

## フィンランドの自然が育む食の魅力、 レストラン「Grön」がミシュラン二つ星、「Boreal」が一つ星を獲得

～革新性、季節感、創造性に富む現代フィンランド料理の魅力を示し、  
北欧を代表する食のデスティネーションとしての存在感をさらに高める～



クレジット：Restaurant Boreal, Helsinki Partners and Anders Husa & Kaitlin Orr Husa (左)  
Helsinki Partners and Anders Husa & Kaitlin Orr (右)

フィンランドの食文化の歩みにおいて、新たな節目となる快挙が生まれました。レストラン「Grön」が「ミシュランガイド 北欧諸国 2026」において二つ星を獲得し、「Boreal」が初のミシュラン一つ星を獲得しました。

今回の評価により、フィンランドは北欧を代表する食のデスティネーションの一つとして、その存在感をさらに高めました。現在、フィンランドにはミシュラン星付きレストランが8軒あり、そのうち6軒がヘルシンキに集まっています。これは、ヘルシンキが北欧を代表する食のハブとして着実に台頭していることを示しています。

### フィンランドのファインダイニングにおける新たな節目

フィンランドの現代的な食文化をけん引するレストラン「Grön」は、食材を主役に据えたアプローチにより、国際的な評価を獲得してきました。季節ごとの北欧産食材の魅力を最大限に引き出し、洗練された、革新的かつサステナブルな料理を提供しています。今回の二つ星獲得は、同店が一貫して高い水準を維持してきたことに加え、現代フィンランド料理の発展に果たしてきた役割が評価されたものです。

### 北欧の保存食文化に光を当てる「Boreal」

「Boreal」の初のミシュラン一星獲得は、フィンランドのレストラン業界にとって新たな大きな成果となりました。発酵を巧みに取り入れた独自の料理で知られる「Boreal」は、北欧の伝統やフィンランドの風景から着想を得ながら、それらを現代的な視点で表現しています。季節の食材を、緻密に磨き上げた技法によって新たな味わいへと昇華させることで、革新性と北の自然のリズムに対する深い敬意を映し出す、大胆で記憶に残る料理を生み出しています。

## フィンランドの自然が育む世界水準の食文化とフードツーリズム

フィンランドの食の魅力は近年、国際的な注目をますます集めています。その背景には、世界水準の技術と、地元食材、季節感、サステナビリティへの深い敬意を融合させる新世代のシェフたちの存在があります。野生のハーブや森のベリー、サステナブルに調達されたシーフード、北方の気候に適応した野菜など、フィンランドの食は、同国ならではの自然環境に深く根ざしています。

今回ミシュランが発表した評価は、個々のレストランの成功にとどまらず、フードツーリズムと食の革新における先進的なデスティネーションとして、フィンランドが着実に存在感を高めていることを示しています。旅行者が地域の文化や自然と結びついた本物の体験をますます求める中、フィンランドはレストランでの食事にとどまらない、独自の食の旅を提供しています。ミシュラン星付きレストランでの食体験や活気あるフードマーケットから、野草やベリーなどを採取する自然体験、生産地と食卓をつなぐ食文化まで、訪れる人々はフィンランドならではの四季と、森、湖、バルト海の豊かな恵みに育まれた味わいに出会うことができます。

## 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/>