとして掲載されました。

- オークランド：Ahi.（アヒ）、Mudbrick（マッドブリック）、Paris Butter（パリス・バター）、Tala（タラ）、The Estate（ザ・エステート）
- ウェリントン：Jano Bistro（ジャノ・ビストロ）、Logan Brown（ローガン・ブラウン）、Ortega（オルテガ）
- クライストチャーチ：Inati（イナティ）、Tussock Hill（タソック・ヒル）
- クィーンズタウン：Amisfield（アミスフィールド）、Kika（キカ）、Rātā（ラタ）、Sherwood（シャーウッド）

■ミシュランガイド・インターナショナルディレクター、グウエンダル・プレネック氏のコメント

ミシュランガイド・インターナショナルディレクターのグウエンダル・プレネック氏は、次のように述べています。

「初版でこれほど多くの星付きレストランが誕生することは非常に稀であり、ニュージーランドのレベルの高さには大変感銘を受けました。ニュージーランドは優れたレストランが集まるだけでなく、その土地ならではのテロワールが育む現代的な食の魅力と、自然と穏やかに調和する食文化が織りなす、新しい美食のデスティネーションとしての魅力を見出しました。4つの地域はそれぞれ異なる食文化を持っていますが、共通しているのはピュアさです。高品質で旬の地元食材、自然の恵みを生かした新鮮な食材、その本質を尊重する料理哲学に表れています。その土地ならではの個性が、一皿一皿に息づいているのです。また、そのピュアさは、活気あふれる都市から小さな町まで、ニュージーランド各地で出会える、飾らな

いい心温まるおもてなしにも感じられます。」

■一つ星を獲得した、オークランド「Paris Butter（パリス・バター）」

エグゼクティブ・シェフ、ニック・ハニーマン氏のコメント

「ニュージーランドでは、長年にわたり豊かな食文化が育まれてきました。今回、オセアニア初となる『ミシュランガイド アオテアロア・ニュージーランド版』でこれほど多くのレストランが評価されたことは、ニュージーランドの食文化がいかに魅力的で、ユニークであるかを物語っています。ニュージーランドを訪れば、どの地域でも新鮮で質の高い食材と、それらを生かした卓越した料理を楽しむことができます。私は以前からニュージーランドは世界有数のガストロノミーデスティネーションであると確信していましたが、今回のミシュランガイドの発表により、その魅力が改めて証明されたと感じています。」



一つ星を獲得した「Paris Butter（パリス・バター）」 ©Paris Butter

■ニュージーランドの食文化と物語

ミシュランガイドの登場を機に注目を集めるニュージーランド料理。その魅力の根底には、高品質な地元食材はもちろん、土地や人々、文化との深いつながりがあります。

ティアキタンガ（Tiakitanga：マオリ語で「自らを守り手と認識し、環境を大切にする」）は、ニュージーランドでは単なる目標ではなく、大切な行動指針です。自然への深い敬意とつながりが、食材の栽培や収穫の在り方を形づくっています。

この考え方を体現しているのが、北島のオークランドのレストラン「Ahi.（アヒ）」です。「Ahi（アヒ）」はマオリ語で「火」を意味し、マオリの文化的遺産を尊重しながら、旬の食材や生産者をたどることのできるトレーサブルな食材を大切にしています。

同様に、レストランではマナアキタンガ（Manaakitanga：マオリ語で「温かいおもてなし」）の精神を通じて、訪れる人々を温かく迎え入れています。心のこもった歓迎が、ニュージーランドの食を単なる料理から、記憶に残る体験へと変えます。訪れる人々は、儀式や物語、そして心のこもったおもてなしに触れることで、ニュージーランドを味わうだけでなく、心から感じることができます。オークランドにあるサモア系ニュージーランド料理レストラン「Tala（タラ）」では、太平洋地域の文化への敬意を込めた、没入感のあるパーソナルなダイニング体験を提供しています。また、ウエリントンの「Graze（グレイズ）」では、サービスを担当するスティナ・ペルセン氏が、その卓越したホスピタリティにより、「ミシュランガイド サービスアワード」を受賞しました。

ニュージーランドは、豊かな緑の牧草地、栄養豊富な土壌、手付かずの海岸線、そして澄み切った海で知られています。その恵まれた自然環境が、素材本来の味わいを生かした、新鮮で質の高い食材を育てています。こうした魅力は、各地のレストランにも反映されています。ウエリントンの「Ortega（オルテガ）」ではシーフードを中心に、世界各国の料理から着想を得たアプローチで、新鮮な食材本来の魅力を引き出しています。一方、クィーンズタウンの「Sherwood（シャーウッド）」では、自家菜園で育てた食材や地元で栽培した食材を積極的に使用しています。

しかし、ニュージーランドの食文化を特別なものにしてしているのは、食材だけではなく、その土地ならではの経験もまた、大きな魅力です。ブドウ畑でのファインダイニングから太古の原生林での食材採集、地熱を利用した料理、雄大な山々を望むテイスティングなど、ニュージーランドの壮大で多様、そして清らかな自然環境が、食体験そのものに深い感動をもたらします。クライストチャーチ近郊の「The Guide with Tussock Hill（ザ・ガイド・ウイズ・タソック・ヒル）」でも、ブドウ畑に囲まれたロケーションを生かし、ワイナリーと料理が一体となった食体験を提供しています。また、オークランド・ワイヘキ島の「Mudbrick（マッドブリック）」では、ハウラキ湾を一望する絶景とともに食事を楽しむことができます。

■ニュージーランド政府観光局の最高責任者、レネ・ド・モンチーのコメント

「今回の『ミシュランガイド アオテアロア・ニュージーランド版』の発表は、ニュージーランドでの食体験を唯一無二のものにしている地元の人々、土地、文化が認められた証です。持続可能な方法で豊かな風味を持つ新鮮な食材を育む生産者や事業者、そして私たちのおもてなしを支えるマオリ文化とマナアキタンガの精神まで、ニュージーランドの食とホスピタリティは、地域を問わず、すべての訪問者を魅了する体験があります。ぜひ、ニュージーランドならではの美食をお楽しみください。」

今回創刊された「ミシュランガイド アオテアロア・ニュージーランド版」では 4 つの地域から選出されましたが、ニュージーランドを訪れる人々は、国内のどこを訪れても世界水準の料理を楽しむことができます。ワインと職人こだわりの料理で知られるホークスベイから、極上のシーフードで名高いマールボロまで、全国各地に個性豊かなガストロノミーが広がっています。」

オークランドで一つ星を獲得したレストラン「Ahi.（アヒ）」のシェフ、ベン・ベイリー氏は、最後に次のように述べました。「ミシュランガイドは、『そのためだけに特別な旅をする価値がある』と言われています。ニュージーランドは今、皆様をお迎えする日を心待ちにしています。ぜひ、次の美食体験は、ニュージーランドで。」



一つ星を獲得した「Ahi.（アヒ）」 ©Ahi.

■ミシュランガイド 特別賞

レストランの選出に加え、ミシュランガイドでは記憶に残るレストラン体験を支える卓越した才能、情熱、そして技術をたたえる特別賞を発表しました。

ヤングシェフアワード受賞「Londo（ロンド）」ロバート・フェアーズ氏

卓越した技術力、創造性、そして調理場を率いるリーダーシップが評価された若手シェフに贈られる「ヤングシェフアワード」は、クライストチャーチのピブグルマン掲載店「Londo（ロンド）」のロバート・フェアーズ氏が受賞しました。英国で培ったルーツと経験、そしてその土地との深いつながりを反映した料理は、確かな技術と個性を兼ね備えています。

サービスアワード受賞「Graze（グレイズ）」ステイナ・ペルセン氏

訪れる人を心地良くすることができる、おもてなしに優れたスタッフに授与される「サービスアワード」。ウエリントンのセレクトドレストラン掲載店「Graze（グレイズ）」のステイナ・ペルセン氏が受賞しました。ウエリントン生まれ、ウエリントン育ちのステイナ氏は、温かさ、親しみやすさ、そして心のこもったおもてなしでゲストを迎えます。コミュニティとのつながりを大切にする首都ウエリントンにおいて、シンプルで誠実、そして寛大な「キウイ流」のホスピタリティは、訪れるすべての人に特別な時間を提供しています。

ソムリエアワード受賞「The French Café（ザ・フレンチ・カフェ）」マシュー・エイチソン氏

ワインの専門知識やサービス技術に優れたソムリエに贈られる「ソムリエアワード」。今回は、オークランドのセレクトドレストラン「The French Café（ザ・フレンチ・カフェ）」のゼネラルマネージャー兼ソムリエ、マシュー・エイチソン氏が受賞しました。幅広いラインナップと綿密な構成を誇るワインリストを築き上げ、特にグラスワインの充実度は高く評価されています。

■「ミシュランガイド アオテアロア・ニューージーランド版」星付きレストラン一覧

二つ星レストラン

レストラン名	ジャンル	所在地
Essence（エッセンス）	コンテンポラリー欧風料理	クィーンズタウン

一つ星レストラン

レストラン名	ジャンル	所在地
Ahi.（アヒ）	ニューージーランド料理	オークランド
Mudbrick（マッドブリック）	ニューージーランド料理	オークランド
Paris Butter（パリズ・バター）	ニューージーランド料理	オークランド
Tala（タラ）	サモア系ニューージーランド料理	オークランド
The Estate（ザ・エステート）	ニューージーランド料理	オークランド
Jano Bistro（ジャノ・ビストロ）	現代風フランス料理	ウエリントン
Logan Brown （ローガン・ブラウン）	ニューージーランド料理	ウエリントン
Ortega（オルテガ）	海鮮料理	ウエリントン
Inati（イナティ）	コンテンポラリー欧風料理	クライストチャーチ
Tussock Hill（タソック・ヒル）	ニューージーランド料理	クライストチャーチ

Amisfield (アミスフィールド)	イノベティブ料理	クィーンズタウン
Kika (キカ)	ニュージーランド料理	クィーンズタウン
Rātā (ラタ)	ニュージーランド料理	クィーンズタウン
Sherwood (シャーウッド)	ニュージーランド料理	クィーンズタウン

*全掲載レストランは[こちらから](#)ご覧いただけます。

■本リリースの画像素材、受賞レストランの画像は下記よりダウンロードしてご利用ください。

[TNZ_MICHELIN_Images](#)

■ニュージーランドの観光情報提供について

ニュージーランドの観光に関する情報や、写真・動画素材の提供は全世界に向けて提供されていますので、下記サイトをご活用ください。

<ニュージーランドの観光に関する情報> <https://www.newzealand.com/jp/>

<写真・動画素材> ニュージーランド政府観光局ビジュアルライブラリー <https://visuals.newzealand.com/>

※ご使用にあたっては上記サイトから申請が必要です。また、現在、一部の地域に関しては、上記サイト上に掲載している素材の使用可否について事前に確認が必要な場合があります。ライブラリー以外の素材をご希望される場合は、ニュージーランド政府観光局日本事務所へお問い合わせください。

【ニュージーランド政府観光局について】 <https://www.newzealand.com/jp/>

ニュージーランド政府観光局は、ニュージーランド（アオテアロア）の観光地としての魅力を発信しています。自然の美しさ、人々の温かなホスピタリティ、豊かな文化が調和したニュージーランドで、マヌヒリ（訪れる人々）の心が満たされ、癒やされ、新しい自分を発見できる旅を提供しています。25年以上にわたり展開されているブランディング・キャンペーン「100%ピュア・ニュージーランド」は、ニュージーランドならではの土地のワイルド（魂・精神）を体感し、旅の終わりを迎えた後も心に長く残る充実感や、深いつながりを感じる唯一無二の旅を象徴しています。

 <https://twitter.com/purenzinjapan>

 <https://www.youtube.com/user/TNZJapan>

 <https://www.facebook.com/purennewzealand>

 <https://www.instagram.com/purennewzealand/>

本件に関するお問い合わせ先:

ニュージーランド政府観光局 PR 担当 浅野はるな、ブルース優子（キャンドルウィック株式会社内）

Tel: 03-6261-6050 Fax: 03-6261-6051 E-mail: newzealand@candlewick.co.jp