



報道関係者各位

2026 年 2 月 18 日  
トルコ共和国大使館 文化観光局

## ミシュランガイドの新章、美食の都カッパドキア

2026 年 3 月 6 日～8 日、「カッパドキア国際ガストロノミー・文化・観光会議」開催決定



カッパドキアの洞窟レストランで過ごすひととき

トルコ中央部のカッパドキアは、「妖精の煙突」と称される奇岩群や古代の洞窟住居、そして空を彩る熱気球のフライトで世界中から多くの観光客を迎え入れています。昨年 12 月にこの地の 18 軒のレストランがミシュランガイドに選出されたことで、世界的美食家を魅了する「ガストロノミー・デスティネーション」として新たな局面を迎えています。

トルコにおけるミシュランガイドの歴史は、2022 年のイスタンブール・セレクション発表から始まり、その後イズミル、ムラハへと対象エリアを拡大し、2025 年にカッパドキアがそのリストに名を連ねました。ミシュランの星を獲得したレストランの誕生に加え、地元の食材へのこだわりや、伝統的なレシピを現代的に再解釈するシェフたちの感性、サステナビリティへの真摯な取り組みなどが融合したカッパドキアは、トルコで最も魅力的なグルメスポットとして急速に注目が高まっています。

カッパドキア的美食と文化、観光の未来を展望する重要なマイルストーンとして、ガストロノミー、文化、観光の各分野の専門家が一堂に会する「カッパドキア国際ガストロノミー・文化・観光会議」も 2026 年 3 月 6 日（金）から 3 月 8 日（日）の 3 日間にわたり、ネヴシェヒルのギョレメで開催されます。

### 大地と伝統、職人技が育む美食

カッパドキアは、冒険的なアクティビティと共に、忘れられない食体験を提供する唯一無二の美食の地です。

ここでは、数世紀にわたって受け継がれてきたレシピや伝統的な直火調理を用い、火山の恵みである肥沃な土壌で育った有機農産物、近隣のブドウ園で収穫された香り高いブドウなどの豊かな食材が料理を彩ります。その土地の風土やアイデ

ンティティを重視したミシュランガイドのセレクションにより、カッパドキアが持つ圧倒的な美食のポテンシャルが改めて明らかになりました。

その美食の実力は、ミシュランの星やミシュラン・グリーン・スター（持続可能な取り組みを行う店）だけにとどまりません。カッパドキアには、価格以上の満足感が得られるビブグルマンや、ミシュラン推奨のレストランも豊富に揃っていて、その顔ぶれは女性協同組合が運営する店から、何世代にもわたって伝統を守り続ける老舗、家族経営の温かい食堂まで多岐にわたります。

これらの店が一体となり、訪れる人々とこの土地、生産者、そして本物の味わいを結びつける美食の旅を創り出しています。洗練されたトレンドの発信地から伝統的な名店まで、それぞれがこの土地の風土を物語り、記憶に刻まれるひとときを提供しています。

### 大地に根ざしたカッパドキアの食の遺産

カッパドキアの大地は、単に美しいだけでなく、驚くほど豊かな食材を育み、地元のレストランでは一皿一皿にその多様な恵みが映し出されています。例えば、アブリコットなどの果物で繊細な甘みを添えた煮込み料理や、カボチャの種を添えた自家製のエリシュテ（トルコ風パスタ）は、まさに「ファーム・トゥ・テーブル（農園から食卓へ）」の饗宴で、大地の力強い味わいをダイレクトに皿へと届けます。

また、カッパドキアの料理のトレンドは、トルコおよびアナトリアの伝統に深く根ざしています。伝統的な調理法で仕上げられる料理は、この地域の歴史を巡るユニークな旅へと誘ってくれるでしょう。そのいくつかをご紹介します。

**テストィ・ケバブ（壺焼きケバブ）：**カッパドキア旅行の最高の思い出となる一品です。アヴァノスで作られたテラコッタの壺に食材を閉じ込め、タンドゥルと呼ばれるオーブンでじっくりと調理します。食べる直前に、目の前でドラマチックに壺を割って提供されるそのパフォーマンスは、五感を刺激する最高のエンターテインメントです。

**カユス・ヤフニシ：**干しアブリコットと肉を薪ストーブでじっくり煮込んだ、甘みと旨味が融合した料理。

**クインスの詰め物：**マルメロ（クインス）の中にひき肉やナッツ、スパイスを詰めた独創的な一皿。

**アークラ：**白いんげん豆と柔らかな肉を壺で煮込んだ、心温まるシチュー。

美食の締めくくりには、バターで調理したインジル・ヤールマ（イチジクのデザート）、カボチャのデザート、ドラズ（バターの風味が香るほろほろとした食感の小麦粉のハルヴァ）、そしてユルギュップスタイルのダーマツ・バクラヴァ（花婿のバクラヴァ）など、至福のスイーツをお楽しみください。



テストィ・ケバブ（壺焼きケバブ）

### アイコニックな郷土の風味とワインの共演

ニーデ・マーヴィシ（ブルーチーズ）や、洞窟で熟成させたディヴレ・オブルック・チーズなどの個性的な地元の味は、地域のワインと最高の相性です。肥沃なブドウ園に囲まれたカッパドキアは、ボアズケレやナリンジェといったアナトリア固有の品種に加え、この地域を象徴する品種で、爽やかでミネラル感あふれる味わいが特徴のエミールから造られるワインで有名です。食事の席だけでなく、地元のワイナリーを巡るツアーやテイスティングを通じて、この地に息づく深いワイン文化をさらに探究することも、カッパドキアを訪れる大きな醍醐味となるでしょう。

## 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。2025年には全世界から過去最高の約6,400万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（傳[フ]、大村）

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

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