



報道関係者各位

2022年10月14日

【トルコ共和国大使館・文化広報参事官室】
トルコ初ミシュランガイド・イスタンブル版 10/11 公開
53 のレストランが選出



ミシュラン・イスタンブル版 受賞式

トルコ共和国文化観光省は、2022年10月11日（火）ミシュランガイド・イスタンブル版が初めて公開され、53 のレストランが選出されたことをお伝え致します。

選出された53 のレストランのうち、10 軒がビブグルマン、4 軒がミシュラン1つ星を獲得しました。その他、”Neolokal/ネオローカル”は、ミシュランの星に加え、持続可能なガストロノミーへの先駆的な取り組みが評価されたレストランに送られる、ミシュラングリーンスターを獲得、”TURK Fatih Tutak/トウルク・ファーティヒ・トゥタック”は優れた料理が評価され、ミシュラン2つ星を獲得しました。

「ミシュランガイド・イスタンブル版の初のレストランセレクションの発表は、私たち審査員にとっても、このユニークな街にとっても歴史的な瞬間です。イスタンブルは以前から文化や観光の中心地でしたが、ミシュランガイド・イスタンブル版を公開することによって、国内外の美食家の方々に、イスタンブルがガストロノミーの中心地でもあることをお伝えできればと思います。」とミシュランガイドのインターナショナルディレクター、グウェンダル・プレネック氏（Gwendal Poullennec）は述べています。



ミシュラン2つ星獲得レストラン

TURK Fatih Tutak/トゥルク・ファーティヒ・トゥタック (シシリ・ボモンティ地区)

フェーティヒ・トゥタック氏 (Fatih Tutak) による典型的なトルコ料理をモダンで洗練されたスタイルで楽しめます。特に、ミシュランガイドで紹介された母親へのオマージュであるトルコの家料理のマントゥは必見です。



ミシュラン2つ星レストラン TURK Fatih Tutak

ミシュラン1つ星獲得レストラン

Araka/アラカ (イェニキョイ地区)

ゼイネップ・プナル・タシュデミル氏が創り出すメニューは、非常に個性的で大胆です。季節の野菜やハーブを中心とした、辛味、酸味、スパイシーな風味が互いに調和し、絶妙なバランスを保っているメニューを楽しめます。

Mikla/ミクラ (ベイオール・ベラ地区)

アナトリア地方の伝統に斬新さを加えた料理を提供しています。

「さっと湯がいてグリルした、甘さ控えめのグレイズソースがかかったタコ、スベリヒユのピクルス、インゲン豆のサラダ、アップルヴィネグレット添え」は、ミシュランガイドの審査員たちをうならせた一例です。

Neolokal/ネオローカル (ソルト・ガラタ地区)

典型的なアナトリア料理の数々を提供しています。ブルグルを使ったスパイシーなカップケーキや、クリーミーなチキンデミグラスソースにクリスピーポテトをトッピングした美味しいチキン料理など、大胆な技術と調理法により、伝統とモダンの架け橋となるような料理が生み出されています。

Nicole/ニコル (ベイオール・トムトム地区)

トルコの伝統的なレシピと中東の料理が融合した繊細な料理を提供しています。セルカン・アクソイ氏は食材の原産地に特に気を配っており、地元生産者とのネットワークも大切にしています。燻製ヨーグルトと柔らかなラム肉を添え、ブドウのジュレでアクセントをつけたドルマは審査員を魅了しました。

ミシュラングリーンスター獲得レストラン

ミシュランガイドは、より持続可能なガストロノミーに取り組んでいるレストランを促進するため2020年に新たな賞「ミシュラングリーンスター」を発表しました。ミシュラン1つ星を獲得した「Neolokal」は環境に配慮した倫理的な取り組みが評価され、この栄誉ある賞を受賞しました。このレストランでは、シェフのマクスト・アシュキヤル氏と彼のチームが、厳選された生産者と共に、トルコ料理の伝統を守りつつ、普及していくことに力を注いでいます。

ビブグルマンを獲得したレストラン

ミシュランガイドの中でも特に人気の高い「ビブグルマン」。リーズナブルな価格で美味しい料理を提供するレストランにスポットライトを当ており、イスタンブールでは10軒のレストランが選ばれました。



Pandeli/パンデリ (エジプシャン・バザール内)

壮麗なブルーの陶器で飾られた店で、伝統的なトルコ料理をお楽しみいただけます。

Karaköy Lokantası/カラキョイ・ロカントス (カラキョイ地区)

前菜の数々、そして品質と価格のバランスに優れたメニューが評価されました。

Alaf/アラフ (ベシクタシュ地区)

デニズ氏による華麗な料理は、様々なアナトリア文化の影響を受けており、多くのカクテルを引き立てます。

Aheste/アヘステ (ベイオール地区)

ボルカン・テュレ氏が経営するこのレストランでは、よりロマンチックな雰囲気の中で、トルコの特産品を味わうことができます。

Tershane/テルスハーネ (カラキョイ地区)

ホテル「モメント」の8階にあり、街の歴史的な景観を一望することができます。味わい深くボリュームたっぷりの料理、上質な前菜、そして極上のローストミートが味わえます。

Giritli/ギリットリ (ファーティヒ地区)

夏にオープンするテラスはもちろん、前菜のメニューも豊富で、伝統的なものから斬新なものまで幅広く取り揃えています。

Calipso/カプリソ (キュチュックヤル地区)

美味しい魚介類を提供するレストランで、イスタンブールの人々を魅了しています。特に香りのよいサラダは絶品です。

Cuma/ジュマ (チュクルジュマ地区)

旬の食材を使った地中海料理と世界各国の料理を提供しています。

SADE Beş Denizler Mutfağı/サーデ・ベシュ・デニズレル・ムトファーウ (シシリ地区)

軽食からお食事まで、様々なメニューをお楽しみいただけます。アナトリア地方の名物料理、牛タンの唐辛子炒めなどがあります。

Aman da Bravo/アマン・ダ・ブラボー (ベシクタシュ地区)

典型的なトルコのモダンなビストロノミーを体験できます。地元産の食材を中心としていますが、シェフは、エキゾチックな雰囲気をだすために、遠く離れた土地の食材を加えアレンジしています。

ミシュランヤングシェフ&サービスアワード

ミシュランヤングシェフ&サービスアワードは、専門知識と才能を持つプロフェッショナルを表彰するものです。ミシュランヤングシェフアワードは、**Mürver/ミュルヴェル**の33歳の若きシェフメヴリュット・オズカヤ氏(Mevlüt Özkaya)が受賞しました。彼は、2年前からこの一流レストランの厨房を率いており、薪で調理する独特な調理スタイルで審査員たちに感銘を与えました。

Mastercardによるミシュラン・サービスアワードは、Sunset Grill& Bar チームが受賞しました。彼らは、真のプロフェッショナルとして、お客さまの快適さとウェルビーイングを最優先とするおもてなしの精神を貫いています。また、ワインメニューも素晴らしく、審査員によると、この街で最高のもののようです。

料理の多様性と異国情緒

トルコでは、世界各国の料理を堪能することができます。

日本料理(天ぷら、炉端焼き、寿司がおいしい **Zuma**、南米風のアレンジを加えたモダンな日本料理が味わえる **Nobu**、カリフォルニアの要素を加えた **Inari Omakase Kuruçeşme**)、タイ料理なら **Çok Çik Thai**、イタリア料理なら **Glens**、ロシア料理なら **1924 Istanbul** などがあります。



ミシュランガイド・イスタンブル版の全セレクションは、ミシュランガイドの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/watch?v=iYqBLUaCTGc>



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、多様な気候と文化交流の中心地であることにより、何世紀にもわたる多様な文明が反映された歴史、自然や美食を有し、2021年には約3,000万人の訪問者をお迎えしました。文化が交差するこの国は、伝統とモダンが融合した芸術やファッションに大変寛容で、またダイナミックなショッピングと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。トルコの詳細は公式ウェブサイト (<http://www.tourismturkey.jp/>) または以下のSNSをご覧ください。

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

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、トルコの有形・無形の自然・文化・生物学的遺産、人工の所産をプロモーションすることで、国内外の観光におけるトルコのブランディングを確立させ、トルコ経済における観光投資へのシェアを高め、観光のサービスの質を向上させるために、短期・中期・長期のコミュニケーション・マーケティング活動を行っています。TGAは、現在の観光資源を世界に向けて宣伝・マーケティングを行い、トルコの観光目標を達成し、かつ潜在的な観光資源を発見・開発・活用するために文化観光省の観光戦略・政策に沿ってあらゆる宣伝、マーケティング、コミュニケーション活動を担っています。

<本リリースに関するお問い合わせ>

トルコ共和国大使館・文化広報参事官室 広報代理店

キャンドルウィック株式会社 (広報担当: 新村)

Email: t-turkiye@candlewick.co.jp

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