

**世界が注目するトルコスweetsの魅力**  
**4月22日～27日にはマニサで伝統的なお菓子のお祭りも開催**



バクラヴァ

長い歴史と豊かな文化が息づくトルコ料理は、世界中の美食家を魅了し続けています。その魅力はデザートにも及び、多くの旅行ガイドでトルコスweetsが「世界最高のデザート」リストに名を連ねるほどです。その繊細な風味と奥深い味わいは、多くの人々を虜にしています。

4月22（火）～27日（日）には、トルコ西部のエーゲ海地方のマニサで第85回「国際メスイル・マジユヌフェスティバル」が開催される予定です。メスイル・マジユヌとは、オスマン帝国時代に誕生した41種類のスパイスが使われたお菓子の名前で、この祭りはその歴史的な背景に基づいた伝統を祝うイベントで、今年で485回目を迎えます。

地元の人々にも観光客にも愛される、バラエティ豊かなトルコスweets。トルコを訪れるなら、ぜひ味わいたい極上のスイーツを紹介します。

**世界に認められた『トルコのバクラヴァ』**

トルコスweetsの代表格といえ、何とんでも「バクラヴァ」。極薄のフィロ生地を幾重にも重ね、細かく砕いたナッツを挟み、甘いシロップをたっぷり染み込ませた贅沢なペストリーです。

グルメガイド「Taste Atlas」では、バクラヴァと、ユネスコ創造都市ネットワークに登録されるガストロノミーの街・ガズリアンテプ発祥の「ガズリアンテプ・バクラヴァ」は、それぞれ異なるデザートとして紹介されています。なかでも「ガズリアンテプ・バクラヴァ」は、欧州連合（EU）から「トルコ料理ならではの味」として正式に認定された特別なスイーツ。日常のおやつとしても、特別な日のごちそうとしても、トルコの食文化に深く根付いています。

また、「バクラヴァ」は作り方や見た目によって異なる名前が付けられます。「フストゥック・サルマ（ピスタチオ・ラップ）」もそのひとつ。ピスタチオペーストをふんだんに使用し、薄い生地で巻き上げた贅沢な一品です。

### 熱々で楽しむ絶品『キュネフェ』

「キュネフェ」は、熱々の状態で提供されるユニークなスイーツです。無塩チーズをフィロ生地やセモリナ生地で挟み、焼き上げた後に甘いシロップをたっぷりと染み込ませ、砕いたピスタチオをトッピングしています。

特に、トルコ南東部アナトリア地方のキュネフェは格別で、その中でも世界的に名高いハタイ県の「アンタキヤ・キュネフェ」は、EUから「地理的表示保護（PGI）」を受けた本場の逸品です。



キュネフェ

### トルコ伝統の『ミルクデザート』



フルン・スュトラチ

トルコのミルクスイーツも、世界的に愛される逸品揃いです。「フルン・スュトラチ（焼きライスプディング）」は、ミルク、米、砂糖を混ぜて作る、伝統的で人気の高いデザートです。焼き上げられたプリン表面にはシナモンやヘーゼルナッツがトッピングされ、香り豊かな味わいが広がります。このクラシックなスイーツは、トルコ全土で親しまれ、地域ごとに少しずつ異なるアレンジが楽しめます。特に酪農が盛んな地域で提供されるフルン・スュトラチは、その味わいが格別で、多くのファンから「最も美味しい」と評されています。

また、オスマン帝国時代から親しまれている「カザンディビ（キャラメルミルクプリン）」は、なめらかな舌触りと香ばしいキャラメル層が特徴。そのデザートの名前は、調理に使われる大釜の焦げた底部分に由来しており、本格的なカザンディビは、鶏胸肉を使って作るデザート「タヴク・ギョース」の底面を焼いて作られます。

しかし、現在提供されるほとんどのカザンディビは、鶏胸肉を使わず、バター、ミルク、米粉、砂糖、でんぷんを使用し、キャラメル風味豊かに仕上げられており、トルココーヒーやお茶と一緒に提供されます。

## ユニークな食感の『マラシュ・ドンドウルマ』

トルコのアイスクリーム「マラシュ・ドンドウルマ」も見逃せません。濃厚なコクと独特の粘り気が特徴で、その秘密は素材にあります。カフラマンマラシュ地方の自然草を食べて育ったヤギのミルクをベースに作られ、地域特産の紫蘭の根から採れる「サレップ」を加えることで、唯一無二の食感と風味を生み出します。

## トルコの伝統が詰まった『イルミック・ヘルヴァス』

トルコの伝統菓子「イルミック・ヘルヴァス」アナトリア地方の食文化に欠かせない存在です。このデザートは、トルコ全土で少しずつ異なるレシピで作られています。バターで炒めたセモリナ粉に砂糖とミルクを加え、松の実とともに仕上げるシンプルながら味わい深いスイーツです。

温かいうちに冷たい「マラシュ・ドンドウルマ」を添えて楽しむのが、トルコならではの贅沢な食べ方として多くの人々に愛されています。



イルミック・ヘルヴァス

## トルコについて

トルコはアジアとヨーロッパを結ぶ要所として、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。2024年には全世界から過去最高の6,226万人の観光客が訪れました。2023年にトルコ共和国として建国100周年、2024年には日本との外交関係樹立100周年を迎えました。

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](https://twitter.com/GoTurkiye_jp)

Instagram: [https://www.instagram.com/goturkiye\\_jp/](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 (大村)

Email: [t-turkiye@candlewick.co.jp](mailto:t-turkiye@candlewick.co.jp)

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