

## 「世界一幸せな国」が贈る、至福のディナー！ フィンランドが世界を史上初の公式試食会へ招待

～ Visit Finland、地元シェフと地域の食文化が彩る没入型ダイニング体験を開催、世界から16名を招待 ～



クレジット：Visit Finland

国連の「[世界幸福度報告書](#)」において9年連続で「世界で最も幸福な国」に選ばれたフィンランドが、世界に向けて初となる公式のテイasting体験「**Finland's Official Tasting Table**」を開催します。誰でも応募可能な本企画は、ヨーロッパに残された“最後の知られざる食の目的地”とも言えるフィンランドの食文化の魅力を世界に発信することを目的とした、4日間限定の特別な食体験です。

会場は、フィンランドが誇る美しいロケーション。無人島の食卓や北極圏の大自然の中など、風景そのものがメニューの一部となるような環境で、フィンランドの食文化を支えるシェフや生産者たちがホストを務め、参加者に本場ならではの多感覚的な食体験を提供します。

フィンランドはこれまで「幸福の国」として世界的に知られてきましたが、その食文化はまだ広く知られていませんでした。「Finland's Official Tasting Table」は、そんなフィンランドならではの豊かな食文化を世界に向けて発信する新たな取り組みです。

2026年9月には、「沿岸部・群島」地域とラップランドを舞台に、2つの特別なテイasting体験を開催します。合計16名のゲストを招待します。参加希望者は、[HaveSomeFinnish.com](https://www.havesomefinnish.com) より応募できます。

各テイastingメニューは、地元を代表するシェフが監修し、それぞれの地域ならではの本格的な食文化を表現しています。フィンランド各地で旅行者が体験できる食の魅力を垣間見ることができる内容となっています。



クレジット : Visit Rovaniemi

### フィンランドを代表するシェフたちが再構築する、地域に根ざした食の魅力

フィンランドの食文化の原点を探るため、Visit Finland (フィンランド政府観光局)は地元住民をはじめ、漁師、生産者、料理人など、各地で暮らす人々に「自分たちの地域ならではの味」について尋ねました。寄せられた数千件におよぶ声をもとに、フィンランドを代表するシェフたちが、「Finland's Official Tasting Table」のための特別なテイastingメニューを創り上げました。

Visit Finland の国際マーケティング担当シニアディレクターのヘリ・ヒメネスは、次のように述べています。

「フィンランドは、世界の食文化における『最後の知られざる食文化』ともいえる存在です。イタリア料理や中国料理、さらには他の北欧諸国の食文化はすでに世界的に広く知られていますが、フィンランド料理はまだ十分に紹介されていません。世界中の食に関心の高い人々が次に注目すべき食を探し続ける今、フィンランドにはその期待に応える魅力があります。野生肉や新鮮な魚介類など、自然の恵みを生かしたピュアな食材と、素材本来の味を引き立てるシンプルな調理法が特徴です。」

### 世界の果てで味わう、特別なダイニング体験

フィンランドが提供するの、単なる食事にとどまらない「幸福の源泉」を五感で体感する特別な旅です。舞台となるのは、北欧ならではの豊かな自然に囲まれた美しいロケーション。そこでの静寂や空気感は決して単なる背景ではなく、一皿ごとの味わいに深く溶け込んでいます。

フィンランドの食文化は、持続可能性（サステナビリティ）とシンプルさに深く結びついています。サウナでの調理や自然の恵みの採集（フォレージング）、そして食材を育み届ける人々とのつながりなど、すべての体験が他にはない物語を紡ぎ出します。「Finland's Official Tastings」では、こうした本格的な料理と、地域に受け継がれるストーリー、そして美しい風景が一体となり、一生の記憶に刻まれる没入型のダイニング体験をお届けします。

「フィンランド料理は、世界で最も幸福なライフスタイルを体現するものです。自然とのつながり、シンプルさ、そして食材のルーツへの深い敬意に根ざしています。サウナ文化にまつわる食の習慣や、自然の恵みを採集する文化など、フィンランド料理には他にはない物語があります。私たちは、その物語を訪れる人々に余すことなく体験してほしいと考えています」と、ヘリ・ヒメネスは語っています。

### 「Finland's Official Tasting Table」概要

- 「Have Some Finnish」テイastingイベントは、2026年9月にフィンランドで開催予定
- テイastingは、沿岸部・群島エリアとラップランドの2か所で実施
- 応募期間：2026年5月18日（月）～6月9日（火）11:59AM（フィンランド時間/EEST）  
※日本時間では**2026年6月9日（火）17:59**まで
- 各テイastingにつき、8名を選出
- 当選者の発表は2026年6月29日予定
- 単独、または1名まで同伴者と一緒に応募可能
- 応募方法：InstagramまたはTikTokで実施されるソーシャルメディアチャレンジに参加し、キャンペーンサイト上の応募フォームよりエントリーしてください。ご自身を紹介するとともに、「Why do you want to Have some Finnish?（なぜ「Have Some Finnish」を体験したいのか）」に答える動画を投稿いただきます。投稿時には、ハッシュタグ「#HaveSomeFinnish」を付け、Visit Finland（Instagram：@ourfinland / TikTok：@visitfinland.com）をタグ付けしてください。

### テイasting体験を彩るシェフたち

- 「沿岸部・群島」メニューを手がけるシェフ、エリック・マンシッカ氏

料理コンペティションで豊富な実績を持つ Erik Mansikka 氏は、2013年に「フィンランド年間最優秀シェフ」に選出されました。地元食材を軸に、長年にわたる技術の研鑽と、その土地との深いつながりを大切にする北欧ファインダイニング哲学を融合させた、フィンランド・ガストロノミー界を代表する革新的なシェフとして知られています。季節感、繊細な技術、そして食材への深い敬意を重視する姿勢が、彼の料理の特徴です。また、フィンランド・トゥルクにある名店 Restaurant Kaskis の創設者でもあり、同店はフィンランド屈指のレストランとして高く評価されています。2022年にはミシュラン一つ星を獲得。これは、首都ヘルシンキ以外でフィンランド国内初と

なるミシュラン星獲得として、大きな注目を集めました。さらに 2025 年には、サステナビリティへの取り組みが評価され、ミシュラン・グリーンスターも受賞しています。

- **ラップランドのメニューを手がけるシェフ、ジョエル・マンニネン氏**

Joel Manninen 氏は、フィンランドの新世代を代表する気鋭のシェフです。2025 年にフィンランド若手シェフ選手権で優勝し、国内で大きな注目を集めました。さらに 2026 年には、名門ガストロノミー団体 Chaîne des Rôtisseurs 主催の若手シェフ世界選手権で銀メダルを獲得し、国際的にもその実力を証明しています。北方ならではの食材を用いた、モダンなアークティック・キューズを得意とし、高度な技術と創造性、そして独自の感性を融合させた料理で知られています。味わい、技法、そして料理の背景にある北極圏の自然環境を巧みに表現するスタイルが特徴です。

現在は、ラップランド・ロヴァニエミのオウナスヴァーラ丘陵に位置する Sky Kitchen & View のヘッドシェフを務めています。同レストランは、Lapland Hotels Sky Ounasvaara 内にあり、壮大な景観とともに食事を楽しめる、フィンランド屈指のダイニングとして高い評価を得ています。

### **Visit Finland (フィンランド政府観光局)について**

旅行先としてのフィンランドブランドを発展させ、海外旅行者にフィンランドをプロモーションし、旅行業界の企業のグローバル化を支援しています。旅行先や地域、旅行産業ビジネス、その他の輸出関連企業および大使館と協力しています。Visit Finland は Business Finland のグループ機関です。

<https://www.visitfinland.com/>