



<Press Release>

2015年8月21日

オープンテーブル株式会社

夏休みは、アメリカで憧れのロードトリップに挑戦！

OpenTable が厳選する

「ロードトリップにオススメする全米レストラン 2015」発表

～地元の人と同じように食を堪能してみては？～

The Priceline Group (NASDAQ: PCLN)の一員である、オンラインレストラン予約サイトのリーディングカンパニー、オープンテーブル株式会社(本社:東京都渋谷区、代表取締役:武藤友木子、以下オープンテーブル)は、夏休みのこの時期「ロードトリップにオススメする全米レストラン 2015」を発表しました。これは、アメリカで人気の高いロードトリップのルート沿いにあるオススメのレストランをOpenTable が厳選。さらにそのグルメスポットを旅行者が見過ごさないようインフォグラフィックスにまとめました。

「ロードトリップにオススメする全米レストラン 2015」は、アメリカに在住している、日頃から仕事や外食体験を通じて地元への知識と理解が深いOpenTable 各地域のスタッフがまとめたものです。アメリカの西海岸から東海岸まで、旅行者に人気のある静かな町や賑やかな都市にあるレストラン 100件以上を紹介しています。

OpenTable のチーフ・ダイニング・オフィサーであるキャロライン・ポッターは、「今年は、お薦めレストランに関する地元の率直な意見や、旅行者が道中で地元グルメを満喫したくなるような内容が満載です。常連客から愛されている秘宝のようなレストランや、地元のレストランの中で高く評価され、世界中の美食家を惹きつける魅力的なレストランもあります。今回 OpenTable が厳選したレストランは、地元で育まれた食文化の素晴らしさの象徴といえるでしょう」と述べています。

OpenTable について

OpenTable(オープンテーブル)は、The Priceline Group(NASDAQ: PCLN)の企業で、オンラインレストラン予約における業界をリードする企業です。加盟レストランは全世界で32,000店舗を超え、毎月の利用者数は1,600万人以上にのぼります。OpenTableはお客様とレストランをつなげる架け橋として、お客様がより魅力的なレストランと出会えるお手伝いを、またレストランがよりきめ細かいサービスを提供しリピーター獲得を促進するお手伝いをしています。OpenTableの利用者はレストランの空席状況を容易に把握でき、口コミやメニューなどの店舗情報をもとに、気になるレストランを簡単に予約することができます。OpenTableのウェブサイトやスマートフォンアプリの他に、国内外の大手インターネット企業を含む約600のパートナーのサイトからも予約を受け付けています。OpenTableのホスピタリティソリューションを利用することで、レストラン側は予約管理の負担が軽減され、店舗運営が効率化でき、サービスレベルを向上することができます。1998年の設立以来、OpenTableは世界中で7億6,000万人を超えるお客様にオンライン予約をご利用いただきました。OpenTableは、米国カリフォルニア州サンフランシスコに本社を置き、米国全土をはじめ、カナダ、ドイツ、日本、メキシコ、および英国においてサービスを提供しています。

オープンテーブル株式会社は、米国OpenTable, Inc.の日本法人です。

さらに詳しい情報は、<http://www.opentable.jp>をご覧ください。

<本件に関するお問合せ先>

オープンテーブル広報事務局 MSLGROUP in Japan

担当: 工藤、八木、高田

TEL: 03-5719-8901 FAX: 03-5719-8919 Email: opentable_pr@mslgroup.com

<参考資料>



カリフォルニア

フィッシュタコス、Small Batchのアイスクリーム、地元産のワインなど、ゴールドステートで知られるカリフォルニア海岸のロードトリップは、誰もがよく知る夏の味覚が堪能できます。夏になると多くの農産物が旬を迎えるため、「カリフォルニア料理」という一つのジャンルが確立されるのには明確な理由があります。

サンフランシスコ: [Zuni Café](#)、[Bar Crudo](#)、[Trestle](#)

サンタクルーズ: [Laili](#)、[La Posta](#)、[Oswald](#)

カーメル: [Mundaka](#)

モンレー: [Sardine Factory](#)

ビッグサー: [The Restaurant at Ventana](#)、[Sierra Mar-Post Ranch Inn](#)

サンルイスオビスポ: [Granada Bistro](#)

サンタバーバラ: [The Lark](#)、[Bouchon](#)

ベニス: [Gjelina](#)、[Joe's Restaurant](#)

ロサンゼルス: [Pizzeria Mozza](#)、[The Factory Kitchen](#)

サンディエゴ: [Juniper & Ivy](#)、[Bottega Americano](#)

デル・マー: [Cucina Enoteca](#)



南西部

南西部を旅行中、スイカのフレッシュジュース（アグアフレスカ）が大好物になるかもしれません。また、もしかしたらチリソースのファンになる可能性も。南西部は唐辛子の産地のため、ソパイピーヤからナチョスまで、あらゆる料理の味付けに唐辛子が使われます。

ラスベガス: [Alizé at the Top of the Palms Casino Resort](#)、[Bazaar Meat by José Andrés](#)、[Pizza Rock](#)
リノ: [Campo](#)、[The Depot](#)

スコッツデール: [The Mission](#)

パラダイスパレー: [El Chorro](#)

ツーソン: [The Flying V at Loews Ventana Canyon Resort](#)、[The Grill at Hacienda Del Sol](#)

アルバカーキ: [Farm & Table](#)

サンタフェ: [Los Poblanos Historic Inn & Organic Farm](#)、[Geronimo](#)

デンバー: [The Plimoth](#)、[Acorn](#)、[Beast + Bottle](#)



中西部

中西部の食べ物に目を向けると、その多様性に驚かされます。カンザスシティの人はバーベキューを好み、シカゴ市民は最高級レストランがあることが自慢。この夏、アメリカ横断時に立ち寄るべき、地元の人を選んだおいしいグルメスポットを紹介します。

オクラホマシティ: [Ludivine](#)、[The Metro Wine Bar and Bistro](#)

ミネアポリス - セント・ポール: [Heartland Restaurant](#)、[Spoon and Stable](#)、[The Bachelor Farmer](#)

スーフォールズ: [Minerva's](#)

ファーゴ: [Mezzaluna](#)

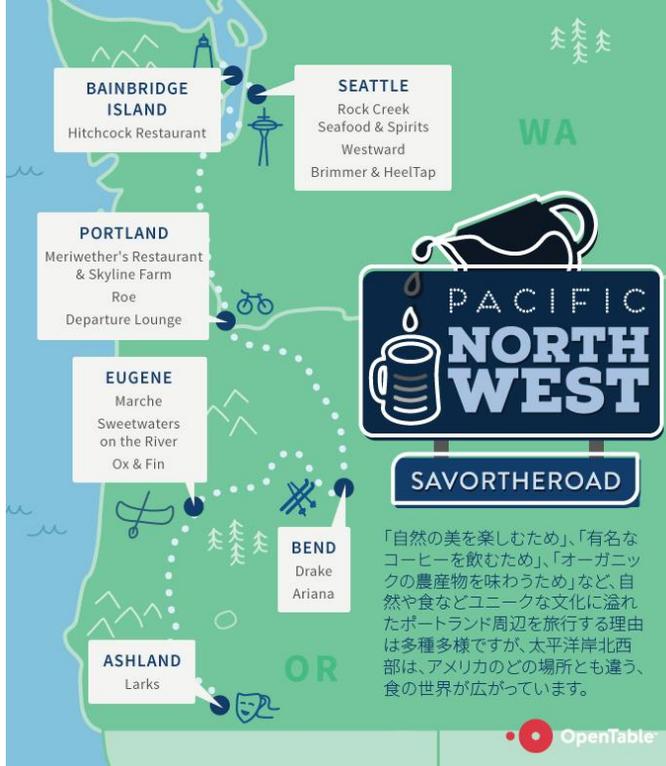
オマハ: [Boiler Room](#)、[Modern Love](#)、[V. Mertz](#)

カンザスシティ: [Blvd Tavern](#)、[Cafe Trio](#)、[Gram & Dun](#)

ウィチタ: [Wine Dive](#)

シカゴ: [Fat Rice](#)、[Boeufhaus](#)、[Parachute](#)

中西部の食べ物に目を向けると、その多様性に驚かされます。カンザスシティの人はバーベキューを好み、シカゴ市民は最高級レストランがあることが自慢。この夏、アメリカ横断時に立ち寄るべき、地元の人を選んだおいしいグルメスポットを紹介します。



太平洋岸北西部

「自然の美を楽しむため」、「有名なコーヒーを飲むため」、「オーガニックの農産物を味わうため」など、自然や食などユニーク文化に溢れたポートランド周辺を旅行する理由は多種多様ですが、太平洋岸北西部は、アメリカのどの場所とも違う、食の世界が広がっています。

ポートランド: [Meriwether's Restaurant & Skyline Farm](#)、[Roe Restaurant](#)、[Departure Restaurant and Lounge](#)

ユージーン: [Marche](#)、[Sweetwaters on the River](#)、[Ox & Fin](#)

アシュランド: [The Peerless](#)、[Larks](#)、[Smithfields](#)

ベンド: [DRAKE](#)、[Ariana](#)、[900 Wall](#)

ペインブリッジアイランド: [Hitchcock](#)

シアトル: [Westward](#)、[RockCreek Seafood & Spirits](#)、[Brimmer & Heeltap](#)

「自然の美を楽しむため」、「有名なコーヒーを飲むため」、「オーガニックの農産物を味わうため」など、自然や食などユニークな文化に溢れたポートランド周辺を旅行する理由は多種多様ですが、太平洋岸北西部は、アメリカのどの場所とも違う、食の世界が広がっています。



南部

南部の食事は全てが揚げ物、そしてバターたっぷりというわけではありません。南部に点在する心づくしのレストランで、夏の旅行を豊かにしましょう。豊富な食スポットを誇る南部地域で、素材にこだわった料理を提供し、技術溢れるシェフが腕をふるうレストランがアメリカ南部を活気付けています。

- オースティン: [Perla's Seafood and Oyster Bar](#), [Dai Due](#), [Parkside](#)
 ヒューストン: [Provisions](#), [Mark's American Cuisine](#), [Ouisie's Table](#)
 ニューオーリンズ: [Atchafalaya](#), [Cochon](#), [Cafe Amelie](#)
 モビール: [The Dumbwaiter](#), [The Trellis Room](#)
 バーミングハム: [Ocean](#), [Highlands Bar & Grill](#), [Hot and Hot Fish Club](#)
 メンフィス: [Restaurant Iris](#), [Itta Bena](#)
 ナッシュビル: [Silo](#), [Merchant's](#), [The Southern](#)



北東部

ニューイングランドを通過する途中で、ポールパークフランクやフライドクラムなど、伝統的な地元の味をお試しください。おやつには、摘みたてのブルーベリーや職人技あふれる生産者が作ったチーズも忘れてはいけません。

- ボストン: [Myers + Chang](#)
 ケンブリッジ: [Alden & Harlow](#), [Oleana](#)
 プロビデンス: [Local 121](#), [Gracie's](#), [Hemenway's](#)
 ニューポート: [Fluke Wine Bar & Kitchen](#), [22 Bowns Wine Bar and Grille](#), [The Mooring](#)
 イースト・ハーウィッチ: [Twenty Eight Atlantic](#)
 デニス・ポート: [The Ocean House](#)
 ロックランド: [Primo](#)
 ケネバンクポート: [Ocean](#), [Earth at Hidden Pond](#)
 ポートランド: [Grace](#), [Hugo's Restaurant](#), [Fore Street](#)
 マンチェスター: [Hanover Street Chophouse](#), [Cotton](#)
 ニューヘブーン: [Olea](#), [Heirloom](#), [Tarry Lodge Enoteca and Pizzeria](#)

###