

報道関係者各位

2023年11月21日
トルコ共和国大使館 文化観光局

“ミシュランガイド イスタンブル、イズミル、ボドルム版 2024” トルコで初めて日本料理レストランも選出！



ミシュランガイド セレモニー 2024 集合写真

“ミシュランガイド イスタンブル、イズミル、ボドルム版 2024”の掲載レストランの発表が、11月9日イスタンブルで実施され、全111軒のレストランが選出されました。イズミルでは15軒、ボドルムでは19軒のレストランが初めて選出され、このうち5軒がミシュラン1つ星（イズミルで3軒、ボドルムで2軒）、8軒がビブグルマン（ボドルムで2軒、イズミルで6軒）を獲得しました。また、イスタンブルでは77軒が選出され、そのうち2軒がミシュラン1つ星、8軒がビブグルマンを獲得しました。

今回は日本人シェフ率いるレストラン“Sankai”も選出され、トルコで初めてミシュランを獲得した日本料理レストランとなりました。開業からわずか8か月ながら、日本の正統性とヨーロッパの影響が絶妙に融合している点が評価されています。イスタンブルのベベッキ地区に位置する、ボスポラス海峡の素晴らしい眺望が楽しめるレストランです。

ミシュランガイドのインターナショナル・ディレクターであるグウェンダル・プレネック氏は以下のようにコメントしています。「今年もまた、私たちの審査員はイスタンブルのグルメシーンに感銘を受けました。複雑な個性を持つ国際都市であるイスタンブルは、古典的なトルコの居酒屋から、トレンドで国際的な店、モダンでカジュアルなレストランまで、驚くほど豊かな美食のパノラマを提供しています。ミシュラン1つ星レストラン2軒を含む、24軒の新レストランが街中に点在する今回の選出は、伝統に誇りを持ちつつ、大胆なチャレンジに挑むシェフ達が牽引する美食のレベルアップも物語っています。」

また、グウェンダル・プレネック氏は以下のように続けます。

「私たちのチームは、ミシュランガイドファミリーの仲間入りを果たした 2 つの都市、イズミルとボドルムの違いを特に高く評価しました。地元 roots に根ざし、テロワールに忠実で、地元の生産者との強い結びつきがあることは、イズミルとその周辺のおすすめレストランの多くに共通する特徴です。ミシュラングリーンスターを 3 軒以上のレストランが獲得していることから、そのこだわりがうかがえます。海岸沿いには高級でインターナショナルなレストランが立ち並び、繁華街には小規模で独立した絵のように美しく、値段も手頃なレストランがあります。」

ミシュラン 1 つ星獲得レストラン

Sankai (イスタンブル) <https://sankai.com.tr/>

日本人シェフ、長屋 佳澄氏が 2 種類一流のおまかせ料理を提供しています。ひとつは、鮭職人の柴田 博子氏が出来る限り地元の魚を使い、美しく仕上げた鮭。もうひとつは懐石料理で、仔牛のほほ肉を 48 時間低温調理し、豆、ポン酢マヨネーズ、粉酢を添えたものなど、随所にヨーロッパのテイストを加えている料理です。

Arkestra (イスタンブル) <https://arkestra.com.tr/>

イスタンブル出身で国際的な経歴を持つジェンキ・デベンサソン氏が、その専門知識と料理の幅広さを証明しているレストランです。マグロの刺身に酢飯のアイスクリームと生姜ポン酢ドレッシングを添えたマリネから、鴨の胸肉にアピシウスソースをかけた完璧な調理法まで、彼の料理はさまざまな視点を融合させています。

OD Urla (イズミル) <https://odurla.com/>

オスマン・セゼネル氏率いるこの店は、その本格的で地元 roots に根差した料理へのアプローチで際立っています。ブドウ畑とオリーブ畑に囲まれたこの家族経営の店では、シェフと彼のチームが地元の最高級食材を紹介しています。食材の半分は自家栽培で、残りは近隣の生産者や職人から調達しています。シンプルでナチュラル、素朴な料理もありますが、どの料理も常に完璧に仕上げられており、店内の薪ストーブで焼かれた料理は特筆するに値します。

Teruar Urla (イズミル) <https://www.teruarurla.com/>

オスマン・セルダルオール氏と彼のチームが、地元の食材を最大限に生かしながら、イタリアのニュアンスを取り入れた地中海料理を作り上げます。子羊のサルティンボッカから、新鮮なヤギのチーズと乾燥ヨーグルトを添えたズッキーニのフライまで、料理はミニマルながら驚くほど豊かな味わいです。ワインリストも同様に印象的で、トルコのさまざまなテロワールの味を楽しめます。

Vino Locale (イズミル) <https://www.urlavinolocale.com/>

オザン・クムバサル氏とセライ・クムバサル氏夫妻は、ゲストが地元の素晴らしさを発見することに重きを置いています。地元産にこだわった最高級の食材を使用しており、季節合わせたメニューは 6 週間ごとに更新され、洗練された魅力的な料理が提供されます。ダイニング・ルームでは、マダムセライ・クムバサル氏が美食家たちをもてなし、厳選された地元のワインを紹介してくれます。彼女の食後のドリンク・トローリーもまた格別です。

Kitchen (ボドルム) <https://www.editionhotels.com/bodrum/restaurants-and-bars/kitchen/>

オスマン・セゼネル氏が経営しており、モダンなトルコ料理に世界各国の美味しいアクセントが追加されています。ここでは、地方の新鮮な食材が主役となり、シンプルでボリュームがあり、風味豊かな料理が楽しめます。例えば、タコを熱々の炭火で焼き、庭のハーブで作ったサルサ・ヴェルデで味を引き締めます。

Maçakızı (ボドルム) <https://www.macakizi.com/eat>

モダンなエーゲ海料理がお好きな方は、ミシュランガイドも推薦する同名のホテル内にある Maçakızı をお楽しみください。シェフのアレト・サハクヤン氏は、地元料理の伝統を生かした独創的な料理を提案しています。ワインリストも一流で、トルコやヨーロッパのヴィンテージから印象的なシャンパンセラーまで揃っています。

その他、**Araka**、**Nicole**、**Mikla**、**Neolokal** (いずれもイスタンブール) は今年もミシュラン1つ星を獲得しました。地元料理シーンの頂点に立つ **Turk Fatih Tutak** は、"特別に寄り道する価値のある特別な料理"としてミシュラン2つ星を維持しています。



ミシュラングリーンスター 獲得レストラン

ミシュラングリーンスターは、環境に配慮した先駆的なレストランを称えるもので、感動的な料理を提供するレストランの信頼できる指標でもあります。イズミルの **OD Urla**、**Vino Locale**、**Hiç Lokanta** が受賞し、イスタンブールの **Circle by Vertical** も新たに認定されました。昨年から引き続き **Neolokal** も再度獲得し、ミシュラングリーンスター獲得店は全5軒になります。



ビブグルマン 獲得レストラン

ビブグルマンレストランには新たにボドルムから2軒、イズミルからは6軒が加わりました。

ボドルムでは、**İki Sandal** で提供されるメゼや和気あいあいとした雰囲気が、そして **Otantik Ocakbaşı** のグリル肉が評価されました。

イズミルは伝統的なトルコ料理で広く評価されています。**Adil Müftüoğlu**、**Ayşe Boşnak Börekçisi**、**Beğendik Abi**、**Tavacı Recep Usta** では、メゼ、肉の煮込み、野菜スープ、シロップ漬のバクラヴァなどが各店舗の味を競っています。旧市街では、持続可能な取り組みでミシュラングリーンスターを獲得した **Hiç Lokanta** が、よりモダンでプラントベースの料理を提供しています。**LA Mahzen** はブドウ園に位置しており、風味豊かな一流の地中海料理と最高級の地元ワインが楽しめます。



イスタンブルでは、新たに選ばれた 8 軒のビブグルマンレストランは、イタリア料理の **Aida - vino e cucina**、や **Fauna** から、日本料理の **Inari Omakase Kuruçesme**、地中海料理の **The Red Balloon** まで、より多彩な料理を提供しています。トルコ料理もモダンと伝統の両方があり **Circle by Vertical**、**Efendy**、**Tavacı Recep Usta Bostancı**、**Foxy Nişantaşı** などがあります。

これらの新しいレストラン 8 軒に加え、2023 年版ミシュランガイドでビブグルマンに選ばれたイスタンブルのレストラン 10 軒はすべてその栄誉を維持しています。

新たに 36 のレストランが選出

ミシュラン 1 つ星またはビブグルマンに選ばれたレストランに加え、新たに 36 軒のレストラン（イズミルで 6 軒、ボドルムで 15 軒、イスタンブルで 15 軒）が選出されました。イスタンブルのエユプスルタン地区にある **Lokanta Göktürk** のアナトリア料理から、ボドルムの **Bağarası** のメゼの数々、イズミルの **Kasap Fuat** の素晴らしい肉料理まで、これらの新しいレストランでは、多様性が重視されています。アジア料理がお好きな方は **Akira Back İstanbul**（イスタンブル）や **Hakkasan İstanbul**（イスタンブル）、**Zuma Bodrum**（ボドルム）、イタリア料理がお好きな方は **Isola Manzara**（ボドルム）や **Ristorante Pizzeria Venedik**（イズミル）がおすすめです。**Eleos Yeşilköy**（イスタンブル）、**SOTA ALAÇATI**（イズミル）、**Sait**（ボドルム）はいずれも素晴らしい魚介類を提供しています。

今年も引き続き選出された 37 軒に、イスタンブルで新たに選ばれた 15 軒が追加され、イスタンブルには全 52 軒の評価の高いレストランがあります。

3 つのミシュラン特別賞

ミシュランガイドは、卓越した技術を称え、レストランの様々な職種にスポットライトを当てるため、思い出に残る食体験を生み出すことに貢献した 3 人の才能あるプロフェッショナルを表彰しました。

ミシュラン・ソムリエ賞：ミシュラン 1 つ星レストラン **Vino Locale**（イズミル）、セライ・クムバサル氏

ミシュラン・サービス賞（Mastercard 主催）：レストラン **Tuğra**（イスタンブル）、イスマイル・カフヴェジ氏とサービスチーム

ミシュラン・ヤング・シェフ賞：ビブグルマンレストラン **The Red Balloon**（イスタンブル）、ウラシユ・ドウルマズ氏

“ミシュランガイド・イスタンブル、イズミル、ボドルム版 2024”の全セレクションは、ミシュランガイドのアプリとウェブサイトにて無料でご覧いただけます。

公式サイト：<https://guide.michelin.com/en/tr/restaurants>

YouTube：<https://www.youtube.com/live/69FhYsKQOG8?si=kbgdLhg4b05GnFuj>

トルコについて

地中海沿岸に位置し有名なボスポラス海峡が隔てるアジアとヨーロッパを結ぶトルコは、何世紀にもわたり文化的な交流と多様性の拠点と考えられてきました。多様な文明が反映された歴史、遺跡、自然や美食を有し、多目的なデスティネーションです。伝統とモダンが融合した芸術やファッションをはじめ、ダイナミックなショッピングやエンターテインメントライフによって世界中から訪れる人々を魅了し続けています。2022年には全世界から約5,140万人の訪問者を迎え、世界第3位の観光市場となっています。2023年はトルコ共和国として建国100周年の年です。

トルコの詳細は公式ウェブサイト (<https://goturkiye.jp/>) または以下のSNSをご覧ください。

Facebook: <https://www.facebook.com/GoTurkiye.jp>

X(Twitter): https://twitter.com/GoTurkiye_jp

Instagram: https://www.instagram.com/goturkiye_jp/

YouTube: <https://www.youtube.com/c/tourismturkeyjp>

トルコ観光広報・開発庁 (TGA) について

トルコ観光広報・開発庁 (TGA) は、国内外の観光市場においてのトルコのブランディングを確立させ、観光やビジネスにとって魅力的な渡航地としての認知を高めるため、文化観光省が定めた観光戦略や政策に基づき、あらゆるプロモーション、マーケティング、コミュニケーション活動を行っています。世界各地の現在の観光機会を促進・販売するとともに、観光の潜在的分野を発見・改善・確立していきます。

<本リリースに関するお問い合わせ>

トルコ共和国大使館 文化観光局 広報代理店
キャンドルウィック株式会社 (担当: 新村)

Email: t-turkiye@candlewick.co.jp

Tel: 03-6261-6050 Fax: 03-6261-6051