



THE
MICHELIN
GUIDE



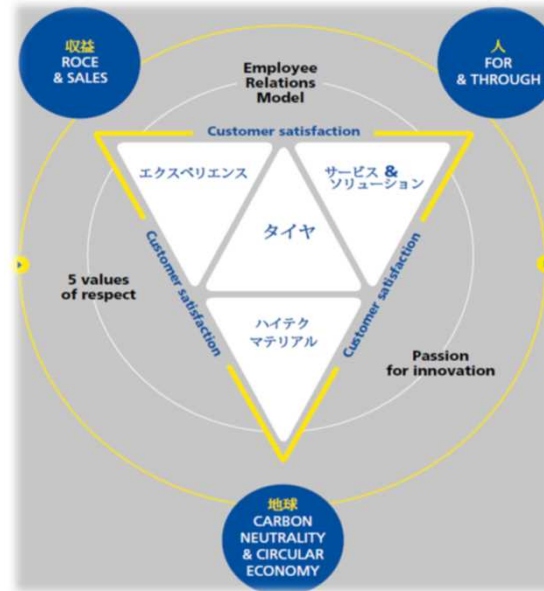
ミシュランの戦略的ビジョン



すべてを持続可能に



全ての人に、よりよい道を、未来を、提供する「A BETTER WAY FORWARD」のために



事業領域：

■ タイヤ

- タイヤ及び関連用品の製造&販売
- 乗用車・商用車用、トラック・バス用、モノレール用、建設・鉱山車両用、産業車両用、農業機械用、航空機用、二輪自動車用タイヤ

■ エクスペリエンス

- 宿泊・レストランガイド、旅行ガイド、地図、デジタルサービス
- 人々のモビリティをユニークで充実した体験にするお手伝い

■ サービス&ソリューション

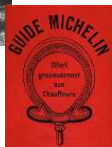
- 法人顧客に、安全性向上、コスト削減、環境負荷低減を実現するサービスとソリューションを提供

■ ハイテク素材

- 多様な産業に提供するハイテク素材の開発



1891
装脱着可能な
タイヤを発明



1946
ラジアルタイヤ
特許



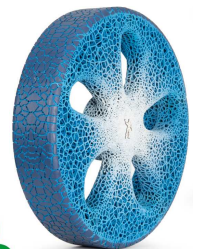
1991
低燃費
グリーンタイヤ



1998~
環境モビリティ
サミット



2018
30年で100%
リサイクル可能に



2020
2050年ミシュラン
タイヤは100%
持続可能に



ミシュランガイドのコミットメント



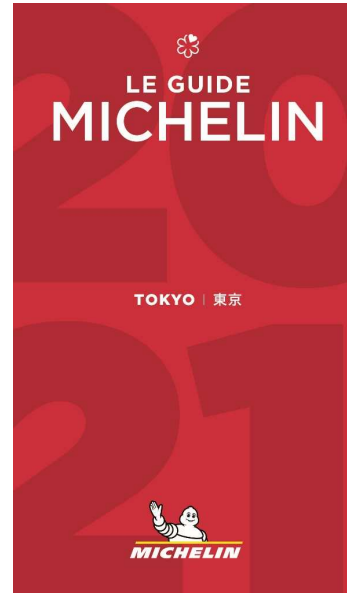
ミシュランガイドのコミットメント：

- 匿名調査
- 独立性
- セレクション評価基準
- 年次更新
- 一貫性

🍀ミシュラングリーンスター：

2020年から始めた持続可能なガストロノミー（美食）を実践する飲食店・レストランの紹介。

サステナブルな取り組みに、真に献身的・革新的な施設



サステナビリティ調査のポイント：

- ✓ 燃料や電力による二酸化炭素の排出を抑えるためにエネルギーと水を節約している。
- ✓ 地球温暖化を抑制するためにプラスチック製品を削減している。
- ✓ 廃棄物を出来るだけ出さない取り組み。生ごみを堆肥化し二酸化炭素の排出を抑えるなど。
- ✓ 自然の恵みである食材を無駄なく使う。食品ロスを出さないことで温室効果ガスの軽減につなげている。
- ✓ 自然の生態系や環境を持続させるために季節の食材を使っている。
- ✓ 水産資源の未来を考え、乱獲していない魚介、海の生態系や環境を守る業者から食材を仕入れる。
- ✓ 農薬がもたらす環境汚染を防ぐために有機農業の生産者から野菜を仕入れる。
- ✓ 農業用機械や施設栽培による二酸化炭素排出量を削減するために、環境に配慮した自家菜園・農園に取り組んでいる。
- ✓ フードマイレージ軽減のために地産地消を行う。地域の活性化や生産者の持続にもつながるため。
- ✓ 食に携わるすべての人とサステナビリティを共同している。

料理の評価とシンボルマーク



星

- 三つ星：そのために旅行する価値のある卓越した料理
- 二つ星：遠回りしてでも訪れる価値のある素晴らしい料理
- 一つ星：近くに訪れたら行く価値のある優れた料理



ビブグルマン

価格以上の満足感が得られる料理



ミシュラングリーンスター

サステナビリティを積極的に推進している



ミシュランガイドとサステナビリティ

ミシュランの気づきと思い：

- 持続可能なガストロノミー（美食）を実践する最前線にいる飲食店・レストランはミシュランガイド掲載店のわずか1%。
- ミシュラングリーンスターは**美食とサステナビリティの両立**という観点で注目度は高い。実践する料理人には**ごく自然に、サステナブルな仕入れ、調理、廃棄、経営**をしている。
- 地方では、消費地と生産地の近さから、**地産地消**や**フードマイレージ削減**、**自家農園**や**環境保全**に取り組む。
- 都市部では、**二酸化炭素排出量の削減**、**フードロス問題**、**水産資源の保全**や**食育**など、都会でも可能な取り組みを実践。
- ミシュランはサステナブルな取り組みを読者に紹介することで、**サステナビリティの意識**が高まり、行動変容に繋がることを期待。
- 日本のミシュランガイドとして**伝統野菜の継承**や**伝統工芸**、日本の食文化など**日本らしいサステナブルな取り組み**を世界に発信したい。



The Chef's commitments:

私達は店先の耕作放棄地を畑に再生しました。農薬、除草剤、化学肥料も使わない手段で野菜を育てています。自社で堆肥施設を設けており、生ごみは堆肥化して土に戻します。自然環境に配慮した持続可能な農法を追求しています。



The Chef's commitments:

生活サイクルの中で持続可能性を追求します。近隣の食材に特化するのには、フードマイレージ削減のためです。無農薬の自家菜園には、端材を堆肥化するためのコンポストを設けました。能登の自然環境に配慮しながら営んでいます。





THANK YOU!

