

## Michelin สัญลักษณ์รับรองคุณภาพและแนะนำร้านอาหารในประเทศสหรัฐอเมริกา

สัญลักษณ์ Michelin ([www.michelinguide.com](http://www.michelinguide.com))



บริษัทสัญชาติฝรั่งเศส เป็นผู้ผลิตยางรถยนต์ตรา Michelin การแนะนำร้านอาหารและโรงแรมโดยบริษัท ได้จัดทำหนังสือ Michelin Guide ขึ้นเป็นเล่มแรกเมื่อเมื่อปี 1900 ที่ประเทศฝรั่งเศสหนังสือ Michelin Guide หรือที่รู้จักกันในนาม Red Guide เล่มแรกในประเทศสหรัฐอเมริกา ถือกำเนิดเมื่อปี 2005 และมีการจัดพิมพ์ Red Guide ร้านอาหารประจำปีที่ Michelin คัดเลือกซึ่งมีเพียง 3 มหานครในสหรัฐฯ ได้แก่ นครชิคาโก นิวยอร์ก และซานฟรานซิสโก

การรับรองคุณภาพอาหาร/การจัดอันดับร้านอาหารของ Michelin มีดังนี้

**2.1 การมอบดาว** (Stars หรือเรียกว่า Starred Restaurants) มีตั้งแต่ 1 ดาว ถึง 3 ดาว ซึ่งในแต่ละปี Michelin จะประกาศรายชื่อร้านที่ได้รับมอบดาว

1 ดาว



ร้านอาหารที่อาหารได้มาตรฐานสูงอย่างต่อเนื่อง และเป็นร้านอาหารที่ควรแวะไปรับประทาน (A good place to stop on the journey)

2 ดาว



ร้านอาหารที่มีการปรุงอาหารอย่างดีเลิศ คุ่มค่าแม้จะต้องอ้อมการเดินทางไปรับประทาน (worth a detour) คุณภาพอาหาร ประณีต โดดเด่น

3 ดาว



ร้านอาหารที่ยอดเยี่ยม เป็นเลิศ คุ่มค่าแก่การเดินทางพิเศษเพื่อไปรับประทาน (worth a special journey) มีความพิเศษ ดีเลิศ ปรุงด้วยวัตถุดิบชั้นเลิศ

### 2.2 Bib Gourmand



Bib Gourmand เป็นที่รู้จักเป็นครั้งแรกในปี 1997 ที่ประเทศฝรั่งเศสตราสัญลักษณ์ รูปศีรษะของ Bibendum (ชื่อเล่นของ Michelin Man) ร้านอาหารที่ได้รับการคัดเลือกให้อยู่ใน List ของ Bib Gourmand เป็นร้านอาหารที่มีคุณภาพและราคาไม่แพง

ทุกๆ ปี Michelin จะประกาศชื่อร้านอาหารประเภทต่างๆ ที่มีถึง 20 ประเภทตั้งแต่ร้านอาหารพิซซา จนถึงร้านอาหารจีน ได้รับการจัดให้อยู่ใน List ของ Bib Gourmand ซึ่งเป็นร้านที่ได้รับความนิยมของผู้ตรวจสอบ (Inspectors) ด้วยราคาที่คุ้มค่า (Favorites for Good Value) หรือเป็นร้านที่บริการอาหาร 2 ชนิดพร้อมไวน์ 1 แก้ว หรือของหวาน 1 ชนิดด้วยราคา 40 เหรียญสหรัฐฯ หรือต่ำกว่า (เป็นราคาที่ไม่รวมภาษีการค้าและค่าบริการ) หรือเป็นร้านอาหารที่ราคาอาหารต่ำกว่า 25 เหรียญสหรัฐฯ (Under \$25) หรือเป็นร้านอาหารในท้องถิ่นที่ผู้บริโภคในบริเวณนั้นชอบรับประทานด้วยราคาที่สามารถจ่ายได้แต่เป็นร้านที่มีคุณภาพ

ร้านอาหารไทยในนครชิคาโก (ซึ่งได้รับตรา Thai Select) เพียง 2 ร้านที่ได้อยู่ใน List ของ Bib Gourmand ได้แก่ ร้าน Jin Thai Cuisine และ ร้าน Opart ในปี 2556

### 2.3 ส้อมและช้อน (Fork and Spoon)

- นอกจากได้รับดาวหรืออยู่ใน List ของ Bib Gourmand แล้วบางร้าน (ไม่ทุกร้าน) ยังได้รับตราสัญลักษณ์รูปส้อมและช้อนในรูปแบบไขว้กัน
- เครื่องหมายฯ แสดงถึงความสะดวกสบาย (Comfort) และคุณภาพอาหาร
- ความสะดวกสบาย รวมถึง ความสะอาด การบริการ และการตกแต่งร้าน
- ทั้งนี้ Michelin มีได้มอบตราซ้อมส้อมแก่ทุกร้าน
- หากรูปซ้อมส้อมมีสีแดงบ่งบอกถึงความสุนทรีย์ (More Pleasant)
- ตราสัญลักษณ์ซ้อมส้อมมีตั้งแต่ระดับ 1 คู่ถึง 5 คู่



- 1 คู่ - Quite Comfortable
- 2 คู่ - Comfortable
- 3 คู่ - Very Comfortable
- 4 คู่ - Top Class Comfortable
- 5 คู่ - Luxury in the traditional style



### 2.4 Rising Stars: ร้านอาหารที่มีความเป็นไปได้ที่จะได้ดาวในอนาคต วิธีการดำเนินการ ดังนี้

- ผู้ตรวจสอบของ Michelin หรือที่เรียกว่า Inspectors จะไม่มีการเปิดเผยชื่อ/ตัวบุคคล ซึ่งเป็นกฎระเบียบของบริษัท และไม่สามารถเปิดเผยแก่ครอบครัว /บุคคลใกล้ชิด เพื่อหลีกเลี่ยงการโอ้อวด อีกทั้งไม่สามารถให้สัมภาษณ์แก่สื่อมวลชนอื่นๆ แม้แต่ผู้บริหารระดับสูงของ Michelin ไม่สามารถพบหรือรู้จักกับผู้ตรวจสอบ
- การแวะไปชิม/รับประทานอาหารจะไม่มีเปิดเผยแก่ร้านอาหาร
- ผู้ตรวจสอบจะได้รับมอบหมายให้ไปรับประทานอาหารตามสถานที่ต่างๆ ตลอดทั้งปี ในทุกๆ วัน วันละ 1 หรือ 2 มื้อและจะต้องจัดส่งรายงานไปยังบริษัท
- ค่าใช้จ่ายในการรับประทานอาหาร/การเดินทาง บริษัท Michelin เป็นผู้รับผิดชอบ

สำนักงานส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ ณ นครชิคาโก

25 มิถุนายน 2556