World Cuisine

Embassy of the Republic of Slovenia in Japan

スロベニア ― 多様性をお皿に盛って

国民のサステナブルな資源利用に対する意識と豊かな自然環境を生かしたスロベニアの料理は、本物の新鮮な素晴らしい味を提供します。世界的な受賞歴のある地元のワインと組み合わせれば、最も要求の厳しいグルメをも満足させる、理想的な美食巡りの旅ができるでしょう。

トップシェフによる多様性の表現

スロベニアは、世界のガストロノミー界で注目されている新星です。新鮮な野菜やブドウの成長を可能にする良質な土壌、スロベニアのカルニオランミツバチが最高の蜜を集めるための豊富な湧き水ときれいな空気、世界を感嘆させるトップシェフたち（「世界最優秀女性シェフ2017」受賞のAna Roš氏や、現在ミシュランの星を持つシェフたち）。人口200万の小国（四国とほぼ同じ面積）は驚くべき多様性を秘め、それが多様な料理に反映されています。スロベニアには24もの美食地域と170種以上の料理があり、多種多様な味を楽しむことができます。

おいしさの秘密：新鮮な素材で地産地消

本場のスロベニア料理は、どこで食べても自然の恵みを受けていることを実感できます。スロベニアでは、近くの畑や庭から新鮮な食材を調達することは、流行ではなく、伝統とSDGsへの志向の一部なのです。また、スロベニアは、地理的に異なる４つの地域が交差する場所に位置しています。アルペン・スロベニア地方は山の牧草地からの産物を誇り、地中海とカルスト・スロベニア地方は塩の風味とボラの風（山からの冷たい吹きおろしの風）によって熟成されたシャルキュトリー（食肉加工品）を特産としています。良質な水に代表されるパノニア・スロベニア地方では、さまざまな種類の粉を使った製品やパンが提供され、首都リュブリャナ周辺の中央スロベニア地方では、国際的な影響を受けて洗練されたオリジナル料理が提供されています。

インスピレーションの原点

最も権威のある美食ガイド、ミシュランガイドにランクインしたレストランでは、スロベニアの最高の味があなたを待っています。2020年、スロベニアで初めてミシュランガイドが発行され、５店舗のレストランが１つ星を、１店舗が２つ星を獲得しました。また、ミシュランの特別賞である「サステナビリティ・アワード」を６店舗が受賞しました。

2021年欧州ガストロノミー地域に指定されたスロベニア

スロベニアは「2021年欧州ガストロノミー地域」という名誉あるタイトルを得たことを誇りに思っています。豊かな文化遺産と食のアイデンティティを守り、使い捨てのプラスチックを使わず、新鮮な水道水を使い、地元の業者による短いサプライチェーンで、資源の持続可能な使用に基づいて、廃棄物をできるだけ少なくするガストロノミーに焦点を当て、統合的なアプローチを行っています。

スロベニアの食に関する情報は以下のリンクもご確認ください：

https://www.tasteslovenia.si/en/

https://www.slovenia.info/en/things-to-do/food-and-wine