



Hotels.com® Wake Up Happy®

3.4.2014

Ruokaturismi kasvussa, Japani uusi ruokakulttuurin mekka?

Ruokaturismi on kasvava trendi maailmalla. Mutta tiesitkö että ainakin Michelin-tähdillä mitattuna Japani on uusi ruokakulttuurin mekka ja että Espanjan rannikkokaupungissa San Sebastianissa on eniten Michelin-ravintoloita väkilukuun suhteutettuna? [Hotels.com](#) listasi uusimmassa Hotel Price Index -raportissaan kaupungit, joissa on eniten Michelin-tähdillä varustettuja ravintoloita. Lounasaikaan kulinaristisista nautinnoista pääsee usein nauttimaan vaatimattomammallakin budjetilla.

Japani muodostumassa ruokakulttuurin edelläkävijäksi

Maailman uusi ruokapääkaupunki on Michelin-oppaan perusteella Tokio: Vuoden 2014 oppaassa korkeimman kolmen tähden luokituksella rankattuja ravintoloita löytyy alueelta huikeat 13 kappaletta, minkä lisäksi Tokiossa on 55 kahden tähden ravintolaa, 175 yhden tähden ravintolaa ja 157 erinomaisesta hinta-laatusuhteesta kertovan Bib Gourmand -merkinnän saanutta ravintolaa.

Japanin kaupungeista myös Osaka ja Kioto ovat ruokamatkailijalle loistavia kohteita: Osakassa on neljä kolmen tähden ravintolaa ja tähtiä on myönnetty kaiken kaikkiaan 137 kun taas Kiotossa on seitsemän kolmen tähden ravintolaa ja tähtiä on kokonaisuudessaan myönnetty 127 kpl.

Euroopan ruokapääkaupunkeja Pariisi ja San Sebastian

Pariisilla on toki edelleen vahva sijansa kulinaristisella kartalla: kaupungilla on tällä hetkellä yli 70 Michelin-ravintolaa, joista kolmen tähden ravintoloita on kymmenen.

Euroopan kaupungeista ruokamielessä kiinnostavin on ehkä kuitenkin Espanjan baskimaalla sijaitseva San Sebastian. Kaupungissa on enemmän Michelin-tähtiä välilukuun suhteutettuna kuin missään muualla maailmassa: satamakaupungilla on kolme kolmen tähden Michelin-ravintolaa, minkä lisäksi kuudella ravintolalla on vähintään yksi tähti. Alueen ruokakulttuuria värittää meren läheisyys sekä se, että vaatimattomat olot ovat opettaneet paikalliset valmistamaan huikeita ruokalajeja mitä edullisimmista raaka-aineista.

Helsingissä kiinnostavia Michelin-tulokkaita ovat uudet yhden tähden ravintolat Chef & Sommelier ja Ask. Tähtensä säilyttivät myös Demo, Luomo, Olo ja Postres.

FAKTA: Michelinin vuosittain julkaisema hotelli- ja ravintolaopas listaa maailman parhaat ravintolat ja niiden keittiömestarit. Tähtiä jaetaan säästeliäästi niille, jotka edustavat arvostelijoiden mielestä poikkeuksellista laatua sekä ruokakulttuurin että ruoanlaittotaidon osalta.

VINKKI: Michelin-ravintoloissa on usein edullisempaa ruokailla lounasaikaan.

Kaupungit, joissa on eniten Michelin-ravintoloita ja keskimääräinen asiakkaiden maksama hinta hotelliyöstä kahden hengen huoneessa:

- Tokio 98 €
- Pariisi 131 €
- New York 190 €
- Kioto 95 €
- Hong Kong 145 €
- Osaka 80 €
- San Sebastian 134 €
- Brugge 120 €
- Lontoo 143 €
- Chicago 131 €

- Hinnat ovat esimerkkejä kahden hengen huoneesta per yö.
- Hinnat ovat matkailijoiden maksamia keskihintoja vuoden 2013 ajalta, joten muutokset ovat mahdollisia.

Hotels.comin Hotel Price Index (HPI®) on säännöllinen tutkimus hotellihinnoista merkittävimmässä matkakohteissa ympäri maailman. HPI® eli hotellien hintaindeksi perustuu Hotels.com-sivustolla tehtyihin varauksiin ja niistä maksettuihin todellisiin hintoihin vuonna 2013. Varaus- ja hintatiedot perustuvat noin 150 000 hotelliin ympäri maailman.

VOIT LUKEA HOTELS.COMIN HOTEL PRICE INDEX –RAPORTIN KOKONAISUUDESSAAN [TÄSTÄ](#).

Lisätiedot, kuvapyynnöt tai Hotels.comin edustajien haastattelupyynnöt Hotels.com-lehdistöpalvelusta: lehdisto (at) hotels.com tai soita viestintätoimisto AC-Sanafor 050 372 0661.

Hotels.com:

Yvonne Bonanati
Senior PR Manager
Hotels.com
+44 (0) 207 019 2815
ybonanati at expedia.com

Hotels.com

Hotels.com on majoitusalan johtava verkkovarauspalvelu, jonka valikoimiin kuuluu yli 260 000 laadukasta hotellia ja B&B-majapaikkaa kansainvälisistä hotelliketjuista aina pieniin paikallismajoituksiin asti. Näistä kaikista löytyy täydelliseen yöpymiskokemukseen tarvittavat tiedot. Jos asiakas löytää muualta halvemman hinnan etukäteen maksamalleen hotellihuoneelle, tarjoaa Hotels.com kyseisen hotellihuoneen asiakkaalle samaan hintaan. Hotels.com hyödyntää yhtä alan suurinta hotelliyhteistyöverkostoa ja neuvottelee käyttäjille parhaat hinnat sekä tarjoaa säännöllisesti erilaisia alennuksia ja tarjouskampanjoita. Lisäksi Hotels.com tarjoaa käyttäjilleen 7 miljoonaa asiakasarviota esittelemistään kohteista ihmisiltä, jotka todella ovat yöpyneet hotelleissa. Näin asiakkaat tietävät majoitusta varatessaan mahdollisimman paljon kohteesta.

Matkailijat voivat tehdä varauksen internetissä tai soittamalla monikieliseen asiakaspalvelunumeroon +358 10 808 097. Hotels.comin sovelluksia älypuhelimille ja tableteille voi ladata osoitteesta http://fi.hotels.com/tarjoukset/mobile_fi/. Sovellusten kautta asiakkaat voivat etsiä ja tehdä varauksia missä vain ja päästä hyödyntämään yli 20 000 viime hetken tarjousta. Sovellukset ovat saatavilla yli 30 kielellä, mukaan lukien suomeksi. Sovellusten avulla käyttäjät voivat myös suodattaa ja lajitella hotelleja, lukea asiakasarvioita sekä löytää viime hetken tarjouksia läheltä omaa sijaintiaan.

Hotels.com on hiljattain lanseerannut Welcome Rewards™ -kanta-asiakasohjelmansa maailmanlaajuisesti. Welcome Rewardsissa™ asiakas saa yhden palkintoyön jokaista kymmentä Hotels.comin kautta varattua yötä kohden. Maksettavaksi jäävät vain verot ja mahdolliset lisämaksut. Hotels.comin sivuilta löytyvät ehdot ja säännöt ovat voimassa.

Viimeisen kahdeksan vuoden ajan Hotels.com on julkaissut kahdesti vuodessa palkitun kansainvälisen katsauksen hotellihuoneiden hinnoista, Hotel Price Indexin. Hotel Price Indexistä on tällä hetkellä olemassa 31 eri maiden versiota, lisätietoja: <http://hpi.hotels.com>. Seuraa Hotels.comia myös Facebookissa, Twitterissä ja YouTubessa.