

Visit Finland、美食のサイマー地域での食体験ベスト 10 をご紹介 ～フィンランドのサイマー地域が名誉ある「ヨーロッパ・ガストロノミー地域賞」を受賞～



クレジット : Juho Kuva/ Visit Finland (左) 、 Harri Tarvainen/North Karelia (右)

13,000 以上の島々とフィンランド最大の湖であるサイマー湖があるフィンランド東部のサイマー地域は今年、名誉ある「ヨーロッパ・ガストロノミー地域賞」を受賞しました。サイマー地域ではヨーロッパ美食の地域に選ばれたことを記念して、ミシュランの星付きの期間限定ディナーからミュージアム・レストラン、地引網漁船ツアーまで、新しい食体験を提供します。Visit Finland はサイマー地域に数ある食体験の中から、この夏におすすめの食体験トップ 10 をご紹介します。

2024 年ガストロノミー賞のアンバサダーを務める元世界的トップモデルの Saimi Hoyer は、サイマー地域の「キノコの女王」として知られ、晩夏に船で島を巡るキノコ狩りクルーズやキノコ採集ツアーを開催することで知られています。サイミ・ホイヤーは次のように述べています。

「この地の森や湖は世界で最もピュアな食べ物を提供してくれるため、地元産の食材を堪能するのは日々の贅沢です。また、森を歩き回り、野生のベリーやキノコを採集できる夏と秋は、一年の中で最高の季節です。サイマー地域には地元の産物や森の恵み、漁師が獲ってきたモトコクチマスなどの新鮮な魚を使った美味しい料理を提供している素晴らしいレストランがたくさんあります。」

■ Visit Finland がおすすめする、サイマー地域の食体験トップ 10

1. 森の中のポップアップレストラン、ミシュランの星付きディナー



クレジット : Sahanlahti Resort (左) 、Pasi Kuronen and Finnjävel (右)

ミシュランの星を獲得したヘルシンキを拠点にするレストラン、Finnjävel が 9 月に期間限定でレストランをオープンします。Mikkeli の町から車で 1 時間弱の Sahanlahti Resort という素晴らしい湖畔のロケーションで、4 日間、フィンランドの美食をアレンジした料理体験ができます。Finnjävel と Sahanlahti Resort との共同メニューは、9 月 11 日（水）から 9 月 14 日（土）まで、サハンラハティ・リゾートのレストラン Koskivahti で提供されます。

レストラン Finnjävel: <https://finnjavel.fi/en/>

Sahanlahti Resort: <https://www.sahanlahtiresort.fi/en>

2. 森林博物館のレストラン「Lusto」でのグルメランチ



クレジット : Finnish Forest Museum Lusto

5 月にオープンするミュージアム レストラン「Lusto」は、東フィンランドで最も美しい尾根と湖の自然の中にある Punkaharju の絶景ドライブルート沿いに位置し、ランチ、カフェ、ディナー、イベントに対応しています。ワインリストには、美味しいかつ、カーボンフットプリントといった点で環境に配慮した銘柄が選ばれています。また、Lusto では、地元の生産者や漁師のほかに若い夏期労働者の雇用も行っています。レストランを訪れた後は、フィンランド森林博物館 Lusto に足を運んでみてはいかがでしょうか。

Lusto : <https://www.ravintolalusto.fi/english>

森林博物館 : <https://lusto.fi/en/>

3. ヘルシンキ発ツアー、バスでめぐるグルメ スポット



クレジット : Tertti Manor (左) 、 Pihlas Resort (右)

ヘルシンキを出発し、バスでサイマー湖畔に到着します。Mikkeli の **カフェ・レストラン Rauha** でおいしいランチを堪能したあとは、Puumala、**Sahanlhti Resort** へと旅は続き、サイマー湖畔の趣のある **Sahanlhti Resort** または、美しい自然の中にある Joroinen の **Pihlas Resort** のいずれかで夕食と宿泊をお楽しみいただけます。2 日目は、Pihlas Resort で昼食をとり、**Wehmais** の **ティーハウス** と、ピンク色の邸宅 **Tertti Manor** を訪れます。TeaHouse of Wehmais では Wehmais Manor House の中庭でデザートを楽しみ、Tertti Manor では夕食を堪能したのち、ヘルシンキに戻ります。

バスツアー : https://www.visitmikkeli.fi/en/teema/saimaa-hoponhopoff?_gl=1*9lvzbm*_gcl_au*OTI4NDI1NDI3LjE3MTQ3NDMyMTU.&_ga=2.16350758.0.1166674658.1714743215-408453104.1714743215

4. 伝統的なカレリア村の修道院メニュー



クレジット : Valamo Monastery

カレリアの伝統的な村に隣接する、Pielinen 湖畔にある Break Sokos Hotel Bomba のビストロ「Buolu」のアラカルト料理は、カレリア料理を現代風にアレンジしています。メニューには、村のカブ、庭のベリー、ピエリネン湖のバイクパーチ、森の鹿肉など、地元の食材がふんだんに使われています。ヴァラモ メニューは、近くの修道院のベリーワインとペアリングされ、キクイモや牛ヒレ肉、国産チーズなど、あらゆる食材ととてもよく合います。レストランでは 5 月 15 日 (水) から、テスト・サイマー・コースも提供しています。ブレーク・ソコス・ホテル・ボンバは改装中で、湖の見える客室と新しいレストランを備えた 92 室の新館が 6 月中旬に開業予定です。

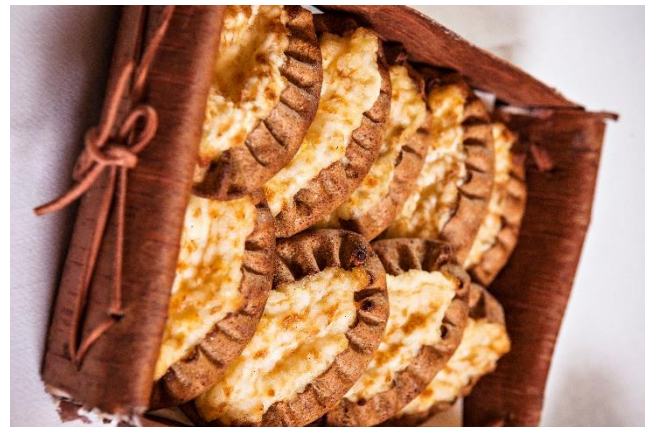
Break Sokos Hotel Bomba : <https://www.sokoshotels.fi/en/hotels/nurmes/break-sokos-hotel-bomba/restaurants>

5. モトコクチマス底引き網漁クルーズ& 鮮魚ディナー

モトコクチマスはフィンランドの湖で最も珍重される漁獲物であり、世界的な珍味です。サイマー地域のレストランやイベントで広く提供されているモトコクチマス漁を目の当たりにすることは、ごく限られた人しか経験できません。底引き網漁船に乗船し、魚を見学しながら、サイマーの自然や、モトコクチマスが好物でもあるサイマーワモンアザラシについて学ぶことができます。地元ガイドのアルトは、サイマーの漁業文化やトロール漁についてのお話やアコーディオンの弾き語り、モトコクチマスをテーマにしたワルツなどのエンターテイメントで快適な体験を提供します。湖には珍しいサイマーワモンアザラシが生息しているので、運が良ければ見ることができるかもしれません。

底引き網漁クルーズ : https://www.lakelandgte.fi/en_US/vendace-trawling-cruises

6. カレリアンピュッフェと民族楽器カンテレの生演奏



クレジット : Visit Finland

Ilomantsi 近くの丘の上に立つレストラン Parppeinpirtti はカレリア料理を味わう絶好の場所です。Parppeinpirtti は観光施設の Parppeinvaara Bardic Village の一部で、伝統的な詩の歌唱、カレリア料理、イロマンツィの自然を楽しむことができます。レストランのオーナーである Marjo Niiranen が温かくお客様をお迎えし、カレリアのごちそうでおもてなしします。カレリア建築のレストランで、民族楽器カンテレの美しい音色を聴きながら、お腹を満たし、カレリア文化に存分に浸ってみてはいかがでしょうか。

レストラン Parppeinpirtti : <https://parppeinpirtti.fi/en>

7. 大人だけの隠れ家で 5 つ星ディナー

美しい自然とサイマー湖の清らかな水に囲まれたレストラン Solitary は、2024 年のフィンランド・ベスト・レストランにノミネートされました。料理長の Remi Trémouille が、持続可能性を重視し、地元の食材の多様性を尊重しながら、意外な素材を組み合わせます。世界の慌ただしさから切り離された自然の静けさの中で、食へのこだわりと情熱に支えられた食事を提供しています。Solitary は、昨年 Visit Finland が「Masterclass of Happiness」を開催した Kuru

Private Resort の本館にあります。

レストラン Solitary : <https://www.jarvisydan.com/en/restaurants/restaurant-solitary/>

8. 160 年前の建物でジビエ肉メニュー



クレジット : Sau Touru and Loft Life Saimaa

Wolkoff Restaurant and Wine & Beer Cellar は、Lappeenranta の町の中心部にあり、ユニークで雰囲気の良い店内で高品質の料理と飲み物を、ランチとディナーで提供しています。160 年以上前に建てられたラッペーンランタで最も古い建物のひとつである黄色い木造家屋に、1998 年にオープンした Wolkoff Restaurant and Wine & Beer Cellar では、狩猟肉にインスパイアされたメニューなど、夜の特別メニューが提供されていることもあります。

Wolkoff Restaurant and Wine & Beer Cellar : <https://wolkoff.fi/en/>

9. サウナ巡りと食事を楽しむ自転車ツアー



クレジット : Äksyt Ämmät

サウナ・アドベンチャーでは、スモークサウナや河原サウナなど、5 つのユニークなサウナ体験ができます。優しい蒸気を肌で感じるだけでなく、サウナ・アドベンチャーでは素晴らしいサウナ・メニューやワークショップもお楽しみいただけます。野生のキノコやベリーなど、地元の食材を使ったフィンランド料理についても詳しく説明します。ゲストハウス間の移動は自家用車も可能ですが、自転車移動がおすすめです。

サウナ巡り自転車ツアー : <https://aksytammat.fi/en/p/411/guesthouse-to-guesthouse-karelia-á-la-carte-sauna-tour>

10. サイマー湖畔でフィンランド最高のコーヒーを味わう

コーヒーが大好きなフィンランド人は、最もコーヒーを飲む国のひとつです。サイマー湖畔のレンガ造りの古民家を改装した Lehmus Roastery の店内には、新鮮なコーヒーとおいしい料理、職人によって作られたビール、ワイン、モクテル、カクテルのほかに地元ブランドのブティックがあります。現在、ランチは週末の 10～13 時に提供されています。

Lappeenranta にあるレーマス・ロースタリーは、フィンランドのベスト・ロースタリーに 3 度選ばれているうえ、2020 年にはベスト・カフェテリアに選ばれました。