

<報道関係各位>

ガストロノミー・パートナーズ株式会社
2022年3月8日

本格レストランガイド『ゴ・エ・ミヨ 2022』、 3月15日にYouTube Liveにて発刊記念イベントを開催！

【日時】2022年3月15日（火）15時～16時
【YouTube Live URL】<https://www.youtube.com/watch?v=5hWSNcU1xqk>

1972年にフランスで創刊されたレストランガイドブック「ゴ・エ・ミヨ」の日本版第6刊となる『ゴ・エ・ミヨ 2022』（発行：ガストロノミー・パートナーズ株式会社、発売：株式会社 幻冬舎）を3月16日（水）に発刊するにあたり、3月15日（火）にYouTube Liveにて『ゴ・エ・ミヨ 2022』発刊記念イベントを開催いたします。



『ゴ・エ・ミヨ 2022』では、ゴ・エ・ミヨの精神ともいえる「新しい才能の発見」や「その土地ごとの食文化“テロワール”」を中心とし、初掲載の九州・沖縄地方を含めた、全41都道府県、477軒のセレクションをご紹介します。『ゴ・エ・ミヨ 2022』発刊記念イベントでは、「ゴ・エ・ミヨ」の特長についてのご説明はもちろん、2022年度版に掲載された9つの賞、15名の受賞者をいち早くご紹介いたします。さらに、毎年注目を集める「今年のシェフ賞」をはじめとした一部受賞シェフの方に登場いただき、様々なお話を伺ってまいります。ぜひこの機会にゴ・エ・ミヨの世界観を感じていただけますと幸いです。

■ 日時

2022年3月15日（火）15時～16時

■ 配信

YouTube Live

<https://www.youtube.com/watch?v=5hWSNcU1xqk>

■ プログラム内容

開会のご挨拶

「ゴ・エ・ミヨ」ご説明

『ゴ・エ・ミヨ 2022』受賞者発表

『ゴ・エ・ミヨ 2022』受賞シェフオンラインインタビュー※一部シェフに限る

「今年のシェフ賞」発表

閉会のご挨拶

■ 『ゴ・エ・ミヨ 2022』 賞名ご紹介

今年のシェフ賞

調査した店舗の中で、才能を縦横に発揮し、最も斬新で完成度が高く、インパクトのある料理を出した料理人へ贈られる。

明日のグランシェフ賞

確固たる基本技術の上に、独自の料理世界を築き、優れた才能として日本の料理界を牽引することが期待される料理人へ贈られる。

期待の若手シェフ賞

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へ贈られる。

トランスミッション賞

培ってきた知識と技術を、時に国を超え、世代を超えてトランスミッションする (=伝える) ことに多大な貢献をされた料理人へ贈られる。

ベストパティシエ賞

デザートの特異性と個性を特に際立たせ、かつコース料理の締めくくりにふさわしいレストランデザートを提供しているパティシエに贈られる。

ベストソムリエ賞

ワインの知識やワインリストの構成のみならず、卓越した接客術を持ち、常にお客様重視の姿勢でサービスを行うソムリエへ贈られる。

トラディション賞

その土地が育んできた伝統文化を守り、時に挑戦を試み、次世代へつなぐ知識と技を磨き続ける料理人・職人・生産者へ贈られる。

イノベーション賞

自身のキャリア、料理哲学、コンセプトなどにおいて挑戦することを選び、新たな切り口で取り組む料理人・職人・生産者へ贈られる。

テロワール賞

土地の風土や食材、育まれてきた文化を尊重しつつ、食材または料理を通じて独自の挑戦を試みている生産者または料理人へ贈られる。



■ 協賛企業

SPHERE PATEK PHILIPPE
BOUTIQUE TOKYO 様

Patek Philippe Boutique
at
S P H E R E
AOYAMA TOKYO

DIETRO LE QUINTE 様

DIETRO LE QUINTE

FRONTIER 様

FRONTIER

CHAMPAGNE COLLET 様

— ≡ —  — ≡ —
CHAMPAGNE
COLLET
Aÿ - FRANCE
— ≡ —  — ≡ —

■ 「ゴ・エ・ミヨ」とは？

フランス発祥の本格レストランガイド「ゴ・エ・ミヨ (Gault & Millau)」は、2人のフランス人ジャーナリスト、アンリ・ゴ (Gault) とクリスチャン・ミヨ (Millau) が 1972 年に創刊したパリ生まれのレストランガイドブックです。

質の高い料理人、食材、サービスをガイドするに留まらず、フランス語で土地、地域性を意味する「テロワール」にも着目。レストランだけでなく、シェフを支える生産者・職人にも注目して評価をしています。評価本という形を取りながらも、レストランに寄り添う姿勢を重んじ、シェフたちからの信頼は厚いといわれています。特に、「新しい才能の発見」という特長を持ち、ジョエル・ロブションやギィ・サヴォワのような気鋭のシェフをいち早く見出す、先見性に定評があります。

■ ゴ・エ・ミヨの評価の特徴

現在「ゴ・エ・ミヨ」が展開している世界15カ国共通の定められた基準のもと、「予約の電話から見送りまで」を評価し、レストランという舞台全体を支えるプロフェッショナルに注目します。

評価は、20点満点中0.5点刻みの点数と、それに応じたトック（フランス語で「コック帽」の意）の数（1～5トック）で行うものの、基本は、「食べる喜びと感動を伝えることを使命」と考えています。

<本件に関するお問い合わせ先>

ゴ・エ・ミヨPR事務局(アンティル内) 担当: 伊藤・高橋・西田

TEL: 03-5572-7375 FAX: 03-6685-5266 E-MAIL: goemiyo2022@vectorinc.co.jp

■ 書誌情報

書名：ゴ・エ・ミヨ 2022
発売日：2022年3月16日
定価：3,000円（税込）
判型：A5変形版
ISBN：978-4-344-95438-0
ページ数：312
発行：ガストロノミー・パートナーズ株式会社
発売：株式会社 幻冬舎

■ 書籍の購入について

全国の書店、オンライン書店にてご購入いただけます。
<Amazon><https://www.amazon.co.jp/dp/4344954386/>
<楽天ブックス><https://books.rakuten.co.jp/rb/17031921/>



**Gault &
Millau**


ONODERA
GROUP

<本件に関するお問い合わせ先>

ゴ・エ・ミヨPR事務局(アンティル内) 担当：伊藤・高橋・西田

TEL：03-5572-7375 FAX：03-6685-5266 E-MAIL：goemiyo2022@vectorinc.co.jp