



報道関係者各位

2022年10月11日

**【トルコ共和国大使館・文化広報参事官室】**  
**イスタンブルで人気のストリートフード 10 選をご紹介します**



イスタンブルで人気のストリートフードの1つ、ベイクドポテト（クンピル）

トルコ共和国大使館・文化広報参事官室は、2022年10月11日のミシュランガイド・イスタンブル版公開に向け、満足感があり、ヘルシーで、手頃な価格の、最も人気のあるストリートフード 10 選をご紹介します。

地理的、文化的、歴史的に世界で最も魅力的な都市のひとつであるイスタンブルは、多様なストリートフード文化を楽しめる場所としても知られています。時代を超えて異なる文化が共存し、その影響を受けてきたことで、イスタンブルの街の豊かな食文化が築かれているのです。

この深く根付いた食文化は、トルコ人シェフが伝統とモダンを見事に融合させた料理を、数々の賞を受賞したレストランで提供することで見事に表現されています。イスタンブルは、ミシュランガイドの都市として選ばれたことで、食の分野で世界の評価をさらに高めています。ミシュランガイド・イスタンブル版は38番目のデスティネーションとして、10月11日に公開されます。さらに、イスタンブルの様々な文化が融合した食の魅力は、優れたレストランに留まることなく、この活気ある大都市全体に様々な形で広がっているのです。



## ドネル

今や世界的な定番料理となった「ドネル」は、間違いなくイスタンブルで最も有名なストリートフードです。新鮮で平たいパンに、青菜、トマト、玉ねぎ、焼いた肉などを挟んだサンドイッチで、おやつというより食事に近い食べ物です。レストランではご飯と一緒にメインディッシュとして食べることもできるドネル・ケバブは、イスタンブルのスルタンアフメット、エミノニュ、ベシクタシュ、ウスキュダルといった歴史的な地区を中心にお楽しみいただけます。ドネルは羊肉、牛肉、鶏肉で作られる他、羊肉と牛肉をミックスして作られることもあります。

## スイミット

「スイミット」は、イスタンブルではどこにでもある温かく、カリっとした、ビーガン料理です。オックスフォード英語辞典によると、スイミットは「トルコで生まれたリング状のロールパンの一種で、焼く前に糖蜜でコーティングし、ゴマをまぶしたものが一般的」だそうです。トルコの朝食に欠かせないスイミットは、パン屋さんやレストランで売られているほか、街角の真っ赤な屋台で売られています。香ばしいゴマのパンは、手頃で腹持ちの良いおやつとして、イスタンブルの人々だけでなく、動物たちにも愛されています。

フェリーなどでボスポラス海峡を渡るとき、スイミットをカモメにあげるのによく見る光景です。



スイミットの屋台

## ムール貝の詰め物（ミディエ・ドルマ）

「ムール貝の詰め物」は、イスタンブルをはじめ、トルコの海岸沿いのどの都市でも非常に人気があります。ムール貝の殻に盛られたこの料理は、ムール貝、米、玉ねぎ、塩、沢山のスパイスを混ぜたものに、新鮮なレモン汁をかけて手で食べるのが特徴です。ムール貝の詰め物はレストランでも注文できますが、専門店では小さなトレーに乗せて売られているのが一般的です。一個ずつ売られていますが、何個も食べたくなること間違いなし。特に、ベイオール、カラキョイ、カドゥキョイ、ウスキュダルといったイスタンブルの有名な地区では、このたまらない味を楽しむことができます。

## ココレチ

トルコならではの「ココレチ」はイスタンブルの屋台で沢山目にするストリートフードです。スパイスを使わないココレチもありますが、スパイス入り、スパイス無しどちらを選んでも、ココレチを食べずにイスタンブルを去るわけにはいきません。

## ケスターネ

イスタンブルの街角で秋の始まりを告げる「焼き栗」。空気が冷え込むと同時に、イスタンブルの街は焼かれた栗の香りに包まれます。ヘルシーでしかもおいしい栗は、冷えた手もお腹も温めてくれます。イスタンブルの名産品である栗は、イスティクラル通り、バーダット通り、バハリエ通りなどの賑やかな通りでは、ほぼ全ての街角で売られています。



### ベイクドポテト（クンピル）

イスタンブールのクリエイティブな食文化は、素朴なジャガイモ料理にも表れています。巨大なジャガイモである「クンピル」は、オープンの中で焼かれ、お客さんが選んだ様々なトッピングと共に供されます。バターやカシャーチーズをはじめ、ソーセージや茹でたトウモロコシ、オリーブやピクルスなど、さまざまなトッピングが用意されています。クンピルは、味の組み合わせが無限大なのです。イスタンブールでは屋台が至る所にありますが、その中でもオルタキョイ地区は屋台の激戦区として有名です。

### サバサンド（バルック・エキメッキ）

シンプルながら満足感のある「バルック・エキメッキ」は、イスタンブールの歴史的な屋台料理として愛されています。カリカリのパンの上にグリルした魚、新鮮な野菜、オニオンをのせた温かいサンドイッチ、バルック・エキメッキは、イスタンブール滞在中のお気に入りの食事になること間違いなしです。イスタンブールの多くの地域で食べることができますが、この伝統的なトルコ料理は、海辺で食べるのが一番です。日本ではサバサンドの名前でおなじみ。

### ペストリー（ボレッキ）

トルコ料理で最も人気のある料理のひとつ「ボレッキ」は、手作りのフィロ生地にはチーズやほうれん草、ひき肉やジャガイモなどを詰めたペストリーです。他のトルコ料理と同様、各地域でオリジナルの名物ボレッキがあります。イスタンブールでは、特にサルイェル地区のボレッキが有名です。プレーンなものから、ひき肉、チーズ、ジャガイモ、ほうれん草を使ったものまで、柔らかい生地と風味豊かな具が特徴のボレッキは、一度食べたらずみつきになること間違いなしです。

### チキンライス（タヴックル・ピラフ）

ボリュームたっぷりのチキンライスは、移動販売で人気のメニューです。プレーンライスやひよこ豆入りライスの上に、ゆでたチキンのスライスのをせたもので、移動式の屋台で売られています。その場で食べることもできますし、持ち帰ることもできます。ピクルスやアイラン（トルコの伝統的なヨーグルト飲料で、プロバイオティクスが含まれている）と一緒に食べるのが一般的です。

### ピクルスジュース（トウルシュスユ）

イスタンブールの街角で見かけるピクルスジュースは、紛れもなく最も健康的な飲み物です。塩辛く、味がしっかりとしたピクルスジュースは、細かく刻んだピクルスと一緒に小さなグラスで提供されます。この飲み物は、何世紀にもわたるイスタンブールの漬物作りの伝統を受け継いでいます。プロバイオティクスが豊富に含まれるピクルスジュースは、旅に健康的なアクセントを加えてくれます。イスタンブールのバザールや市場では、移動販売車から簡単にピクルスジュースを購入することができます。



ピクルスジュース（トウルシュスユ）



### 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](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、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](mailto:t-turkiye@candlewick.co.jp)

Tel: 03-6261-6050 Fax: 036261-6051