

報道関係者各位

2025年12月17日  
トルコ共和国大使館 文化観光局

## 2026年版ミシュランガイド・トルコを発表

イズミルに初のミシュラン二つ星が誕生、カッパドキアがミシュランガイド初掲載

2026年からはトルコ全土を網羅する全国版に



ミシュランガイド セレモニー 2026 集合写真

- イズミルのレストランが、新たにミシュラン二つ星を獲得
- レストラン3軒が、初のミシュラン一つ星を獲得
- 卓越性とコミットメントが高く評価され、3名がミシュラン特別賞を受賞

ミシュランガイドより、トルコの2026年版レストランセレクションが発表されました。今年のセレクションには、新たに54軒のレストランが加わったほか、伝統、ホスピタリティ、テロワールへの優れた感性が審査員たちに強い印象を与えたカッパドキア地域のレストランの初掲載も含まれます。イスタンブル、イズミル、ムーラ、そして今回新たにカッパドキアが加わったことで、トルコのガストロノミーの多様性とアイデンティティを反映する、25を超える料理スタイルから成り立つ豊かな美食のモザイクが描かれています。さらに、来年からトルコ全土を対象とした初の全国版ミシュランガイドの発刊が予定されていることも明らかになり、2026年1月に詳細が発表される予定です。

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。「今回の新しいセレクションは、トルコ料理の強いアイデンティティと成熟さを反映しています。イスタンブル、イズミル、ムーラ、そして新たにカッパドキアにおいて、私たちの審査員は、伝統を尊重しながら創造性も発揮するシェフ、テロワールを自らの仕事の中心に据えるシェフ、そしてより責任ある料理のあり方に取り組むシェフたちを目にしました。国中で見られる多様性、

才能、そして誠実さは、トルコのガストロノミーシーンが深みと確信をもって成長し続けていることを裏付けています。」

2026 年版セレクションにカッパドキアの 18 軒のレストランが新たに追加されたニュースに、審査員たちからも歓迎の声が上がりました。中でも審査員らの心を最も捉えたのは、この地域そのものが持つ精神性でした。息をのむような景観や、伝説とも言えるトルコのホスピタリティに加え、カッパドキアには、歩みをゆるめて人生のささやかな喜びを味わうことへと誘う、穏やかで迎え入れるような空気があります。その感覚は料理にも表れており、敬意、伝統、そしてテロワールが深く重んじられています。多くのシェフは、世代を超えて受け継がれてきたレシピや技法に忠実であり、何世紀にもわたる味を守りながら、今もなお人々を魅了し続ける料理を提供しています。

### 新たに 1 軒、初めてミシュラン二つ星を獲得

2024 年のイズミルにおける初回セレクションで初のミシュラン一つ星を獲得した Vino Locale がミシュラン二つ星へと昇格しました。オザン・クムバサル シェフによる、トルコのテロワールに、タイや日本などを含む繊細な影響を織り交ぜた料理は高い評価を得ました。イズミル近郊の、緑の多い一角にひっそりと佇む Vino Locale は、その場所に真に根ざしていると感じられます。クムバサル夫妻は、地元産かつ旬の食材を輝かせることに真摯に向き合っており、メニューは土地・海・野菜のあいだを優雅に行き来しながら、常に個性とアイデンティティを融合させています。セライ・クムバサル氏によるサービスとワインペアリングが美食体験をさらに高め、深いプロフェッショナリズムと温かさを映し出しています。Vino Locale は、イズミルで二つ星を獲得した史上初のレストランであり、またトルコにおいてこの栄誉に到達した 2 軒目のレストランで、TURK FATİH TUTAK とともにミシュラン二つ星の舞台に並ぶことになります。

### 国内で 3 軒が初のミシュラン一つ星を獲得

今年、3 軒のレストランが「ミシュラン一つ星」の仲間に加わりました。いずれも、食材、土地、そして個人のアイデンティティに根ざした独自のビジョンを表現しています。

Revithia は、忘れられつつあったレシピに着想を得た料理を、現代的なテクスチャーと深い風味で蘇らせることで、カッパドキアに初の星をもらいました。ユネスコに認定されたカヤカブの敷地内に位置する同店は、ミルクで煮込むラムや、発酵した穀物とミルクをタルハナと呼ばれるスープとして撰る食文化、そして地域の調味料といった地方の伝統を尊重し、それらがドゥラン・オズデミル シェフの生き生きと表現力豊かなメニューを形づくっています。

イスタンブルでは、ケナン・チェティンカヤ シェフとプナル・コルガン・チェティンカヤ氏が率いる Araf が、炭火を中心に据えた小さくも個性豊かなカウンターレストランとして初の星を獲得しました。味、食材へ誠実に向き合う姿勢、そして技術を最優先する料理を提供しています。彼らの料理は真心が込められ、かつクリエイティブで、トルコの味わいの奥行きを最も純粋な形で示しています。

ムーラでも、ヤルカヴァク郊外の美しい建物に位置する Mezra Yahkavak が、セルハト・ドーラマジュ シェフのもと初のミシュラン一つ星を獲得しました。シェフは、地理的表示制度 (GI) などの対象になっているトルコ産食材と祖先伝来の調理技法を軸にしたメニューを提供しています。庭園、家畜、活動的な農園に囲まれた環境の中で、同店は薪火、発酵、グリル、マリネを、思慮深くエレガントな構成へとまとめ上げています。デザートはシェフの妻が手がけ、この魅力的な体験の締めくくりとして際立つ存在となっています。これらの新たなレストランの追加により、トルコのミシュラン一つ星レストランは合計で 15 軒の「卓越したテーブル」となりました。

### 新たに 16 軒、ビブグルマン受賞

1997 年にミシュランガイドが導入したビブグルマンは、手頃な価格で優れた料理を提供する厳選レストランを称える賞です。対象となる軒は幅広い料理ジャンルにわたり、あらゆるタイプの料理の「おいしい体験」を、どのような予算の人にも手の届く形で提供しています。

今回のセレクションでは、ビブグルマンは合計 39 軒となり、イスタンブル、イズミル、ムーラ、カッパドキアにわたって 16 軒の新規掲載が加わることで、全国版セレクションの強化にもつながっています。その中でも、Kemal'in Yeri Mülkiyeliler Birliği と Partal Kardeşler Balık Restoran は、イズミルの地域に根差した伝統と食材の魅力を示しています。

ムーラでは、Mandalya と Mezegi が、期待を裏切らない新鮮で手頃な料理により、同地域の新たなビブグルマン 2 軒として加わりました。

カッパドキアは、Babayan Evi を含む 5 軒が新たにビブグルマンとしてガイドに掲載されました。Babayan Evi は、おおらかな伝統料理と、カッパドキアの土地と食材への深い敬意が評価され、ミシュラン・グリーン・スターも獲得しました。これらの新規掲載店は、味わい、おおらかさ、そして地元産食材が出会う、活気あるカッパドキアの風景を反映しています。

#### **新たに 4 軒、ミシュラン・グリーン・スター受賞**

ミシュラン・グリーン・スターは、未来のガストロノミーを形づくり、刺激的な実践を通じて審査員方に強い印象を与えたレストランの取り組みに光を当てることを目的としています。

今年、ミシュランガイドの審査員たちは、革新的な取り組みにより 5 軒のレストランにミシュラン・グリーン・スターを授与しました。

2026 年版では、以下の 4 軒が新たに受賞しています。

- TURK FATİH TUTAK (イスタンブル)
- Orfoz (ムーラ)
- Teruar Urla (イズミル)
- Babayan Evi (カッパドキア)

これらの店舗は、躍動感があり、本物で、未来志向のガストロノミーを体現しています。

#### **ミシュラン特別賞 3 部門受賞**

ミシュランガイド・トルコ 2026 年版の発表では、食体験を豊かにする技能、献身、そしてビジョンを持つ人々を称える 3 部門の特別賞も発表されました。これらの栄誉ある賞は、トルコのガストロノミーのアイデンティティを形づくり、情熱と専門性によってそれを高める卓越した才能を表彰するものです。

トルコのキッチン用品ブランド、Jumbo によるミシュラン・ヤング・シェフ賞 2026 は、ムーラの Yakamengen III を手がける才能ある若手シェフ、Duru Akgül に贈られました。彼女はわずか 29 歳ですが、その料理はすでにすば抜けた技術力と地元への深い結びつき、そして海外勤務によって培われた国際的な経験に裏打ちされています。ヤカ村に古い搾油場を美しくリノベーションした店舗を構える彼女のメニューは、地元の農家や漁業者から届く旬の食材をふんだんに使ってています。特に、ブルークラブやミノカサゴのような見過ごされがちな種に情熱を注ぎ、それらを思慮深く、そして美味しい一皿へと昇華させます。代表的な一皿のブルークラブのサラダは、カリッと揚げたズッキーニのフリッターと香り高いスパイスをトッピングしたもので、おおらかさ、精密さ、そして豊かな風味という彼女のアプローチを完璧に表現しています。

ミシュラン・ソムリエ賞 2026 は、イスタンブルの一つ星およびミシュラン・グリーン・スターのレストラン Neolokal の Ersin Topkara に贈られました。彼のトルコワインに関する知識は非常に深く、彼のリストは、トルコワイン産地が生み出せるものを見事に示している点で際立っています。Neolokal へ復帰して以来、審査員は、料理を引き立てるだけでなくレストランそのものの物語も語るワインを選び抜く彼の手腕に、改めて強い印象を受けました。彼のペアリングは、綿密な研究、繊細な味覚、そしてトルコワイン文化を広めることへの深いコミットメントの証です。

トルコのオリーブオイルブランド、Olivana が提供するミシュラン・サービス賞 2026 は、イズミルの Teruar Urla の Ezgi Serdaroglu に贈られました。彼女は、プロフェッショナリズム、直感、そして真の温かさを見事に兼ね備えた形でダイニングルームを運営しています。彼女はしばしば自らを「テロワール体験のオーケストレーター」と呼びますが、それはまさに的確です。彼女は Chef Osman Serdaroglu のビジョンを支えるために、厨房とダイニングの間のすべてを滞りなく流れるように保ちつつ、緻密さと温かい心の両方をもってチームを導いています。彼女の行き届いた目配り、完璧なタイミング、そしてホスピタリティのおかげで、すべてのゲストは食事の最初から最後まで見事で丁寧なサービスを受けることができます。

#### **ミシュラン認定レストラン：38 軒が新たに追加**

トルコの美食シーンは、引き続き人々を感動させ、成長を続けています。新たに 38 軒が加わったことで、今年認定されたレストランの総数は 115 軒となりました。最も際立つのは、トルコのホスピタリティを特徴づける温かさと真摯さです。審査員は皆、料理だけでなく、人々、雰囲気、そして人々を結び

付ける真のおおらかな精神に惹かれ、「またいつ戻れるだろうか」と口々に語りながら帰路につきました。

イスタンブルのコスモポリタンな躍動感から、イズミルのテロワールとの深い結びつきへ。ボドルムの変化し続ける海岸線から、カッパドキアの時を超えた伝統へ。今回のセレクションは、多様で豊かな美食のアイデンティティを持つトルコの姿を映し出しています。25を超える多様な料理スタイルが表現されている一方で、伝統と敬意はどの料理にも貫いています。頭角を現す若手シェフに率いられる店であっても、祖先伝来のレシピを尊ぶ熟練の才能に率いられる店であっても、どのレストランも共通して強い哲学と、土地がもたらす卓越した食材へのコミットメントが共有されています。トルコはガストロノミーの地図に確固たる位置を築いており、審査員たちは、その食文化がこれほどまでに卓越している理由を発見し、そして再発見する過程そのものを心から楽しみました。

## 2026年版ミシュランガイド・トルコセレクション概要

- ミシュラン二つ星：2軒（うち新規1）
- ミシュラン一つ星：15軒（うち新規3）
- ビブグルマン：39軒（うち新規16）
- ミシュラン認定レストラン：115軒（うち新規38）
- ミシュラン・グリーン・スター：13軒（うち新規4）

ミシュランガイドは、レストランセレクションに加え、トルコ国内のすべての地域、そして世界各地のホテルリストも掲載しており、ユニークで本物の宿泊施設のコレクションを形成しています。2024年に導入されたミシュラン・キー (MICHELIN Keys) は、ガイドに掲載される中で最も優れたホテルに授与され、よく知れている星の格付けによって世界最高峰として認められるレストランと同様に称えられます。掲載されるホテルはいずれも、デザイン、建築、サービス、そして個性によって定義されています。ミシュラン・キーは、同セレクションの中で真に卓越した体験を象徴するものです。すべてのホテルは、ミシュランガイドのウェブサイトおよびアプリから直接予約できます。

### 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グをはじめ、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。2023年には全世界から5,670万人の観光客を迎えるました。2023年にトルコ共和国として建国100周年を迎えたのに続き、2024年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/>

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・確立していくます。

<本リリース<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 (傅[フ]、大村)

Email: t-turkiye@candlewick.co.jp

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