

毎週月曜日発行：1部324円(消費税込) 1年間12,960円(消費税込) ●国土交通省交通運輸記者会加盟

発行所/航空新聞社 The WING Aviation Press ●〒107-0052 東京都港区赤坂4-8-6 赤坂余湖ビル3階 ●TEL 03-3796-6646 FAX 03-3796-6645

昭和44年6月10日  
第3種郵便物認可

No. 2532

増刊号

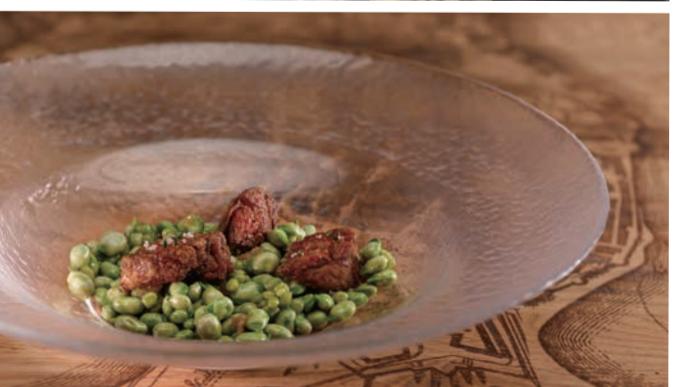
2019.9.16

[www.jwing.net](http://www.jwing.net)  
mail@jwing.net



## ヨーロッパ特集2019

### 美味しいヨーロッパ100選



## JATA | JATA/JOTC欧州部会の活動

# 「美味しいヨーロッパ100選」 欧州食文化を厳選、2020年度上期から商品化

Team  
EUROPE

## JATA/JOTC欧州部会の活動

日本旅行業協会(JATA)のアウトバウンド促進協議会(JOTC)欧州部会(Team EUROPE)は、新たに「美味しいヨーロッパ100選」を策定、旅行各社では2020年度上期(2020年4~9月)より100選の素材を取り入れた旅行商品を商品化する方針だ。これまでの動きと併せて、欧州部会の活動を紹介したい。

**各地域の料理、  
旬の美味しい料理を訴求  
「美味しいヨーロッパ100選」**



**「旅行会社にしかできない  
商品造成」を  
これまでに「美しい村30選」  
「美しい街道20選」など展開**

JOTC欧州部会では、これまでにも「ヨーロッパの美しい村30選」(2015年)や、EUが毎年制定する「欧州文化首都」(2016年)、「ヨーロッパの美しい街道・道20選」(2017年)を策定、「旅行会社にしかできない商品造成づくり」を進めてきた。

こうした素材は、いずれも魅力的な素材であるものの、個人旅行ではなかなか行きづらいエリアが多い。そのため、旅行会社の企画力や手配力を充分に活かすことができ、まさに「旅行会社にしかできない商品造成」が可能となる。

実際に旅行会社での旅行商品化も進む。JOTC欧州部会によると、「ヨーロッパの美しい村30選」「ヨーロッパの美しい街道・道20選」の素材を商品化した販売実績は、2016年の1万9200人から2018年には4万1900人と、この2年間で倍増。今回の「美味しいヨーロッパ100選」の商品化で、ヨーロッパへの旅行市場のさらなる拡大を図り、2020年での日本からの訪欧者400万人台の実現を目指す。



ヨーロッパへの旅行促進を目的に、JATA会員各社の旅行商品造成サポートを行うJOTC欧州部会。このたび新たに展開する「美味しいヨーロッパ100選」について、7月11日にJATA本部でメディア向けの会見が行われ、策定を進めたJOTC欧州部会前会長の古木康太郎氏(グローバルユースビューロー会長)と、ハンガリー大使館よりコロジ=キシ・エスティル一等書記官が出席した。古木氏は、ヨーロッパは各地域に旬の美味しい料理が数多く、それぞれが「食文化」を形成しており、旅の重要な要素である料理を紹介することで、商品造成の魅力をさらに深め、ヨーロッパ地域への旅行者拡大につながると強調した。

「美味しいヨーロッパ100選」は、在日観光局、大使館、JOTC欧州部会登録団体から192点の応募があり、その中から100点を欧州部会ワーキングメンバーが厳選した。

今回の選定にあたり、「美味しいヨーロッパ100選」のロゴマークも決定。2020年上期からの商品化に向けて、当該ツアーはこのロゴマークをパンフレットやウェブサイトなどに掲出できる。

▶本特集6~8ページにて「美味しいヨーロッパ100選」を紹介



古木康太郎 JATA/JOTC欧州部会 前会長(右)と、コロジ=キシ・エスティル ハンガリー大使館一等書記官(左)

役に立つ情報がいっぱい!

## Team EUROPE 情報Webサイト

[www.jata-net.or.jp/team-europe](http://www.jata-net.or.jp/team-europe)



Team EUROPE情報Webサイト  
[www.jata-net.or.jp/team-europe](http://www.jata-net.or.jp/team-europe)

ヨーロッパの商品造成に役立つ企画ヒントをさまざまな切り口で紹介する「Team EUROPE情報Webサイト」([www.jata-net.or.jp/team-europe](http://www.jata-net.or.jp/team-europe))。「ヨーロッパの美しい村30選」や「ヨーロッパの美しい街道・道20選」などの情報をカバー。旅行会社の企画担当者のみならず、販売スタッフにも必見の内容だ。今後「美味しいヨーロッパ100選」のコンテンツも加える予定。是非一度アクセスして、常に内容をチェックできるよう、ブックマークに入れておきたい。

週刊WING TRAVEL

## ヨーロッパ特集2019

○	JATA/JOTC欧州部会の活動	2
○	ANA	3
○	レイルヨーロッパ	4
○	スペイン政府観光局	5
○	美味しいヨーロッパ100選	6 7 8
○	ポーランド政府観光局	9
○	マルタ観光局	10
○	ターキッシュエアラインズ	11 12

WING TRAVEL WEEKLY  
EUROPE  
SPECIAL EDITION

2019



ANA ANA

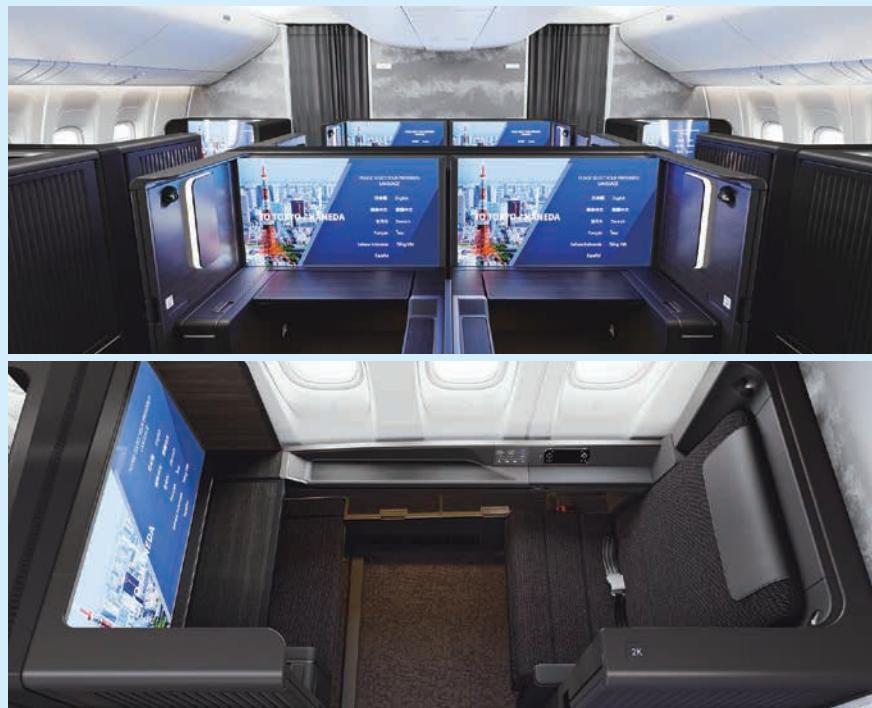
# 最上級のくつろぎ空間 新ファーストクラス/ビジネスクラス

## 羽田—ロンドン線より導入開始

日本を代表する建築家、隈研吾氏の総合監修のもと、イギリスのデザイン会社Acumenに客室デザインを依頼し、先進的でありながらも日本らしさが感じられる世界最高レベルのくつろぎ空間が誕生した。ドア付きの個室型ワイドシートは、これまでにない広さと寝心地で、機内の多様な過ごし方に応える。日本のANAから、世界のANAへ、新たに生まれ変わった空間でより快適な空の旅を。

### FIRST CLASS THE Suite 5つ星ホテルにいるような贅沢な時間を

洗練されたデザインのシートで、居住性と機能性を最大限に高め、ファーストクラスという名にふさわしい、唯一無二の空間が実現。



- ANAとして最大となる広さを実現したドア付き個室型ワイドシート
- 全席ドア付き個室スタイルで完全なプライベート空間を実現
- 43インチの大型モニターは、機内のパーソナルモニターで世界初となる4K\*ならびにフルHDに対応
- 中央席は可動式パーティションでペア利用にも対応

\*4K対応番組は順次拡大予定

**ANA Inspiration of JAPAN**

A STAR ALLIANCE MEMBER



日本で唯一。  
7年連続、世界最高評価「5スター」を獲得

### BUSINESS CLASS THE Room まるで自宅でくつろいでいるような空間

ビジネスクラスでANA初となるドア付き個室型ワイドシート。世界最大級のシート幅と、寝心地にこだわったシートクッションを採用。



- 最大幅は現行シートの約2倍。ANA史上最大の広さを誇るワイドシート
- ANA初となる全席ドア付き個室型シートで完全なプライベート空間を提供
- 24インチの大型モニターは、機内のパーソナルモニターで世界初となる4K\*ならびにフルHDに対応
- 中央席は可動式パーティションでペア利用にも対応

\*4K対応番組は順次拡大予定

## 「眠り」にこだわった設備とサービス

最上級のくつろぎ空間を目指し、特にこだわったのが「眠り」。機内でもゆっくり休息できるよう工夫をこらしている。



- 西川株式会社との共同開発によるシートクッション

快適な西川のマットレスを機内でも提供するため、共同で開発した特殊立体構造ウレタンをシートに内蔵。座り心地と寝心地の両方を追求した新感覚クッションは、効率的に体圧を分散する構造で良好な寝姿勢を維持し、快適な寝心地を提供する。

- 快適な睡眠をサポートする羽毛布団や枕、キャビンウェア
- 航空会社では世界初となる、英国のラグジュアリーブランド「グローブ・トロッター」のANAオリジナルポーチによるアメニティキット
- パナソニック製のスペシャル照明を採用。「ウェイクアップモード」で快適な目覚めを



## 機内にはこんなこだわりも

搭乗した瞬間から、日本らしさとANAのおもてなしを感じてもらえるような機内設備を拡充。



エントランスエリア



バーカウンター

開放感のあるアーチ型の天井。大型のウェルカムモニターや雲をイメージしたローラーブラインドを設け、スッキリとした空間でお出迎え

## 機内食もより充実

空の旅の楽しみのひとつが機内食。多様なニーズに応え、味はもちろん、見た目にもこだわりを。



和食(ファーストクラス、一例)



洋食(ビジネスクラス、一例)

- 和食器に続き、本年秋からは洋食器もリニューアル。伝統的なフレンチスタイルにモダンと日本を感じるアクセントを加えた新洋食器で、視覚的にも美味しさが伝わるラインナップに
- ビジネスクラスでは、機内食の事前予約サービス\*を提供。成田・羽田発の一部路線では、搭乗便以外で提供している有名レストランやシェフとのコラボレーションメニューのチョイスも可能

\* 出発の24時間前まで。一部割引運賃は対象外。深夜便など一部対象外のフライトも。数には限りがあります

## Rail Europe

# ヨーロッパの移動は「鉄道」が断然便利!

## 便利でお得なヨーロッパの鉄道を販売して、顧客満足度アップへ

高速鉄道ネットワークの整備が進み、自国内だけでなく、隣国と合わせたネットワーク化を進める動きが盛んなヨーロッパ。現在1万7000都市に対応し、路線網は日々発達している。街の中心部から中心部へ移動でき、目的地に到着後はすぐに行動を開始できる。また公共交通機関への接続も便利で空港へもリンクする鉄道利用はそのメリットが大きい。ヨーロッパでは、2025年までに中都市以上の都市間を、高速鉄道で「3時間30分前後」で結ぶことを目指し、現在高速化による所要時間の短縮化が進んでいる。これは、一時間以内のフライトと

同等の競争力をもつ。飛行機と同様、鉄道もEチケット化が進み、旅行会社の手間は軽減され、便利でより販売しやすい環境が整っている。レイルヨーロッパでは、手軽なアフィリエイトからシステムの導入まで、さまざまな形でB2Bビジネスを開拓してきたが、このほどB2B販売サイトも開設した。鉄道バスは種類が豊富で、それぞれの旅の目的に合わせた商品を選択できる。割引やボーナス特典がついている鉄道バスや区間乗車券など、お得に旅行の提案ができる「鉄道の旅」を、大切なお客様に勧めてみてはいかがだろうか。



©Renfe-SNCF en cooperation

### なぜ、ヨーロッパの移動には鉄道がよいのか?

#### 1 駅は、ほとんどが町の中心



鉄道の駅は、既に町の中心なので、駅に着いたらすぐに行動できる。ホテルにも近く、公共交通機関にもアクセスしやすい。飛行機の場合、空港から町中までの移動や、出発前のチェックインの時間も考えると、時間のロスが大きいのは一目瞭然。

#### 2 渋滞とは無縁で、正確な到着時間が把握できる



365日運行しており、正確な到着時間が把握できる。渋滞とは無縁なので、思わず時間のロスがなく安心。空港にもリンクしているので、あらゆる移動に便利。

#### 3 車内サービスが充実



食堂車やバー、車内販売など、旅の醍醐味を堪能できるのも魅力。大きな窓から、美しい景色を楽しみながら、快適に移動できる。また、ファミリールームや幼児のおむつ替えルームなど、家族旅行に嬉しい子供向け設備も充実。

### 日本で鉄道商品を手配するためには?

#### 1 運行スケジュールはいつでも検索可能

レイルヨーロッパウェブサイトから運行スケジュールを24時間いつでも検索。

#### 2 お得なグループ、RIT料金も

パッケージツアー造成用の特別なツアーパスやRITの料金も設定。

#### 3 問い合わせは日本国内総代理店(GSA)へ

レイルヨーロッパジャパンでは、日本国内4社の総代理店に販売を委託している。商品の問い合わせ/申し込みは、総代理店または鉄道商品を販売する旅行代理店へ。

### ヨーロッパ鉄道・取扱旅行代理店

■JTB首都圏 JTBトラベルゲート横浜  
〒220-0004 神奈川県横浜市西区北幸1-7-6  
日土地横浜西口第一ビル  
tel: 045-312-2869 fax: 045-322-3406

■マックスビスタトラベル／(株)歐州エキスプレス  
〒150-0044 東京都渋谷区円山町28-3 いちご渋谷道玄坂ビル9階  
tel: 03-3780-0468 fax: 03-3780-1290  
Email: maxvista@ohshu.com

■地球の歩き方ヨーロッパ鉄道デスク  
／(株)ダイヤモンド・ヒッジ社  
〒104-0032 東京都中央区八丁堀2-9-1 RBM  
東八重洲ビル6階(通販販売のみ)  
tel: 03-3553-6641 fax: 03-3553-6692 Email: eurail@arukikata.co.jp

■レイルヨーロッパ  
<http://www.raileurope.jp>(オンライン販売のみ)

### HOT NEWS

#### 「ユーライグローバルバス」のメリットがさらに大きくなる

ユーライグローバルバスの適用範囲に、2020年から「エストニア鉄道」とイタリアとフランスを結ぶ国際夜行列車「テロ」が加わる。さらに同バスのユース価格も引き下げる予定。また夜行列車ルートがフェリーにも適用されるようになるので、これまで以上にバスのメリットが大きくなる。

#### 「スイストラベルバス」の無料山岳エクスカーションにクレーヴェンアルプが加わる

スイス国内の鉄道、バス、湖船が乗り放題になる「スイストラベルバス」。無料でカバーする山岳エクスカーションに2020年からクレーヴェンアルプが加わる。クレーヴェンアルプには、ルツェルンから湖船、バス、列車を使って1時間弱でアクセスが可能だ。なお、ブルンニ、リギ山、シュタンザーホルン、シュトースはこれまで通り、無料適用範囲だ。

#### ゴッタルド パノラマエクスプレス「アルト・ゴルダウ」発着便の運行開始

ルツェルンからルガーノを湖船と列車で結ぶ「ゴッタルド パノラマエクスプレス」は、2020年から新たにアルト・ゴルダウを発着する便の運行を開始する。従来よりも座席数を増やすなど、より快適なパノラマ旅が可能になる。

#### ドイツ鉄道(DB)が資材や人員を大幅投入へ

ドイツの全主要都市を結ぶドイツ鉄道(DB)は、運行パフォーマンスの30%向上を目指し、今後新たな資材や人員を大幅投入する計画だ。ドイツの長距離路線の需要は年々高まっており、やがては全てのドイツ国鉄の駅を毎日4千万人が利用すると予想されている。既に17の2階建てIC(Intercity:インターチューブ)を導入しており、ドレスデン-ベルリン-ロストック線では新しいICが運行している。

2021年末までは全長距離路線でwi-fiの無料化、座席とトイレのリニューアルが予定されているほか、車椅子スペースなどの拡充、子供向け・家族向けスペースのデザインを新装する計画だ。



レイルヨーロッパジャパンは  
2018年設立20周年

**RAILEUROPE**

お問い合わせ／レイルヨーロッパジャパン

E-mail [contact@raileurope.jp](mailto:contact@raileurope.jp) [www.raileurope.jp](http://www.raileurope.jp)

#### B2B販売サイト開設

<https://agents.raileurope-japan.com/>

日本語で24時間いつでも鉄道商品の購入ができる旅行会社向けオンラインサイトが開設。サイト上でアカウント作成やログイン方法、区間乗車券などの予約方法について分かりやすく映像で解説している。無料の旅行会社登録のみで利用可能。

#### 鉄道商品の情報はエクストラネットで確認

<http://raileurope.jp/agent/travel-agents/application-form/>

レイルヨーロッパジャパンは、旅行業界向けの鉄道商品や鉄道関連の最新情報を日本語で提供するウェブサイトを開設している。鉄道商品の情報や疑問点はエクストラネットで確認でき、登録は無料。

#### 業界向けメールマガジン配信

[http://www.raileurope.jp/subscribe/request\\_news.html](http://www.raileurope.jp/subscribe/request_news.html)

鉄道に関する最新ニュースやキャンペーン情報、「レイルエキスパート」認定者が提案する旅のモデルコース、各種セミナー、「写真で見る鉄道のある風景」、ヨーロッパの鉄道や街を紹介する旅番組一覧などを月に1回配信中。

# 一生に一度は見てみたい スペイン世界自然遺産の絶景

## 歴史文化遺産に加えて、新たなスペイン観光を提案

スペインのUNESCO世界遺産は全部で48件。登録数はイタリア、中国に次いで世界で3番目に多い。日本では「アントニ・ガウディの作品群」、「グラナダのアルハンブラ宮殿」、「コルドバ歴史地区」など文化遺産が有名だが、実は自然遺産は4件、自然と文化を合わせた複合遺産も2件あり、定番の歴史文化を中心とした観光とは一味違うスペイン固有の絶景を楽しめる素材として注目されている。いずれもゲートウェイとなる近隣の街と組み合わせれば、これまでにない新しいスペイン旅行を提案することが可能だ。



ティデ国立公園



### 常春のテネリフェ島に広がる巨岩の絶景



常春のカナリア諸島最大のテネリフェ島にあるティデ山は標高3718m、スペイン最高峰の山だ。1798年を最後に噴火活動は休止しているが、今でも噴火口では活火山の雰囲気を感じることができる。溶岩と噴火時の噴石が何十万年にわたって積み重なり、まさに絶景の言葉にふさわしいユニークな風景が広がる。

2200mあたりまでは車でアクセスすることができ、さらにロープウェイで山頂近くまで登ることが可能。晴天の日には島全体が見渡せる。標高が高いため、この地帯特有の珍しい高山植物も生息し、夜には満天の星空を鑑賞するツアーも人気を集めている。

ティデ山を観光するツアーを販売する日本の旅行会社もあり、テネリフェ島最大の街サンタ・クルスで宿泊し、山腹にあるパラドール（国営ホテル）にランチストップで立ち寄る旅程を組んでいる。また、カナリア諸島の島々をホッピングするコースも人気だ。

ガラホナイ国立公園



### 神秘的な風景に絶滅危惧の固有種も植生



(上) ガラホナイ国立公園山頂からみえる雲海とティデ山  
(下) 旧ゴメラ侯爵邸（現在はホテル）

ガラホナイ国立公園はカナリア諸島ゴメラ島の約10%を占め、約4000ヘクタールの広大な公園は熱帯生物の保護区ともなっている。島の中央にある台地は標高800~1500mで貿易風の影響をまともに受けるため、降雨量が多く、霧も頻繁にかかることから神秘的な風景をつくりだしている。

また、氷河期の影響を受けていないため、この島には数百年前の地中海沿岸に分布していた植物の残存種が植生していることから、古代照葉樹原生林など他に類を見ない貴重な生態系を広げていることでも有名。ヨーロッパやアフリカでは絶滅した固有種約400種も自生し続けていると言われている。

アクセスはマドリードあるいはバルセロナから飛行機でテネリフェ島まで飛び、島南部の港から船でゴメラ島に渡るのが一般的。所要時間はフェリーで約1時間。両島の世界遺産を組み合わせた商品造成も可能だ。

ピレネー山脈-モンテ・ペルディード一帯



### 独特の絶景と伝統を受け継ぐ村々



スペインとフランスの国境にまたがるピレネー山脈にそびえるペルディード山は標高3352m。一帯は「オルデサ・モンテ・ペルディード国立公園」となっており、渓谷、湖、洞窟、森など豊かな自然が独特的な絶景をつくりだしている。また、昔と変わらぬ生活を営む村々も点在していることから、世界複合遺産に登録された。

アクティビティも充実しており、初心者から本格派まで楽しめるトレッキングコースが整備されているほか、4輪駆動車ツアーも催行されている。近くのボイ渓谷には文化遺産に登録されている「カタルーニャ・ロマネスク様式教会群」もあることから、2ヶ所の世界遺産を組み合わせた商品造成も可能だ。

ゲートウェイとなる街はサラゴサ。観光の起点になるのはピラール広場で、その中心には「聖母ピラール教会」が立つ。世界文化遺産に登録されているムデハル様式建築のアルハフェリア宮殿も見どころだ。

ドニャーナ国立公園



### ヨーロッパ最後の野生動物の楽園



アンダルシア三県（セビージャ、カディス、ウエルバ）にまたがるドニャーナ国立公園は5万720ヘクタールにも及ぶ広大な公園。その半分は湿地帯で、この土地特有の動植物の生態系を形成している。ヨーロッパ最後の野生動物の楽園とも呼ばれ、絶滅危惧種であるイベリア山猫もまだ生息していると言われている。

公園内にある5ヶ所のビジターセンターのうち、主な見学コースの出発地点はロシオの南マタラスカニャスにあるビジターセンター。サンルーカル・デ・バラメダのビジターセンターからはグアダルキビール川でのリバーカルーズも可能だ。

ゲートウェイはアンダルシア観光の拠点で春祭りで知られる街セビージャ。グアダルキビール川はセビージャからドニャーナ国立公園に下り、大西洋に流れ込む。観光の見どころは盛りだくさん。大聖堂、アルカサル、インド古文書館は世界文化遺産に登録されている。



## 旅と食を愛するプロたちが選んだ 「美味しいヨーロッパ100選」

旅好き、グルメ好きの心をつかむ、その土地ならではの郷土料理や旬の食材を使った料理を厳選しました。現地へ足を運んで味わいたいヨーロッパの美味しい料理です。世界中の食いしん坊たちをうならせる美食の数々をご紹介しています。



### アイルランド

#### コドル(ポト)

野菜もあれば、ベーコンやソーセージが入っていることも。有名なソーダパンの一切れと一緒に食べます。現代風のものは、質の良いベーコンやソーセージを入れ、場合によってはりんご酒(サイダー)を少々入れて煮込む、豪華なメインとなる。

【地域】ダブリン 【時期】通年

### アルバニア

#### タバペシ(牛又は羊肉のお米入りオーブン焼きヨーグルト風味)

アルバニアのナンバー1郷土料理、アルバニア人のコンフォートフードとも言える。サイコロ型に切ったラム肉、ヨーグルトお米を焼き、オレガノとガーリックで味を付ける。ヨーグルトの味がふくらときつね色に焼き上がる。

【地域】エルバサン

### イタリア

#### プロシュット・クルード／クラッテッロ(生ハム)

ハムの王様と呼ばれ、豚の尻肉の部分の肉を勝胱の皮に入れて熟成するバルマの伝統的な生ハム。なかでも「クラッテッロ・ディ・ヘッロ」は、原産地保護保証(DOP)に指定され、昔の冷蔵庫が無かった頃の伝統を守り、10~2年に生産したものに限られる。

【地域】パリマ、サン・ダニエーレ(生ハム)、ジベッロ(クラッテッロ) 【時期】通年

#### タリアテッレ・アル・タルトウーフォ・ピアンコ(白トリュフ入りパスタ)

世界三大珍味と書かれたトリュフの中でも貴重な白トリュフは、产地が限られ、生産量が非常に少なく、たいへん高価な食材。食で食べるのが一番一般的で、収穫してすぐに食べる必要があり、現地で行き、その場で食べるのが一番だ。

【地域】ピエモンテ州アルピ 【時期】10月~

#### フレゴーラ・コン・ボッタルガ(白トリュフ入りパスタ)

(パルティニニヤ島特有のフレゴーラ)という粒状バスタにボッタルガをスライスしたものが、おもしろいものを作ります。

伝統食として知られるボッタルガは、塩漬け加工した魚卵で、カラミの一種。素材となる魚は地域によって異なり、サルティニアではカラスモ同じボラを使う。珊瑚色した魚の色から「サルティニアの金」とも言われ、まるやかでクリーミーな味と、ねどりとした食感が特徴だ。

【地域】サルティニア島 【時期】通年

#### リゾット・アイ・フンギ・ボルタルガ(ホルチーニ・アーリ・ボルタルガ)

(ホルチーニ・アーリ・ボルタルガ)は、スープ状の白トリュフを溶かして、カツラミの一種。スープやパスタ、リゾットなどさまざまな料理に用いられる。炭水化物が少なく、タンパク質やビタミン、ミネラル、食物繊維が豊富なことから人気の食材だ。

【地域】トスカーナ地方 【時期】秋

#### カルチョーフィー・アッパ・ジュディア(アーティチョーク ユダヤ風、アーティチョークの素揚げ)

ローマのユダヤ系コミュニティが発祥。揚げる前に花の部分を打ち付けることで、花の花のようになじみ、仕上がりでよく揚げることで、パリッとした食感に仕上がる。外はパリパリ、中はホクホクの食感の違いを味わえる。ローマの春の訪れを告げる代表的な料理だ。

【地域】ローマ 【時期】春

#### インサラータ・ディ・ブンタレッレ(苦味のあるパリオのサラダ)

チコリの一種で葉先は細長く、薄緑色の茎とたんぽぽの形のような葉が特徴的なローマ伝統の季節野菜。芽はさわやかな苦味のある味で、新芽の時に摘み取ると、生または加熱して食べることができます。リンゴやカルシウム、ビタミンAが豊富に含まれ、利尿作用や消化機能を促す効果がある。

【地域】ローマ 【時期】9月末~

#### リゾット・アル・ラデッキオ(赤チコリのラディックオをベースにしたリゾット)

ラディックオ(赤チコリ)は、はつきりとした赤と白い線の色合いのコントラスト、そしてほのかな苦みとどこか甘い味が特徴。特殊な生産方法と限定的な生産地域から、EUが特に高品質な食材に対し授ける保護指定地域表示(IGP)マークを取得。ハーフティとして飲まれることもある。

【地域】トレヴィーゼ 【時期】主に冬

### バスター・コン・ビッタッキオ

(つぶしたビッタヂオをベースとしたペーストをバスターあえた料理)

シチリア島のカターニャに近いローラーのグリーンビッタヂオは、原産地保護保証(DOP)に認定されているローラード、町の重要な収入源として「食べるエメラルド」の伝統菓子として生まれ変わった。つぶした甘い香辛料と酵母、バターを加えた生地に、冷ました紅茶に浸した干しレーズンやカラント、果物の皮の砂糖漬けなどが加えられる。

【地域】シチリア島 【時期】9~10月

### ビーフ・ウェリントン(牛ヒレ肉ハイ包み焼)

19世紀にフランスの皇帝ナポレオンを破ったギリスのウェリントン公が由来とする伝統料理。牛ヒレ肉をフォアグラやマッシュルームベースなどで覆い、パイ生地で包み込んだりオーブンで焼き上げ、見た目が豪華なことから、ちょっと特別な日に家庭やレストランで楽しむ一品。

【地域】イングランド・全土

### デヴォンシャー・クリーミー

アガサ・クリス蒂が愛した地、デヴォンで親しまれる、紅茶、スコーン、ジャムとクリームとケチャップのサンドイッチで作られたクリーミー。デヴォンシャー産のクロッテド・クリームはまろやかで濃厚。焼き立てのスコーンに塗り、たっぷりのイチゴジャムを乗せると特に美味しい。

【地域】デヴォン

### プロシュット・クルード／クラッテッロ(生ハム)

ハムの王様と呼ばれ、豚の尻肉の部分の肉を勝胱の皮に入れて熟成するバルマの伝統的な生ハム。なかでも「クラッテッロ・ディ・ヘッロ」は、原産地保護保証(DOP)に指定され、昔の冷蔵庫が無かった頃の伝統を守り、10~2年に生産したものに限られる。

【地域】パリマ、サン・ダニエーレ(生ハム)、ジベッロ(クラッテッロ) 【時期】通年

### ピーフ・ウェリントン(牛ヒレ肉ハイ包み焼)

19世紀にフランスの皇帝ナポレオンを破ったギリスのウェリントン公が由来とする伝統料理。牛ヒレ肉をフォアグラやマッシュルームベースなどで覆い、パイ生地で包み込んだりオーブンで焼き上げ、見た目が豪華なことから、ちょっと特別な日に家庭やレストランで楽しむ一品。

【地域】イングランド・全土

### タバペシ(牛又は羊肉のお米入りオーブン焼きヨーグルト風味)

アルバニアのナンバー1郷土料理、アルバニア人のコンフォートフードとも言える。サイコロ型に切ったラム肉、ヨーグルトとお米を焼き、オレガノとガーリックで味を付ける。ヨーグルトの味がふくらときつね色に焼き上がる。

【地域】エルバサン

### イタリア

#### イタリア プロシット・クルード／クラッテッロ(生ハム)

ハムの王様と呼ばれ、豚の尻肉の部分の肉を勝胱の皮に入れて熟成するバルマの伝統的な生ハム。なかでも「クラッテッロ・ディ・ヘッロ」は、原産地保護保証(DOP)に指定され、昔の冷蔵庫が無かった頃の伝統を守り、10~2年に生産したものに限られる。

【地域】パリマ、サン・ダニエーレ(生ハム)、ジベッロ(クラッテッロ) 【時期】通年

### コドル(ポト)

野菜もあれば、ベーコンやソーセージが入っていることも。有名なソーダパンの一切れと一緒に食べます。現代風のものは、質の良いベーコンやソーセージを入れ、場合によってはりんご酒(サイダー)を少々入れて煮込む、豪華なメインとなる。

【地域】ダブリン 【時期】通年

### アルバニア

#### タバペシ(牛又は羊肉のお米入りオーブン焼きヨーグルト風味)

アルバニアのナンバー1郷土料理、アルバニア人のコンフォートフードとも言える。サイコロ型に切ったラム肉、ヨーグルトとお米を焼き、オレガノとガーリックで味を付ける。ヨーグルトの味がふくらときつね色に焼き上がる。

【地域】エルバサン

### スコットランド

#### バスター・コン・ビッタッキオ

シチリア島のカターニャに近いローラーのグリーンビッタヂオは、原産地保護保証(DOP)に認定されているローラード、町の重要な収入源として「食べるエメラルド」の伝統菓子として生まれ変わった。つぶした甘い香辛料と酵母、バターを加えた生地に、冷ました紅茶に浸した干しレーズンやカラント、果物の皮の砂糖漬けなどが加えられる。

【地域】シチリア島 【時期】9~10月

### イタリア プロシット・クルード／クラッテッロ(生ハム)

ハムの王様と呼ばれ、豚の尻肉の部分の肉を勝胱の皮に入れて熟成するバルマの伝統的な生ハム。なかでも「クラッテッロ・ディ・ヘッロ」は、原産地保護保証(DOP)に指定され、昔の冷蔵庫が無かった頃の伝統を守り、10~2年に生産したものに限られる。

【地域】パリマ、サン・ダニエーレ(生ハム)、ジベッロ(クラッテッロ) 【時期】通年

### イタリア ピーフ・ウェリントン(牛ヒレ肉ハイ包み焼)

19世紀にフランスの皇帝ナポレオンを破ったギリスのウェリントン公が由来とする伝統料理。牛ヒレ肉をフォアグラやマッシュルームベースなどで覆い、パイ生地で包み込んだりオーブンで焼き上げ、見た目が豪華なことから、ちょっと特別な日に家庭やレストランで楽しむ一品。

【地域】イングランド・全土

### イタリア プロシット・クルード／クラッテッロ(生ハム)

ハムの王様と呼ばれ、豚の尻肉の部分の肉を勝胱の皮に入れて熟成するバルマの伝統的な生ハム。なかでも「クラッテッロ・ディ・ヘッロ」は、原産地保護保証(DOP)に指定され、昔の冷蔵庫が無かった頃の伝統を守り、10~2年に生産したものに限られる。

【地域】パリマ、サン・ダニエーレ(生ハム)、ジベッロ(クラッテッロ) 【時期】通年

### イタリア ピーフ・ウェリントン(牛ヒレ肉ハイ包み焼)

19世紀に生まれた、世界でも最も古いトースト。赤スリーブのジャムの上をおおつたグリーンビッタヂオは、地元で作られた新鮮なクリームとバターをたっぷり使い、おもろい顔をしたお餅菓子で作られる。地元で作られる新鮮なクリームとバターをたっぷり使い、おもろい顔をしたお餅菓子で作られる。

【地域】イングランド・全土

### イタリア ピーフ・ウェリントン(牛ヒレ肉ハイ包み焼)

19世紀に生まれた、世界でも最も古いトースト。赤スリーブのジャムの上をおおつたグリーンビッタヂオは、地元で作られた新鮮なクリームとバターをたっぷり使い、おもろい顔をしたお餅菓子で作られる。

【地域】イングランド・全土

### イタリア ピーフ・ウェリントン(牛ヒレ肉ハイ包み焼)



ハンガリー マンガリツァ(国宝豚)



ポーランド ピエルニク(ジンジャーブレッド)



モナコ公国 オランジェリーリキュール

## C トルコ

### ダムガ・サクズル・ムハレッヒ(トルコプリン)

天然のガム「ダムラ・サクズ」を使ったスイーツ。ダムラ・サクズはオスマン宮廷料理にも用いられ、現代でもその伝統は受け継がれ、特にリゾート地チエシメ(Ceşme)では、クッキーや、トルコの伸びるアイスクリーム、トルコ珈琲、トルコ風プリンなどデザートに多用されている。

【地域】チエシメ半島

### ケスター・ネシュケリ(マロングラッセ)

マルマラ海南部ブルサ地方の名峰ウルダより産出されるケスター(栗)を砂糖漬けにした菓子。いわゆるマロングラッセだが、トルコ産は原材料にアルコール類を使っていたため、栗本来の味が楽しめるのが特徴。ショコレートコーティングされたものなど種類も多数ある。

【地域】ブルサ

### カバック・チエーイ・ドルマス(ズッキーニの花の肉詰め)

ズッキーニの花の花弁の内側に、お米、タマネギ、ディル、イタリアンパセリなどを詰め、煮込んだ後に冷やした前菜。ヨーグルトを添えて食べる場合もある。ズッキーニの花は、塩漬けしたものや、初夏には生花を使うことも。ロールキャベツやピーマンの肉詰めの原型とも言える。

【地域】エーゲ海地方

### ジャー・ケバブ

東部アナトリア地方の最大の都市エルズルムが本場。羊肉の塊を横に回転させながら薪で焼き、焼けたところから串に刺して削ぎ落す。薄切りにはせず、分厚く削ぐのが特徴。また食べ終わったら、すぐ次の串が出てくるという、日本のわんこそばにも似た食べ方もユニーク。

【地域】エルズルム・東部アナトリア地方

## N ノルウェー

### ボイルド・キングクラブ(茹でタラバガニ)

北東部、ロシアとの国境の町キルケネス。1960年代に旧ソ連が食糧難問題を解決するため、カムチャツカのカニをムルマンスク沿岸に放流、やがてキルケネス沿岸にも生息するようになった。足を広げると1.5m、重さは10kgになるカニをお腹いっぱい食べることができる。

【地域】キルケネス 【時期】冬

## H ハンガリー

### リバ・シュルト&ハンガリーワイン(ガチョウ料理とハンガリーワイン)

ハンガリー屈指のワイン産地、ヴィッラーニ・ワイン生産地区では、毎年11月にその年の新酒ワインをガチョウ料理と共に楽しむお祭りがある。新酒ワインは「ポルトウギーザ」というハンガリー固有のブドウ品種を使った辛口赤ワインで、ブラックベリーやプラムのような風味が特徴だ。

【地域】ヴィッラーニ・ワイン生産地区 【時期】11月

### ハラースレー(パブリカ味の魚のスープ)

ハンガリーの魚料理代表格。最も有名なのは、魚を裏ごしするセゲド風と、鯉だけを使い、マッチ棒状のシートバスタを加えて裏ごしをしないバラ風。セゲドはティサ河畔、バラはドナウ河畔の地方都市で、どちらも特産物であるパブリカの産地であるハンガリー大平原に位置する。

【地域】セゲドとバラ

### マンガリツツア(国宝豚)

全身がくるくるとした巻き毛で覆われたハンガリー原産のマンガリツツア豚は、2004年に世界的にも珍しい「国宝」に認定された。ハンガリーにおけるサラミ製造のバイオニアとして欧州では広く知られるピック社によって、「食べられる国宝」として日本にも紹介されている。

【地域】全土

## F フィンランド

### ポロン・カリストウス(トナカイの煮込みベリーソース添え)

鹿肉のようなあっさりした味で、リンゴンベリー(コケモモ)ソースをつけて食べる。食用のトナカイは、野生ではなく、すべて家畜で飼われている。フィンランドの名物料理として、オーロラ鑑賞ツアーの発祥の地でもあるレヴァなど、ラップランドで主によく食べられている。

【地域】レヴァ

## F フランス

### タルトタタン

専用の型にバターと砂糖で炒めたリンゴを敷き、タルト生地を上に乗せて焼いたお菓子。食べる時は上下を逆にしてリンゴの部分を上向きにする。アップルパイを作る際、リンゴを炒めすぎた失敗を隠すために編み出したのが由来とされる。

【地域】ロアール古城エリア

### ブレ・セレスタン(プレス鶏)

赤いとさか、白い羽、青い脚という、フランス国旗と同じ特徴を持つプレス鶏はフランスを代表する高級食材。家禽類の中ではフランス唯一原産地呼称制度(AOC)の規約が制定された。餌は、この地方のトウモロコシ、小麦、乳製品だけを使う。

【地域】ブルー・カン・プレス

## WING Travel

### 2019年(令和元年) 9月16日 増刊

### 第2532号

### カナトン・ルアネーゼ(ルーアン産鴨のロースト)

生産量の少なさと独特的の風味が特徴。通常1羽1kgだが、ルーアンの鴨は2kg程あり、1羽で2名分となる。屠殺の際に通常は鴨の首に切り傷を入れて血を抜くが、ルーアン鴨の場合は血を抜かないため、肉の色合いが他の鴨肉に比べ鮮やかで、肉質は柔らか。

【地域】ルーアン

### アリゴ(チーズ入りマッシュポテト)

フランスでも一目置かれるブランド牛、オーブラック牛のステーキに添えられる名脇役の一品。ジャガイモにニンニクを加え、さらにこの土地で作られるチーズを混ぜ、丁寧に練りこんだ伸びるマッシュポテトは、一般的のマッシュポテトよりも濃厚で、ステーキのうまみをより引き立てる。

【地域】オクシタニー

### エスカルゴ

ブルゴーニュ地方が本場。ハーブ入りのブイヨンで煮て、殻にパセリ、ニンニク、エシャロットをバターにすりこんだ「エスカルゴバター」を詰め、オーブンで熱々に焼いて食べる。エスカルゴはブドウの葉を主食としているので、ワインの産地ブルゴーニュらしい郷土料理だ。

【地域】ブルゴーニュ

### シュー・フルシ(ロールキャベツ)

「ボルヴィック」で有名なオーベルニュ地方の料理で、ちりめんキャベツを使う。1つづつ丸めるタイプや、ケーキのような型を使って、キャベツとひき肉を順番に重ね合わせるタイプ、トマトソースをかけるアレンジ版なども。冬でも手に入る野菜を使った、カラダが温まる一品。

【地域】オーベルニュ地方

### アッシュ・バルマンティエ、バルモンテ・カナール(牛ひき肉とマッシュポテトの重ね焼き、ほぐした鴨のコンフィとマッシュポテトの重ね焼き)

じゃがいもを使った冬の定番メニューで、代表的な家庭料理。家畜用飼料だったじゃがいもを、寒さに強く、栄養があるとして、食用として定着させたフランスの薬剤師／農学者アントワーヌ・バルモンティエにちなんで名付けられた。

【地域】全土 【時期】冬

### カヌレ

世界最大のワイン産地として知られるボルドーの伝統的なお菓子。卵の黄身、砂糖、薄力粉、バターなどを使い、専用の型に入れて焼き上げる。表面はハチミツでコーティングされている。ワイン製造に卵白を使うことから、余った黄身を活用するために考案された。

【地域】ボルドー

### カスレ(お肉とインゲン豆の土鍋煮込み)

豚肉のソーセージや鶏肉などと、インゲン豆を長時間土鍋で煮込みオクシタニー地方の料理。英仏百年戦争(14~15世紀)の頃に、このエリアの村人達が兵士に提供したのが起源とされている。土鍋はカソールと呼ばれるこの地方の伝統的な陶器で、カスレの語源になっている。

【地域】オクシタニー

### ビスキイローズ(ピンク色のビスケット)

シャンバーニュ地方の伝統銘菓。ピンク色のビスケットの上に白い砂糖がちりばめられ、ほのかにバラの香りがする。その歴史は古く、17世紀末にはその存在が確認されている。現地ではこのビスケットをシャンバーニュに浸して食べることも。

【地域】シャンバーニュ

## B ブルガリア

### タラトール(ヨーグルトベースの冷製スープ)

体が元気になる暑い夏の定番料理。具はキュウリやディル、ニンニクなど。味付けに塩を使っているので、日本の感覚で「ヨーグルトは甘いもの」という先入観で食べると少しびっくりする。具沢山で爽やかな味わいは、慣れるとやみつきに。

【地域】全土

## B ベルギー／フランダース

### グライゼ・ガルナール、トマート・ガルナール、ガルナール・クロケッテン(北海の小エビとトマトのサラダ、北海の小エビのコロッケ)

うまいが凝縮した小エビを使った前菜。西部のオストダンケルクなど小エビの産地では、今も馬を使ったエビ漁(世界無形文化遺産)が行われ、前菜からメインまで小エビというコースがある。また毎年6月の最終週末には、エビをテーマにしたユニークな「エビ祭り」が行われる。

【地域】北海沿岸部、ブリュッセル、及び主要都市

【時期】春(通年)

### ホップ・シュー・テン(ホップの若芽のサラダ)

ビールの材料として有名なホップの新芽は、白くて歯ごたえがあり、春の珍味として、3~4月の間だけ食べられる。ホップの国内生産量の約8割が西部のボッペリンゲとその近郊で栽培されており、農家やビール醸造所で作り立てのビールと共に旬の味を楽しむことができる。

【地域】ボッペリンゲ 【時期】3~4月

### ゲマリネールデ・モッセレン(ムール貝の蒸し煮)

セロリ、タマネギなどの香味野菜や白ワインと一緒に蒸し煮にして出されるのが定番。ベルギー名物フライドボテトとマヨネーズを添えるのが定番。ムール貝の旬は秋から冬にかけて。今ではほぼ一年中食べることができる。

【地域】北海沿岸部、ブリュッセル、及び主要都市

【時期】秋~冬(通年)

## P ポーランド

### ピエルニク(ジンジャーブレッド)

ポーランドの冬に欠かせないお菓子。17世紀にトルンのパン屋で焼かれたという古い歴史があり、「トルン銘菓」として知られる。見た目がとても可愛らしいので、食べずに飾ることもできる。トルンにあるピエルニク博物館ではピエルニク作り体験もできる。

【地域】トルン 【時期】冬

## P ポルトガル

### アローシュ・デ・パト(鴨ご飯)

鴨肉を焼いたり煮たりして出た汁で米を炊き、そこにはぐした鴨肉を混ぜ込み、チヨリノ(ポルトガル語でショーリング)のスライスをのせた鴨の炊き込みご飯。ブラガ風は最後にオーブンや石窯に入れて米の上面をパリッと香ばしく焼く。付け合わせには、口直しのオレンジが添えられる。

【地域】ミニョ地方

### サルディニーナ・アサード(イワシの炭火焼き)

庶民の味として親しまれ、漁が始まる6月は、新鮮なイワシが味わえる。6月13日に開催されるリスボンの守護聖人聖アントニオ祭は、別名「イワシ祭り」と呼ばれ、前夜祭には、地元の人達が集まり、ハウスワインを片手に「イワシの炭火焼き」を食べながら明け方まで盛り上がる。

【地域】リスボン

### カルネ・デ・ポルコ・アレンテジョナ(豚とアサリのアレンテージ風、豚肉とアサリのパブリカ炒め)

放し飼いで飼育されるアレンテージョ地方の良質な「豚」に海の「アサリ」を合わせ、ポルタガル独特の調味料パブリカのベースをベースに作られた人気料理。この料理を食べると、こんなにも豚肉とアサリは相性が良かったのかと目からウロコの一品だ。

【地域】アレンテージョ地方

## M マルタ

### バイトラ(サボテンの実)

マルタではうちわサボテンの実を食べる習慣がある。葉は食べずに、実の部分を毎年夏の7~8月に収穫し、フルーツとして食べる。味は柿に似ており、実から「バイトラ」というリキュールも作られる。食後にピッタリな甘い酒だが、レモンと炭酸水で割って飲むのも美味しい。

【地域】全土

### ホップス(マルタパン)

ホップスは、アラビア語でパンという意味。味の秘密はマルタの水と言われる。水資源に貧しいマルタでは海水を淡水化して使用、そこで少し残っている塩分が絶妙の塩氣につながっている。この土地と昔の人の知恵が生んだ唯一無二の味だ。

【地域】全土

## M モナコ王国

### オランジェリーリキュール

もぎたてのビターオレンジを丁寧に洗い、手作業で皮を数週間アルコールに浸した後、厳選された天然の調味料を加えて完成する。クリアなオレンジ色のリキュールは、爽やかな甘みとジューシーな香りが魅力で、ソーダなどと割ってカクテルにするもよし、菓子作りにもおすすめ。



Heart of Europe Poland

# 今、訪れたいたいワルシャワ 新旧それぞれの魅力を探る

POLISH  
TOURISM  
ORGANISATION

「ヨーロッパの中心」ポーランドの首都がワルシャワ。  
日本から毎日直行便が飛ぶようになり、これまで以上に便利で気軽に旅行するようになった。  
世界遺産の旧市街や日本でも人気の音楽家ショパンゆかりの地として知られるが、町自体は新しく進化している。  
新旧の魅力を織り交ぜたワルシャワへ、今訪れたいたい。

## 忠実に再建したことで世界遺産に ワルシャワ旧市街



カラフルな建物が建ち並ぶ旧市街広場

その美しさから、かつて「北のパリ」と称えられたワルシャワ。旧市街は第二次世界大戦の攻撃で破壊されたが、ワルシャワの人たちの尽力により、「レンガのひび割れひとつに到るまで」と言われるほど、忠実に再建。歴史的価値ではなく、その「街の復興にかける市民の不屈の熱意」で世界遺産に指定された。

旧市街はそぞろ歩きがおすすめ。広場のカフェでのんびりしたり、ギャラリーやアンティークショップをはしごしたり、レストランで美味しい料理を味わったり、思い思いの時間を過ごしたい。

## 著名な音楽家の足跡をたどる ショパンが愛したワルシャワ

左／ヴィジトキ教会  
右／ここにショパンの心臓が収められている  
(聖十字架教会)

ワルシャワはショパンが前半生を過ごした場所で、「ピアノの詩人」ショパンゆかりの場所が数多くある。例えばヴィジトキ教会では、ショパンが学生時代にミサでバイブルオルガンを奏でた場所として知られている。また聖十字架教会には、パリから持ち帰られたショパンの心臓が納められており、献花が絶えない。最新のインタラクティブな展示で、愛用のピアノをはじめ、貴重な資料が保管されているショパン博物館もおすすめだ。

## ワルシャワっ子憩いの場、野外コンサートも ワジェンキ公園

左上／野外コンサートの様子 右上／アンフィシアター  
下／新緑や紅葉の季節も美しい

ヨーロッパの首都にある公園では最大だと言われるワジェンキ公園。ここでは5月から9月末まで毎日曜日にショパンピアノ野外コンサートが園内のショパン像の下で開催されている。

園内には緑が多く、じゃれ合うリスや見事な孔雀などを見かけることが多い。水上宮殿やアンフィシアター、オランジェリー(温室)など、かつて王立公園であった風格が感じられるワルシャワっ子の憩いの場だ。

## 共産主義時代の名残、ワルシャワで一番高いビル 文化科学宮殿



ヴィスワ川や旧市街を望む

市内を一望できる。共産主義の時代を彷彿させてくれるワルシャワの観光名所のひとつだ。

文化科学宮殿はスターリンの贈り物と言われ、鉄道駅の横に高くそびえ、今もなおワルシャワで一番高いビルとなっている。この展望台に上れ

## 夏の人気スポット、爽やかな風を感じて ヴィスワ河畔のプロムナード



ワルシャワを南北に流れるヴィスワ川。河畔のプロムナードは、夏の人気スポットとして知られ、夏場だけオープンするおしゃれなカフェバーや川

べりでビールを片手に、夏の長い日を楽しむ人々が集う。家族連れのスペースも充実している、素顔のワルシャワっ子に会える。

旧市街からもアクセスしやすく、南から北までは、歩くとおよそ1時間弱。北には、マルチメディアを駆使した音楽と光の噴水のショーが楽しめる公園があるので、是非訪れてみたい。

## ポーランドの伝統酒ウォッカを知る ポーランド・ウォッカ博物館



英語かポーランド語のガイドが付く

ヴィスワ川の対岸、プラガ地区にあるポーランド・ウォッカ博物館は2018年にオープン。ウォッカ製造の歴史をはじめ、素材や製法、ポーランド文化と社会におけるウォッカについて総合的に学ぶことができる博物館だ。

重厚なレンガ造りの建物はかつてのウォッカ製造工場。見学の最後には、3つの異なる素材でできたウォッカを飲み比べるテイスティングが待っている。バーテンの指示通りにひとつずつ味見をすると、不思議や不思議、ジャガイモ、小麦、ライ麦など、素材によって飲み口や口当たりが全然違うのが分かる。

## 郊外に構える「夏の離宮」 ヴィラヌフ宮殿



ワルシャワの中心部から5kmほど南に行ったところにあるヴィラヌフ宮殿は、ヨーロッパをトルコの侵入から守ったことで知られるヤン3世ソビエスキ王の美しい夏の離宮として知られている。

宮殿内は博物館になっていて、西洋から東洋までの世界の美術品のコレクションが見事。フランス庭園も必見だ。とりわけ秋に訪れる宮殿周辺の木々が黄金色に染まって、文字通り「ポーランドの黄金の秋」を楽しむことができる。

### WARSZAWA GOURMET

#### 美味しい

#### ワルシャワ

#### 夏限定の味も



ピエロギはレストランや食堂で味わったり、料理教室で作り方を学んだりもできる

ビーツの色が印象的な  
夏限定の  
「フウォードニク」

# ヨーロッパMICEにイチオシ マルタ

## 中世の面影漂うベニューや ユニークな体験などマルタらしさを随所に

イタリア・シチリア島の南、地中海のほぼ中央に浮かぶ小さな島国、マルタ。気候と自然に恵まれ、独自の文化や世界遺産などが凝縮した珠玉の島は、ヨーロッパの人々にとって人気のリゾート地。日本でも近年注目を浴びていて、ここ数年は商品数も増えている。観光地としてマルタに熱い視線を注ぐ人々は珍しくないが、マルタは今、MICEデスティネーションとしても人気の高まりを見せている。参加者にとって目新しく、オーガナイザーにとってハンドリングしやすいマルタは、費用面を含めて満足度が高いのだ。ここではMICEデスティネーションとしてのマルタの魅力を紹介していこう。



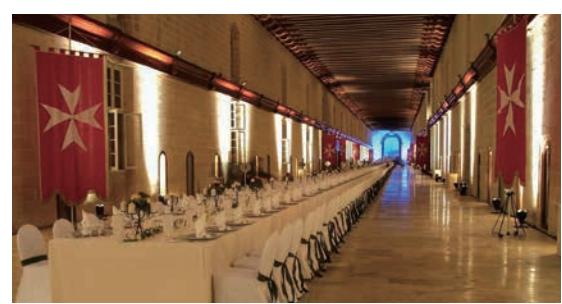
世界遺産ヴァレッタを望み、ディナーテーブル

### マルタらしさ感じる 多彩なベニュー

地中海性の温暖な気候と明るい陽光、世界遺産を含む中世の遺跡、青く澄み渡る海、そして人懐こい人々と食の魅力にあふれたマルタ。安全性や英語圏という条件もそろい、MICEの開催地として不足はない。日本からヨーロッパや主要都市を経由して容易にアクセスできるマルタは、新しいデスティネーションを求めるている日本のMICEグループにおすすめだ。他のヨーロッパ諸国に比べて物価が安く、費用を抑えられるのも魅力となっている。



船上MICEも思いのまま。透明度抜群のコミニ島では「空飛ぶ船」の写真が撮れることも



大人数収容可能な地中海会議場

マルタは小国だが、小グループの会議や報奨旅行、大型の会議や展示会など、各MICEの目的に合ったベニューが多彩にそろう。マルタらしさを演出するなら、海に突き出したマヌエル砦にテーブルをセッティングし、要塞都市ヴァレッタを望むロケーションはどうだろう。首都であり世界遺産でもあるヴァレッタの街並みを見ながら、夕暮れから夜にかけてのディナーを提案したい。16世紀にマルタ騎士団の病院として建設された石造りの地中海会議場(MCC:Mediterranean - Conference Centre)やヨーロッ

パで3番目に古い1731年建造のマヌエル劇場などもマルタらしさを感じられるベニュー。国際会議の開催もできるMCCでは、最も大きなホールでパンケット形式1500名、カクテル形式2500名の収容が可能だ。

また、青く澄んだ海を舞台にしない手はないだろう。ボートを貸し切って表彰式や食事会を催したり、クルージングを楽しんだりと使い方もいろいろ。もちろんヒルトン、ウェスティン、インターパンチネンタルといったインターナショナルブランドホテルも軒を連ねており、各ホテルで大小宴会場や会議室などをアレンジすることもできる。

### マルタならではの体験を組み込む

滞在中は要塞都市ヴァレッタや古都イムディーナなど、マルタを観光するだけで他のヨーロッパ諸国とは異なる時間を過ごすことができる。しかしMICEグループにはひと捻りした演出を加えたいところ。例えば同じ島内観光でもマルタバスを貸し切ったりするとグループとしての一体感が生まれてくる。乗り物はジープやバギー、セグウェイなどのアレンジも可能だ。

聖ヨハネ騎士団時代の再現パレード、インガーディアの見学を組み込むなら、その前後に



中世の衣装を着て記念撮影



丸味のある形が特徴のマルタバスは貸し切りも可能

## MALTA GOURMET

### 伝統と歴史が見え隠れ、マルタ食の魅力

ヨーロッパやアラブの影響を受け、イタリア料理に近いマルタの料理。新鮮な魚介類が豊富で、うさぎ肉を食べるといったオリジナリティもあり、食からもマルタの文化を大いに感じることができる。大きくて丸いマルタパンを主食に、マルタの味を堪能したい。



サボテンの実は食べ物



花の形のジェラート



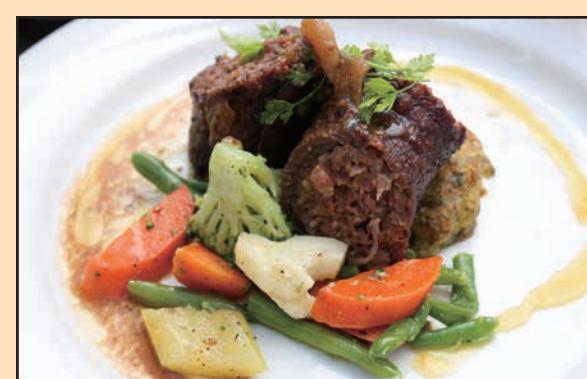
マルタのカッサータ

シーフード  
@Seafood

シーフードが美味しいマルタ！オリーブオイルやレモンなどでシンプルに素材を味わうのがおすすめ！

マルチーズプラッター  
@Appetizer

前菜プレートは絶対注文して！チーズやオリーブ、ケッパー、ドライトマト、どれもそのまま美味しい！

プラジオリ  
@Bragioli

伝統料理の一つで、じっくり煮込んだマルタ風ハンバーグ！ボリュームで満足できるひと皿！

ラビットシチュー  
@Stuffat tal-Fenek

マルタといえばウサギ肉。赤ワインやトマトソースで煮込んだ定番のラビットシチューは肉やわらかで食べやすい！

チスク  
@CISK

ワインも美味しいけどマルタのローカルビールCISKもはまる味。黄色い缶やラベルもかわいい！

ハニー・リング  
@Honey Ring

マルタの伝統菓子。SNSにもオススメ。あなたもお気に入りのショットを！

## ターキッシュ エアラインズ Turkish Airlines



(左) 最新鋭機ドリームライナー（ボーイング787-9型機）  
 (右) 機内にフライングシェフが乗務し、機内食を一皿一皿盛りつける  
 （一部フライト、イメージ）

## 機内から「美味しい」がはじまる ターキッシュ エアラインズの美食体験

日本からトルコ、またヨーロッパ各地を結ぶターキッシュ エアラインズ。そんな同社の特徴のひとつが、機内での美食体験だ。  
 機内にフライングシェフが乗務し、世界三大料理のひとつであるトルコ料理をはじめ、世界各国の美食を味わうことができる。



### 「空の上のレストラン」 フライングシェフがトルコ流のおもてなしでサービス

ターキッシュ エアラインズのユニークなサービスのひとつが、ビジネスクラスに乗務するフライングシェフ。機内食の最終的な盛り付けを担当し、一番美味しい状態でサービスしてくれる。まさに「空の上のレストラン」だ。

### トルコ料理と世界の料理に舌鼓 定評の高いケータリング会社が調理

機内食の調理を担当するのが、DO&CO社と共同出資したTURKISH DO&CO社。DO&CO社は、ヨーロッパをベースにレストランやカフェ、空港ラウンジやホテル、ケータリングサービスなど、幅広く事業を展開しており、その質の高さに定評がある。ちなみに日本では、ザッハトルテで有名なウイーンの老舗菓子店「デメル」や、パリの高級食料品店「エディアール」といった

ショップやカフェを展開している。ターキッシュ エアラインズの機内食では、世界三大料理のひとつであるトルコ料理はもちろん、世界の料理を網羅。季節ごとにメニューをラインナップし、常に新鮮な食材を使う。数々の賞を獲得するなど、まさにほかでは味わえないターキッシュ エアラインズだけの卓越したクオリティーを誇る。

#### 機内食の一例

##### ビジネスクラス



- 出発前のウェルカムドリンク
- オードブルから、スープ、メイン、デザートまでフルコースの幅広いセレクション。日本路線では前菜にお寿司をサービス
- フライングシェフが機内のキッチンで調理、盛り付け。できるだけ新鮮な状態でサービス
- スタイリッシュな磁器のお皿で提供
- 豊富なドリンクメニュー。ワインやラク(ブドウの蒸留酒)など、トルコのお酒もラインナップ
- トルココーヒーとトルコのお菓子で一息
- スナックサービスも用意
- 夜間にイスタンブールを発着するフライトでは、好きな時間に食事が楽しめる「ダイン・オン・デマンド」サービスを提供
- フライト前の機内食選択は、ウェブサイトやアプリから事前リクエスト(東京線を含む大陸間路線が対象。出発7日前から48時間前まで)

##### エコノミークラス



- ボリュームのあるメインは2種類から選択
- フライト中、好きな時にサンドイッチやケーキなどの軽食を用意
- 健康または宗教上の理由に対応した特別メニューも(ビジネスクラス含む)

### 空港ラウンジでも美食を堪能

ターキッシュ エアラインズのおいしい食事は、機内だけでなく空港ラウンジでも堪能できる。空港ラウンジでは、機内同様、トルコと世界のさまざまな料理を提供するTURKISH DO&CO社によるダイニング

サービスを提供。搭乗までのひとときを、ゆっくりと過ごせるよう、食事だけでなく、軽食やデザート、幅広いドリンクメニューまで、多様な好みに合わせてチョイスできるのがうれしい。

### Topic 1 2020年4月より大阪線を再開、 東京線を増便

ターキッシュ エアラインズは、2020年4月14日<sup>\*</sup>より、大阪(関西)－イスタンブール線を週5便<sup>\*\*</sup>で運航再開、また東京(成田)－イスタンブール線を、週7便から週11便<sup>\*</sup>に増便、日本路線の強化を図る。

\*イスタンブール発東京行きTK50便は4月13日から。大阪線は6月12日まで週4便、東京線は6月9日まで週10便

#### ターキッシュ エアラインズ日本路線運航スケジュール (2020年4月14日～10月24日)

##### ●大阪(関西)－イスタンブール線

運航曜日	便名	出発地	出発時刻	到着時刻	到着地
水・日除く毎日*	TK087	関西(KIX)	22:50	▶ 5:10 +1	イスタンブール(IST)
水・日除く毎日*	TK086	イスタンブール(IST)	1:25	▶ 18:40	関西(KIX)

\*土曜発は6月13日から +1: 翌日着

##### ●東京(成田)－イスタンブール線

運航曜日	便名	出発地	出発時刻	到着時刻	到着地
火・木 <sup>※1</sup> ・土・日	TK051	成田(NRT)	11:45	▶ 17:45	イスタンブール(IST)
毎日	TK053		21:40	▶ 3:40 +1	
月・水 <sup>※1</sup> ・金・土	TK050 <sup>※2</sup>	イスタンブール(IST)	16:35	▶ 10:05+1	成田(NRT)
毎日	TK052		1:40	▶ 19:10	

\*1 成田木曜発は6月11日から /イスタンブール水曜発は6月10日から \*2 4月13日から運航開始 +1: 翌日着

時間はすべて現地時間／運航スケジュールは予告なく変更される場合がございます

### Topic 2 最新鋭ドリームライナーを日本路線に投入 機内はより快適に、トルコらしさも

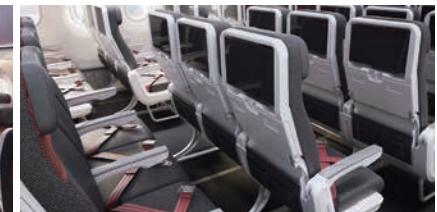
また、大阪線と東京線の一部フライト(成田発／TK51便:火・木・日、イスタンブール発／TK50便:月・水・土)には、同社の最新鋭機ドリームライナー(ボーイング787-9型機)を投入する予定だ。

先進のテクノロジーで快適性がよりアップ。ビジネスクラスは30席、エコノミークラスは270席、トータル300席の仕様で、各シートにはトルコ製の上質な素材を使用し、トルコらしさも打ち出す。

#### ビジネスクラス ビジネスクラスは全席通路側でよりパーソナルな空間に



#### エコノミークラス エコノミークラスも充実の設備で快適な旅を演出



### Topic 3 新しいハブ、イスタンブール新空港 広々充実の5つのラウンジ

2019年4月より全面移転が完了したイスタンブール空港。ターキッシュ エアラインズでは、新たなハブ空港と位置づけており、空港内に5つのラウンジを開設、旧空港(アタチュルク空港)の約4倍の面積を誇る。

なかでもビジネスラウンジは、約5600平米もの広さがあり、エーゲ海をイメージした内装が特徴。トルコの伝統料理をはじめとする世界各国の料理を提供するほか、ゴルフシュミレーターやVR体験ができるテクノロジーセンターなど、ユニークな施設も併設する。



ビジネスラウンジ



ごちそうは空の上でごゆっくり

フライングシェフ自慢の料理が  
あなたの旅をおいしくします

ビジネスクラス

A STAR ALLIANCE MEMBER