



「食事の背景にある伝統や文化なども味わっていただきたい」と大使館・観光局を代表して列席したハンガリー大使館一等書記官のコロジ=キシ・エステル氏(左)。右は古木前欧洲部会長



美味しいヨーロッパ100選発表

アウトバウンド促進協議会（JOTC）は「このほど『ヨーロッパの美しい村30選』『ヨーロッパの美しい街道20選』に続き、『美味しいヨーロッパ100選』を発表。食を通じた素材の提供で、ヨーロッパ商品のさらなる販売促進を狙いとしています。

美しい村・街道に続く食 20年上期商品に組み込みを

「美味しいヨーロッパ100選」は、「旅を通して地元の食を楽しむ」をテーマに、前JOTC欧洲部会長の古木康太郎氏主導のもと選出されました。JOTCでは2015年、同時多発テロによるヨーロッパ旅行の需要回復と販売促進を狙い「ヨーロッパの美しい村30選」を、2017年には「ヨーロッパの美しい街道20選」を発表しており、今回の「美味しいヨーロッパ100選」は、それに継ぐ3つ目の素材となります。

日本人客が訪れるようになつたなど、現地関係者も非常に喜んでいる。その流れをさらに強化するため、旅には欠かすことのできない『食』をテーマとした100選を選定した。村、街道、食と、ヨーロッパの文化にふれる旅づくりに生かしてほしい」と語りました。

現地の人々がすすめ 旅のプロが選んだ料理

このたびの「100選」はヨーロッパ34カ国・地域の大使館や観光局などによるエントリー計192点から、欧州部会ワーキングメンバーが協議を重ねて選出。基本的には現地の素材を現地の

「美しい街道」を取り上げた商品の販売実績は、2016年の1万9000人から、2018年は4万1900人と2年間でほぼ倍増しており、「日本人をほとんど見かけなかつた村へ大勢の

方法で調理した料理が中心で、「現地の人々がすすめ、旅のプロが選んだ、ぜひ味わってほしい料理」が名を連ねています。JATAおよびJOTCでは今後「100選」をホームページで発表し、「美しい村」「美しい街道」の素材とともに、2020年上期商品への組み込みを訴えています。

商品化に積極的参加を

JOTCヨーロッパ部会長 松田 誠司氏
(株)阪急交通社 代表取締役社長



JOTC欧州部会では「美味しいヨーロッパ100選」、「ヨーロッパの美しい村30選」、「ヨーロッパの美しい街道20選」とともども、部会各社独自のオリジナリティあふれる商品を多数造成し、ヨーロッパ市場の拡大と各社の収益向上に結びつくよう、部会として活動を強化していきます。観光局をはじめ関係諸機関にはセミナーや研修旅行などを企画いただき、旅行会社やオペレーターの皆様はこれらに対する積極的な参加をお願いいたします。

100選 チラッとお見せします!

料理、デザート、飲み物や素材も食べに行きたい欧州の味

料理は西欧や中欧、北欧、南欧など各地から幅広く選ばれました。中心は料理ですが、一部その地域ならではの素材や飲み物も含まれます。「美しい村」「街道」と上手く組み合わせて、ツアー造成に生かしてください。



ビーフ・ウェリントン
(牛ヒレ肉パイ包み焼き)

©Parkman & Christie from San Diego, USA (CC BY 2.0)



ウェルシュ・ラム
(ウェールズ特産のラム肉)

©英国ウェールズ政府観光局



フレゴーラ・コン・ボッタルガ
(カラスミ味の粒状パスタ)



パンタレッリ
(イタリアチコリのサラダ)



リンツァートルテ
(赤スグリジャムのケーキ)

©Österreich Werbung / Linz Tourismus



ヒュッツポット
(牛肉蒸し煮にマッシュニンジン添え)

©オランダ政府観光局



スープ・ド・シャレー
(チーズ入りクリームスープ)

©Emoiphotos.ch



涙豆
(ギサンテ・ラグリマ/早摘みのえんどう豆)

©Junko Yamaguchi



ウニのリゾット
(ガリシア地方の特産品)

©MIKI TOURIST



ウトペネツツ
(ソーセージのマリネ)

©MIKI TOURIST



キルッシュトルテ
(黒い森サクランボケーキ)

©Hofgut Sternen



オランジェリーリキュール
(特産品ビター・オレンジを使用)

©モナコ政府観光会議局



カバック・チチェーイ・ドルマス
(ズッキーニの花の肉詰め)

©トルコ共和国大使館・文化広報参事官室



マンガリツツア豚
(ハンガリーの「食べられる国宝」)

©駐日ハンガリー大使館観光局



エスカルゴ
(ブルゴーニュ地方の特産品)

©フランス観光開発機構



カスレ
(肉とインゲン豆の土鍋煮込み)

©フランス観光開発機構



北海の小エビのサラダとコロッケ
(フランダース地方の海の幸)

©Sofie Coreynen



パステイス・デ・ベレン
(エッグタルト)

©ポルトガル政府観光局



シャルティバルシチャイ
(ビーツのスープ)

©Andrius Aleksandravicius



ペカ
(ダルマチア地方の鉄鍋料理)