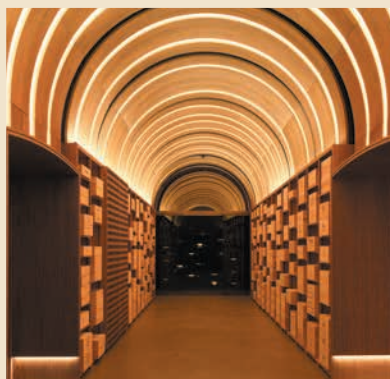


www.jwing.net
mail@jwing.net



ヨーロッパ特集2025



「美味しいヨーロッパ」 「ワン・チーム」で食文化の魅力を消費者に訴求

ヨーロッパ観光委員会(ETC)

ヨーロッパの観光局で構成するヨーロッパ観光委員会(ETC)日本支部は、食文化をテーマにした新たなプロモーション「美味しいヨーロッパ Gastronomy Journey」を一般消費者に向けて展開する。これまで各国や地域がそれぞれ食の魅力をアピールする取り組みはあったものの、ヨーロッパ全体が「ワン・チーム」となり共同でプロモーションを行うのは初めての試みだ。その背景や意義、期待される効果や今後の展開を探る。



EUROPEAN
TRAVEL
COMMISSION

「ヨーロッパで美味しいものと出会う旅」 食文化の多様性をウェブサイトで紹介

「美味しいヨーロッパ Gastronomy Journey (以下「美味しいヨーロッパ」)」では、特設ウェブサイトを開設。参加国・地域がおすすめする食を「料理」「スイーツ&デザート」「お酒とソフトドリンク」のカテゴリーに分けて紹介する。さらに「食文化に関する祭り」や「サステナビリティ・ストーリー」といった切り口から、食を通じた体験や背景にあるストーリーも紹介し、単なるグルメ紹介にとどまらない、食文化としてのヨーロッパの多様性を発信する。

今回のプロモーションの意義について、ETC日本支部委員長の沼田晃一氏(フィンランド政府観光局日本支局代表)は、「海外に行きたいと思っていただけるためには、旅の魅力を伝え方をさらに変えていかなければならない。ヨーロッパへの渡航が以前よりも長くなってしまったことから、より深い体験、インスピレーションを感じていただけるプロモーション展開が重要だと考えた。持続可能な販売促進を推進していくためには、業界が一丸



Photo by SAUNA/BROS. 岡本武志
ETC日本支部委員長 沼田晃一氏

「美味しいヨーロッパ」マイクロサイト

(2025年9月24日公開予定)



visiteurope.jp

となって取り組める新しい枠組みが求められている。2025年はその第一歩。我々自身がワクワクする、そんな仕掛けを旅行業界の皆さんと一緒に作っていききたい」と強調する。

もともと「美味しいヨーロッパ」は、ヨーロッパ旅行商品の販売促進を目的に、2019年に日本旅行業協会(JATA)のアウトバウンド促進協議会(JOTC)欧州部会が主導して立ち上げたプロジェクト。コロナ禍を経て、2024年にはETC日本支部メンバー国の協力を得て業界向け(BtoB)に展開していたが、2025年からはETC主導による一般消費者向け(BtoC)の取り組みとして新たにスタートする。

「まずはヨーロッパに目を向かせる」 ETCの枠組みで実現

「美味しいヨーロッパ」プロモーションに携わるETC日本支部の西山晃氏(ドイツ観光局日本支局長)は、「まずはヨーロッパ全体に目を向けてもらうことが狙いだ」と語る。

「歴史や文化、宗教、地理的にも一定の共通性

を持ちながら多様な国や地域が共存している」ヨーロッパ。他のデスティネーションにはないヨーロッパの特性を活かすべく、ETCの枠組みのなかで、「競合する前に協力しよう」ということで、一定の理解を得て今回のプロモーションにこぎつけた。



ETC日本支部の西山晃氏

【表紙クレジット】上から1段目左から ©ハンガリー観光局、©GNT/ Jens Wegener、©Tom Fournié、©Turespaña、上から3段目左から ©Julia Kivela & Visit Finland、©ボルトガル政府観光局、©WBT-Denis Erroyaux-Liege-Maison du Peket、©Schweiz Tourismus / Christian Meixner、上から4段目左 ©チェコ政府観光局-メディアライブラリー、Photo from Archiv Czech Specials agentury CzechTourism、上から4段目左から3点目 ©MONTE-CARLO Société des Bains de Mer_Hôtel de Paris Monte-Carlo、上から4段目左から4点目 ©Österreich Werbung/Büro Tokio

ヨーロッパの多様性を象徴する「食文化」 強みとして打ち出す

「ワン・チーム」として、ヨーロッパの魅力を打ち出すにあたり、注目したのが「食文化」だ。西山氏は「食文化は旅の重要な要素のひとつであり、特に日本ではその傾向が強

い」と語る。ヨーロッパという共通の枠組みのなかでも、特に多様性に富む「食文化」は、ヨーロッパの「強み」として打ち出すのにふさわしい素材と言える。



ここ数年は「ツーリズムEXPOジャパン」において、共同の「ヨーロッパパビリオン」を出展している

日本独自の取り組み 旅行需要回復への願い

ETCは、旅行先としてのヨーロッパをアピールするための組織として、現在アメリカ、カナダ、ブラジル、オーストラリア、中国、日本の計6市場に支部を展開する。そのなかでも今回の「美味しいヨーロッパ」は、日本独自のプロモーションとなる。

ETC日本支部は、支部のなかでも活動が

最も盛んだという。今回のような独自の取り組みもそのひとつ。その背景について、西山氏は「ヨーロッパにおける日本マーケットの重要度が相対的に低下するなか、日本市場の存在感を示さなければならないという危機感がある」と指摘する。

コロナ後の旅行需要回復が他市場と比

べて遅れている日本。円安や物価高、長い飛行時間など複合的な要因が絡み、需要喚起が難しい状況にある。そうした中で「まずはヨーロッパに行こうという機運を高め、コロナ前の水準に戻したい」という強い思いが込められている。

社会的、経済的な貢献にも 持続可能な観光実現への道

今回の「美味しいヨーロッパ」は、単にヨーロッパの多彩な食や食文化を紹介するだけでなく、「社会的・経済的な持続可能性につながる取り組みにもなる」という。多様性を尊重する社会的側面、また地方格差を縮小する経済的側面を持ち、持続可能な観光に寄与する。

ヨーロッパにおいても大都市への観光集中やオーバーツーリズムが問題となるなか、「美味しいヨーロッパ」で紹介する内容は、地方の名物料理やその土地でしか味わえないものも多い。地方性を打ち出すことが来訪の動機となり、観光の流れを生み、地方経済の活性化

にも結び付く。

特に「持続可能な観光やSDGsは理念としてはややとっつきにくい、食文化という誰にでも身近なテーマを介することで、結果的に自然とその達成につながる取り組みとなる」としている。

BtoBへの展開も 手配上の情報提供など、JATA協力

「美味しいヨーロッパ」は一般消費者向けの取り組みだが、今後は旅行会社向けの情報提供にも拡大していく。JATAの協力を得ながら、食文化を素材に旅行商品を造成する際

に必要な手配情報などをウェブサイトで紹介する予定だ。また、画像データも活用できるよう整備していく。

BtoCと並行してBtoB展開も進め、旅行会

社の商品造成を後押しすることで、ヨーロッパの食文化を組み込んだ旅行商品の拡大と、新たな需要の掘り起こしにつなげる狙いだ。

航空会社の参画も視野に 食文化を軸とした研修旅行も

また今後は業界全体での取り組みとして、航空会社の参画も視野に入れる。ETC沼田氏は、「現時点で具体的なアプローチは始まっていないものの、航空会社が加わることでプロモーションの広がりは一層大きくなる」と期待を見せる。

また、旅行会社やメディア向けの研修旅行

(ファムツアー)の実施や、「ヨーロッパのワイナリー巡り」といったテーマ型の周遊企画など、国単位ではなく「美味しいヨーロッパ」を軸とした横断的な展開も検討。こうした新たな仕掛けが実現すれば、ヨーロッパ旅行の魅力をもさらに深く伝えることにつながりそうだ。



昨年は旅行会社向けにフィンランドとフランスの合同研修旅行を実施。ETCの枠組みを活かし、国を超えた取り組みとなった

日本からヨーロッパへ最大級のネットワーク まもなく就航1周年の3路線も好評運航中

ANA Inspiration of JAPAN

日本の航空会社として、日本からヨーロッパへ最大級の運航便数*を誇るANA。羽田とストックホルム、ミラノ、イスタンブールを結ぶ3路線もまもなく就航1周年を迎え、お客様から高い評価を獲得している。羽田発のフライトを中心に、ヨーロッパ各地を幅広くカバーするANAなら、ビジネスから観光まで、多様なニーズに応える。

*2025年9月1日現在の運航ダイヤに基づく



NETWORK

日本からヨーロッパ8カ国9都市へ直行便を運航*

成田-ブリュッセル線

2026年3月2日より週3便（月・水・土）に増便*

*2025年12月15・22日、2026年1月5日も運航

CHECK!

下期運航ダイヤの詳細
航空券のご予約は
ANAウェブサイトまで



CHECK!

羽田-ミラノ線

週3便（火・木・日）で運航中!



イタリアのファッション、グルメ、経済、文化の中心地ミラノ（マルペンサ空港）へ、羽田から待望のフライトが満を持してスタート。羽田を深夜に出発、早朝到着するスケジュールも便利。

羽田-ストックホルム線

週3便（火・木・日）で運航中!



豊かな自然や洗練されたデザインで人気の高い北欧へ、羽田からノンストップでアクセス。羽田を深夜に出発、早朝到着するスケジュールも便利。

CHECK!

羽田-イスタンブール線

週3便（月・水・土）で運航中!



東西文化の交差点として長い歴史を誇り、今もなお、活気あふれるイスタンブールへ。日系航空会社として初めて羽田からの直行便が就航。

CHECK!

TOPICS

国内線との乗り継ぎがスムーズ 羽田第2ターミナルを発着



提供:日本空港ビルデング株式会社

55分と、国内各地からヨーロッパへのスムーズな接続が可能だ。

▶詳しくはANAウェブサイトの「運航状況」ページへ

*運航状況によりターミナルが変更となる可能性があります。



ワンランク上の空の旅へ 多彩なオプションサービス



有料事前座席指定や機内免税品販売プリオーダーサービスをはじめ、有料機内食やANA Wi-Fi Serviceなど、充実したオプションで快適性と特別感をプラス。旅の質をさらに高める多彩なサービスを、ニーズに合わせて自由にカスタマイズできる。

▶詳しくはANAウェブサイトまで





ハンガリー南部ヴィッラーニのブドウ畑

ハンガリーのワイン・ツーリズム

世界でここだけのユニークな旅の体験に


WINES OF HUNGARY

1000年以上のワイン文化を誇るハンガリー。国内には22のワイン生産地があり、ブドウ栽培に

適した特別な気候条件のもと、そのワインは世界的にも高く評価されている。風景そのものが世界遺産に登録されている地域もあり、ブドウ畑やワイナリーを巡ったり、併設のレストランで食事とともに味わったりと、誰でも気軽に楽しめるユニークな体験が満載だ。多彩な歴史遺産と組み合わせれば、ハンガリーの旅の魅力はさらに広がるだろう。代表的な3つのワイン産地を紹介したい。



ハンガリー観光庁 visithungary.com
Wines of Hungary winesofhungary.hu

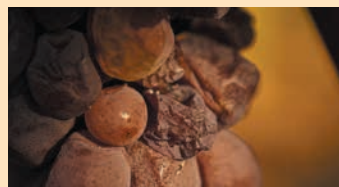
ハンガリーのワイン産地

トカイ Tokaj

世界三大貴腐ワイン「トカイアスー」の産地 ユニークな風景が世界遺産



トカイ、ヘルツェグウートのワインセラー群



貴腐菌がついたブドウはトカイならではの気候条件で水分が奪われ甘みが凝縮する

貴腐菌によって糖度を高めたブドウによる極甘口ワイン「トカイアスー」は、世界三大貴腐ワインのひとつ。火山質の土壌と伝統的なワイン造りによって育まれたトカイ地方の風景は、可愛らしい三角屋根のセラーが並ぶワイナリーが点在し、「トカイワイン産地の歴史的文化的景観」としてユネスコ世界遺産にも登録されている。長年にわたりその品質管理は非常に厳格で、近年は辛口の白ワインにも高い評価が集まっている。

アクセス ブダペストから2時間半

エゲル Eger

伝統の赤ワイン「牝牛の血」に酔いしれる バロック文化が息づくハンガリーの古都



ワイナリーが並ぶ「美女の谷」



バロック文化が花開いたエゲルの街歩きも楽しい

城下町として発展し、大聖堂を中心に美しい街並みが広がる。16世紀、オスマントルコ帝国軍が攻めた際、城主が兵士を鼓舞するため飲ませた赤ワインを牛の血と誤解して退却したという逸話に由来するのが、ブレンド赤ワイン「牝牛の血（エグリピカヴェール）」。

厳格な基準で造られ、近年は白ワインのブレンド「エゲルの星（エグリチラーグ）」も人気だ。ワイナリーが並ぶ郊外の「美女の谷」では、試飲や食事が楽しめる。個人旅行からグループまで幅広く受け入れており、誰でも気軽にワイン文化を体験できる。

アクセス ブダペストから1時間半トカイから1時間40分トカイとの組み合わせもおすす

ヴィッラーニ Villány

ハンガリー南部の上質な赤ワインの産地 世界遺産ペーチや温泉との組み合わせも



小さなセラーが建ち並ぶヴィッラーニ・ケヴェシュド

ハンガリー南部、フランスのボルドーやブルゴーニュと同緯度に位置するヴィッラーニは、ブドウ栽培に適した土壌と長い日照時間に恵まれ、上質な赤ワインの産地として知られている。小規模ながら個性豊かなワイナリーが点在し、併設のレストランやホテルで美食とともにワインを味わいながら、ゆったりと滞在を楽しめるのも魅力。近隣には世界遺産の古都ペーチや温泉

地もあり、組み合わせ次第でハンガリー南部の旅がさらに奥深いものになる。

アクセス ブダペストから約2時間20分、ペーチから約40分



ハンガリー名産のフォウグラと赤ワインがベストマッチ



世界遺産の古都ペーチとの組み合わせも



ナレフ川



ポドラスキ地方の民家



POLISH
TOURISM
ORGANISATION



ポドラスキ地方



ヨーロッパ最大級の自然と 多様な文化に出会う ポーランド北東部ポドラスキ地方を訪ねる

ポーランド北東部のポドラスキ地方は、リトアニアやベラルーシと国境を接し、ヨーロッパ最大級の自然が今も息づいている。また、古くから貿易や文化交流の要衝として栄え、「異文化のクロスロード」として多様な民族や宗教が交わり、共生と寛容を育んできた。ここでは、自然に癒やされ、文化の多様性に触れる—そんな今の時代だからこそ求められる体験が待っている。

NATURE

世界遺産の原生林に今も暮らす ヨーロッパ・バイソン

ビャウオヴィエジャ国立公園

アクセス●ビャウストクからハイヌフカまで列車で55分～1時間20分。ハイヌフカからバスで約30分

広さは東京23区とはほぼ同じ。かつてヨーロッパの低地を広く覆っていた原生林の最後の姿を残すこの一帯は、ベラルーシ側と共に世界遺産に指定されている。広葉樹が生い茂る森には、かつて大陸各地に生息していたヨーロッパ・バイソン(ジュブル)が今も暮らし、その太古から変わらぬ姿に圧倒される。10月には黄葉に彩られた「ポーランドの黄金の秋」と呼ばれる美しい光景が広がる。



©Urząd Gminy Białowieża

日本でも有名なポーランドのウォッカ「ズブロッカ」はこの地に由来する。ボトルに入る香草は「バイソングラス」と呼ばれるビャウオヴィエジャ産の草で、ズブロッカ特有の芳醇で桜のような香りを放つ。

ヨーロッパ最大級の湿地帯は バードウォッチングの聖地

ビェブジャ国立公園

ビェブジャ川流域に広がるヨーロッパ最大級の湿地帯で、総面積5万9000ヘクタールを誇るポーランド最大の国立公園。ここでは275種の鳥類が確認され、カラフトワシやヨーロッパジギギなど絶滅危惧種を含むバードウォッチングの聖地として知られる。1995年にはラムサール条約湿地に登録された。



©PROT

川の流を感じながら カヌーやサイクリングを体験

ナレフ川溪谷

「ヨーロッパのアマゾン」とも呼ばれるビェブジャ国立公園と並ぶ生態系の宝庫で、ナレフ国立公園としてラムサール条約湿地に登録されている。ゆったりと流れる川に沿ってカヌーやサイクリングを楽しめ、四季の移ろいとともに姿を変える自然は訪れる人々を魅了する。



こんな
体験も

列車を豪華な客室に改造 ランチにも最適

Restauracja Carska i Apartamenty

ビャウオヴィエジャ国立公園の近く、ワルシャワから移住したミハウ・ドリンコフスキ氏が開いたレストラン兼宿泊施設。1903年に建てられた歴史的な駅舎や列車を買い取り、リノベーションしたもので、かつての豪華な列車旅の雰囲気を感じさせる客室が特徴。鹿のタルタルやピエログなど、美味しいポーランド料理も味わえる。 carska.pl





「北のヴェルサイユ」 プラニツキ宮殿

「北のヴェルサイユ」 ユネスコ無形文化遺産の「二重織り」も

ビャウイストク

アクセス●ワルシャワから車で約3時間半～4時間（道路状況による）。列車では最短1時間半、平均で2時間前後

県庁所在地のビャウイストクには、バロック建築の傑作プラニツキ宮殿があり、「北のヴェルサイユ」と称される。また、ポドラスキ地方に伝わる独特の織物技術を用いた「二重織り」は、表と裏で異なる文様が浮かび上がるのが特徴。幾何学模様や植物、動物などが色鮮やかに織り込まれ、ユネスコ無形文化遺産にも登録されている。各家庭や村に伝わる織物は、この地域の人々の暮らしと精神文化を今に伝える。



一点物の二重織りはお土産にもぴったり

一日で織るのは10センチが限界だという



多様な宗教が息づく地 金色の丸屋根がフォトジェニック

東方正教会

民族的にも、宗教的にも多様性が息づくポドラスキ地方。カトリック教会やユダヤ教のシナゴグに加え、ここでは東方正教会が多く点在。金色の丸屋根をいただく聖堂は風景に溶け込み、実にフォトジェニックだ。鐘の音と共に響く聖歌は、地域の精神文化を象徴する。

木造のモスクや 伝統的な料理を体験

タタール人の村を訪ねる

ビャウオヴィエジャ国立公園の北、ベラルーシとの国境に程近いクルシニャヌィ村やボフニキ村には、14世紀にこの地に移住したタタール人の末裔が今でも暮らしている。かわいらしい木造の建物は、彼らが信仰するイスラム教のモスクだ。

また伝統的なタタール料理を味わえるレストランもあり、香辛料の効いた肉料理「ピラウ」や小麦生地で包んだ「ピエルミエニ」、甘い「バクラフ」など、異文化の香りを体感できる。

何百年も前、ユーラシアの大草原を駆け抜けた勇敢なタタール人。彼らの文化に触れながら、歴史のロマンに思いを馳せてみるのも良いだろう。



木造のモスクは見学も可能



タタール料理に舌鼓

写真提供:ポーランド政府観光局



美味しいヨーロッパ

食から広がるヨーロッパの多彩な魅力

歴史や文化、自然環境など、多彩な表情を見せるヨーロッパ各国には、その土地ならではの旬の名物料理が存在する。有名観光地に限らず、まだ知られていない地域にも足を運び、その時期ならではの旬の味覚をぜひ堪能したい。どうしてこの料理が生まれたのか、その背景を知ること、ヨーロッパの多様性や文化の奥深さをより一層感じることができるだろう。ここでは、ヨーロッパ各国の観光局が推薦するおすすめの名物料理を紹介する。

【ウェブサイトでも紹介】

ウェブサイトでも「美味しいヨーロッパ」を紹介。ぜひアクセスを！



visiteurope.jp



フランス France

フランス観光開発機構
www.france.fr/ja名物料理 **ブレス鶏** | 場所 **ブル・カン・ブレス (オーヴェルニュ・ローヌ・アルプ地方)**

ブレス鶏は、赤いトサカ、白い羽、青い脚というフランス国旗に似た特徴を持ち、フランスを代表する高級食材である。1957年には原産地呼称制度(AOC)が制定され、厳しい条件のもとで育てられている。この鶏は脂肪が多く、皮が繊細で美味とされ、美食家たちに絶大な人気を誇る。また、毎年12月には「ブレス栄光の3日間」というオークションが開催され、この地の鶏の出来を評価するイベントとして知られている。ブル・カン・ブレスには、フランス人が最も好きな建物のひとつとして知られるブルー王立修道院があり、観光地としても人気が高い。パリからブル・カン・ブレスまで鉄道で約2時間半。

www.bourgenbressedestinations.fr

©Tom Fournié



スペイン Spain

スペイン大使館観光部
www.spain.info/ja名物料理 **エンパナーダ** | 場所 **ガリシア州**

鶏肉や魚介、野菜などをトマトソースで煮込んだ具をパン生地で包んで焼いたスペインの伝統料理。「パンで包む」を意味するスペイン語の「エンパナール」に由来する。ツナ入りが最も一般的で人気。起源は古く、西ゴート族やイスラムの影響を受けたとも言われ、後に南米へも広まった。中世の巡礼者の携行食として重宝され、特にガリシア地方で発展した「エンパナーダ・ガジェガ」は魚介を使い、丸型や四角型に大きく焼き、切り分けて供するのが特徴。毎年8月第3土曜日にはガリシア州ポンテベドラ県バンデイラ村でエンパナーダ祭りが開催され、コンクールで一番となったエンパナーダは競売にかけられ、収益はチャリティーに充てられる。

spain.info/en/calendar/bandeira-empanada-festival

©Turespaña



ポルトガル Portugal

ポルトガル政府観光局
www.visitportugal.com/ja名物料理 **海の幸のリゾット「アロース・デ・マリスコス」** | 場所 **海沿いの街など**

ポルトガルを代表する料理のひとつ。エビ、カニ、貝、魚など、新鮮な海の幸をふんだんに使った贅沢なリゾットで、素材の味を大切にしたいシンプルな調理法ながら、それぞれの素材が持つ旨味が絶妙に混ざり合い、日本人にもなじみやすい味わいとなっている。ポルトガルの海沿いの街ならどこでも楽しむことができる一皿なので、旅の楽しみのひとつとしてぜひ味わっていただきたい。

visitportugal.com/ja/experiencias/gastronomia-e-vinhos

©ポルトガル政府観光局



美味しいヨーロッパ

食から広がるヨーロッパの多彩な魅力

ウェブサイトでも
紹介。



visiteurope.jp



ベルギー（フランドース地域） Belgium/Flanders

ベルギー・フランドース政府観光局
www.visitflanders.com/en

名物料理 北海の小海老のコロッケ | 場所 オステンドなど全土

ベルギーの名物料理のひとつ。北海沿岸で採れる新鮮な小海老を使ったクリーミーな樽型のコロッケ。サクッとした食感で日本人にも食べやすい味。軽いので前菜として出されることが多く、揚げたパセリとレモンが添えられるのが定番。馬を使った伝統的な小海老漁が、北海沿岸のオステンド郊外で今でも行われており、ユネスコの無形文化遺産にも登録されている。



visitflanders.com/en/discover-flanders/culinary-treats-and-belgian-beer/flemish-regional-products/shrimp-croquettes



ベルギー（ワロン地域） Belgium/Wallonia

ベルギーワロン地域観光局
visitwallonia.be

名物料理 冬のワロン地方で出会う、アンディーブ(白チコリ)のグラタン | 場所 リエージュ地方などワロン地方全域

ベルギー南部、ワロン地方の冬の定番料理。ベルギー原産のアンディーブは、ほろ苦さとほんのりとした甘みをもつ繊細な味わいが特徴。これを上質なハムで包み、クリーミーなベシャメルソースをかけ、チーズをのせて焼き上げれば、とろけるようなグラタンが完成する。苦味、塩気、濃厚ソースのバランスが絶妙で、一度食べたら忘れられない。特にリエージュ地方では、日本のおせちのように新年の健康を願う家庭料理として、1月1日に食べる風習がある。ワロン地方では、レストランやビストロ、クリスマスマーケットなどで、グラタンをはじめアンディーブを使ったさまざまな料理が楽しめる。



© WBT - Denis Erroyaux-Liege - Maison du Peket



ドイツ Germany

ドイツ観光局
www.germany.travel

名物料理 シュヴァルツヴェルダー・キルシュトルテ(黒い森のさくらんぼケーキ)

場所 シュヴァルツヴァルト(黒い森)

ドイツ南西部、黒い森地方発祥のさくらんぼケーキ。ドイツを代表するケーキのひとつで、蒸留酒キルシュヴァッサーをたっぷり染み込ませたチョコレート風味のスポンジ生地に生クリーム、刻みチョコ、さくらんぼで飾った大人の味わいが特徴。黒い森は、グリム童話の世界のような村が点在し、カックウ時計の故郷としても知られる。世界遺産の温泉保養地バーデン・バーデンが拠点となる。ゲンゲンバッハやラヴェンナ渓谷のクリスマスマーケットも人気。フランクフルトからバーデン・バーデンまでは、ドイツの新幹線「ICE」で直通1時間20分。

schwarzwald-tourismus.info


©GNT0/Jens Wegener



スイス Switzerland

スイス政府観光局
www.myswiss.jp

名物料理 ブラートブルスト・レシュティ添え

場所 ドイツ語圏

スイス・ドイツ語圏の定番料理。仔牛のソーセージが最もポピュラーで、シンプルなグリルソーセージとして、または玉ねぎソースをかけて食べる。スイス・レストランのほか、屋台でのグリルなど、さまざまなバリエーションが楽しめるのも魅力。付け合わせにはスイス・ドイツ語圏を代表する料理レシュティが添えられることが多い。

myswitzerland.com/ja/experiences/food-and-wine/recipe/roesti


©Schweiz Tourismus / Christian Meixner



モナコ Monaco

モナコ政府観光会議局
monacotabi.jp

名物料理 150年続く世界最大級のワインセラー

場所 オテル・ド・パリ・モンテカルロ

花々あふれる庭園の下、太陽の光を避けるように位置する広さ1,500㎡の伝説的なワインセラー。150年以上にわたり希少なワインを守り続け、1万1000銘柄以上、30万本以上のワインが眠り、世界最大級の規模を誇る。シャンパーニュ、ボルドー、ブルゴーニュなど主要産地の銘酒が揃い、特別体験として人数限定の見学ツアーを実施。モンテカルロ・ソシエテ・デ・バン・ド・メールのレストランディナーと併せた予約も可能で、モナコの美食と共に、特別な時間が楽しめる。

montecarlosbm.com/en/wellness/hotel-de-paris-monte-carlo/hotel-de-paris-monte-carlo-wine-cellars


©MONTE-CARLO Société des Bains de Mer Hôtel de Paris Monte-Carlo



美味しいヨーロッパ

食から広がるヨーロッパの多彩な魅力

ウェブサイトでも
紹介。



visiteurope.jp



オーストリア Austria

オーストリア大使館観光部

www.austria.info/jp

名物料理 バックヘンデルザラート

場所 シュタイヤマルク州など全土

良質な鶏肉を使ったクリスピーなフライドチキンとサラダを組み合わせた、シュタイヤマルク州発祥の名物料理。有機農業が盛んなオーストリア。新鮮な野菜を香り高いパンブキンシードオイルで和えたサラダは、味わいに奥行きをもたらし、彩りも鮮やかで食欲をそそる。肉も野菜も一皿で楽しめ、旅行中の野菜不足解消にもぴったり。特にシュタイヤマルク産のパンブキンシードオイルは「黒い黄金」と称される名産品で、お土産としても人気が高く、バニラアイスとの相性も抜群。

オーストリアの美食

austria.info/ja/inspiration/food-and-drink

バックヘンデルザラートのレシピ

www.austria.info/ja/recipes/styrian-breaded-chicken-salad



©Österreich Werbung/Büro Tokio



ハンガリー Hungary

ハンガリー観光庁

visithungary.com

名物料理 魚のスープ「ハラスレー(Halászlé)」

場所 ドナウ川やバラトン湖など、河川や湖周辺の地域

パプリカ風味の郷土料理で、材料は魚と粉パプリカ、玉ねぎの3つが基本。代表的な魚は鯉だが、ナマズやカワカマス、スズキなども用いられ、スパイスを加える地域もある。作り方によって、バラトン湖周辺の「バラトニア風」、ティサ川周辺の「セゲディア風」、ドナウ川周辺の「バヤ風」の大きく3つに分けられる。南東ハンガリーのセゲドを中心とするセゲディア風は、小魚から取る出汁が格別。南ハンガリーのバヤを中心とするバヤ風は、魚とスープが別々に提供されたり、麺と一緒に食べたりすることも。バリエーションとレシピは地域ごとに無数にあり、地域それぞれの特徴が表れている。



©ハンガリー観光庁



フィンランド Finland

フィンランド政府観光局
www.visitfinland.com/ja

名物料理 トナカイ肉のステーキ | 場所 ラップランド地方(北極圏)

北極圏ラップランド地方は、夏には太陽が沈まない白夜、冬には太陽が昇らない極夜の季節が訪れる。トナカイは代表的な食文化のひとつとして、ステーキやスモークミート、そしてスープなどの料理が味わえる。また、この地に住むサーミ族の文化体験、ハイキングやベリー摘み、サウナなどのアクティビティを通じて、フィンランドのサステナブルなライフスタイルを体感できる。地元の人たちのホスピタリティーも心地良さを与えてくれるだろう。ヘルシンキ国際空港からラップランド地方への3空港(ロヴァニエミ、キッティラ、イヴァロ)へ飛行機で約1時間15～30分。

www.laplandhotels.com wildernesshotels.fi santashotels.fi



© Julia Kivelä & Visit Finland



チェコ Czechia

チェコ政府観光局
www.visitczechia.com/ja-jp

名物料理 聖マルチンのガチョウ | 場所 全土

チェコにおける11月11日の「聖マルチンの日」は、秋の収穫を終え、冬の始まりを告げる重要な節目として、伝統的に美食と新酒を楽しむ日とされる。11時11分になると、その年に造られた若いワインを開け、香ばしく焼き上げたガチョウを味わうのが習わし。フレッシュでアルコール度数の低い軽快な新酒に合わせ、前菜にはレバーペースト、スープには一晩煮込んだレバー入りダンプリングとヌードルのコンソメ、メインにはグリルしたガチョウに赤または白キャベツとダンプリングを添えるのが定番となっている。11月半ばになると、多くのレストランでこの日にちなんだ特別メニューが提供される。

visitczechia.com/ja-jp/news/2023/10/n-tradition-of-st-martin



© チェコ政府観光局/メディアライブラリー Photo from Archiv Czech Specials agency Czech Tourism



ギリシャ Greece

ギリシャ政府観光局 (Greek National Tourism Organization)
www.visitgreece.gr

名物料理 ゲミスタ | 場所 ギリシャ全土

ゲミスタは、トマトやパプリカなどの野菜に米、ハーブ、時にはひき肉を詰めた風味豊かなギリシャの伝統料理。詰め物にはタマネギ、ニンニク、パセリ、ミントなどが使われ、野菜に詰めた後、柔らかくなるまで焼く。焼き上がったゲミスタは、ジャガイモやフェタチーズと共に熱々で提供されることが多い。野菜の甘みとひき肉のうまみを吸った米がふっくらとして美味しく、オープンさえあれば日本の家庭でも簡単に作れるヘルシーな一品。年間通して食べられるが、野菜が美味しい夏は特におすすめ。

www.visitgreece.gr/experiences/gastronomy/traditional-cuisine/veggie_suggestions_while_in_greece/





2025年、ノイシュヴァンシュタイン城が世界遺産に登録され、メルヘン街道が50周年を迎えるなど注目を集めるドイツ。各地の見どころや必見の観光スポットを紹介しよう。



ドイツに新たな世界遺産が誕生！ ロマンチックな城とおとぎ話を巡る旅

ノイシュヴァンシュタイン城が 世界遺産に登録

2025年7月、ノイシュヴァンシュタイン城をはじめとする4つの城が「バイエルン王ルートヴィヒ2世の宮殿群」として世界遺産に登録された。芸術性の高い総合的な美しさと19世紀当時の最先端技術を駆使して建てられた点などが評価されたものだ。いずれも南ドイツにあり近いので、4つの城を巡ってみるのもおすすめ。

02 リンダーホーフ城



ノイシュヴァンシュタイン城から東へ約20km。ルートヴィヒ2世が唯一完成させたこの城は、こじんまりとした外観ながら、城内に入ると目に飛び込んでくるネオロココ調の豪華な部屋とヴィーナスの洞窟に驚かされる。人工洞窟で繰り広げられる青やピンクの光は、世界初の常設発電所から供給される電力によるもので、当時では考えられない高度な技術が使われた。

03 シャッヘン山荘



標高1,800メートル超の高地に建つ山荘は、最寄りのガルミッシュ・パルテンキルヒェンから片道4〜5時間かけて徒歩で行くのが唯一の方法で人気のハイキングコースとなっている。一見、山小屋のような建物内部には色鮮やかな「トルコの間」、豪華な長椅子と絨毯、金箔の装飾にステンドグラスなどアラビアンナイトの雰囲気が漂う。

01 ノイシュヴァンシュタイン城



孤独な王、「ルートヴィヒ2世」は1867年に首都ミュンヘンから離れて理想とする王国を築こうとした。自らの隠れ家として建てた4つの城のうち最初の城は、傾倒していたワーグナーのオペラや東洋への憧憬がデザインの基調となっており迫力満点。おとぎ話に出てきそうな白亜の城は白鳥城やシンデレラ城とも称され、世界中から年間約140万人もが訪れる。周囲の美しい自然景観やロマンチック街道の終着地、フッセンの街歩きとセットで楽しみたい。

04 ヘレンキームゼー城



キーム湖に浮かぶヘレン島(男島)に建てられた4つ目の城は、三翼をもつネオバロック様式の巨大な宮殿。ノイシュヴァンシュタイン城とリンダーホーフ城を合わせた額を上回る莫大な建設費をかけ、ヴェルサイユ宮殿をモデルに作られた。壮麗な鏡の間など目くらむような豪華な空間は一見の価値あり。近くにはフラウエン島(女島)があり、遊覧船での島巡りが楽しい。



メルヘン街道50周年*

1975年に誕生したメルヘン街道。ハーナウからブレーメンまでグリム兄弟とグリム童話ゆかりの地を繋いだ約600kmのルート上には、木骨造りの街並みや古城、自然景観など見どころが満載。現実と存在するおとぎ話のような世界を旅しよう。



Check!

ドイツ観光局はメルヘン街道50周年特設サイトを開設。カエルの王様や赤ずきんなど物語をモチーフにしたゲームで各地域の観光をバーチャル体験できる。



©WFB Bremen, Carina Tank

05 ブレーメン

メルヘン街道の終着点となる、『ブレーメンの音楽隊』が目指した都。壮麗な市庁舎とローランド像はともに世界遺産に登録されている。願いが叶うというブロンズ像など、街にちりばめられた音楽隊のモチーフをみつけながら歩こう。ハンザ都市として繁栄した歴史からコーヒーやお菓子がおいしく、レンガ建築が並ぶベトヒャー通りや可愛いシュノーア地区でカフェタイムを過ごすのもおすすめ。



©Burg Trendelburg, Hubert Kirchhof

03 トrendelブルク城

カッセルから北へ約40km。『ラプンツェル』の舞台として知られるトレンドルブルクは古城ホテルとして営業中。中世の雰囲気たっぷりの塔や客室、眺めのよいレストランでロマンチックな時間を過ごそう。



©Marburg, Grimm-Dich-Pfad

01 マールブルク

中世の面影が残る美しい大学町。グリム兄弟はこの町で学生時代を過ごし、昔話を集める活動を始めた。シンデレラの靴や白雪姫の鏡、かえるの王様などあちこちに点在する物語のオブジェを探しながら街歩きを楽しもう。旧市街から坂を上っていくと丘の上に約800年前の城跡がそびえ立ち、マールブルクの田園地帯が一望できる。



©Hameln Marketing und Tourismus GmbH

04 ハーメルン

グリム童話『ハーメルンの笛吹男』は、1284年にこの町の130人の子供たちを連れ去ったというネズミ捕り笛吹男の伝説から生まれた。ヴェーザー・ルネッサンス様式の建物が並ぶ旧市街には歴史的建造物から食べ物や飲み物、土産品にいたるまで、笛吹男のエピソードが潜む。春から秋にかけて、毎週日曜日に市民による野外劇が演じられる。



©AdobeStock, Sina Ettmer

グリム兄弟が
大学教授として勤めた

ゼーティンゲン

伝説の医者
『鉄ひげ博士』の町



©AdobeStock, fotobeam.de

02 カッセル

グリム兄弟が30年近く住み、グリム童話の元となる「子どもと家庭の物語集」を編纂した町。原本が展示されている「グリムワールド」では、マルチメディア形式で兄弟の生涯と作品について深く知ることができる。世界遺産のヴィルヘルムスヘーエ丘陵風景公園で行われる水の芸術は必見。世界的に有名な現代アートの祭典「ドクメンタ」は5年ごとに開催される。



日本人旅行者の需要が完全に回復したスペイン。今年のツーリズムEXPOジャパンには、スペイン各地から15の観光団体が参加し、スペイン大使館観光部ブース(F-027)で情報発信を行う。昨年10月にはマドリードへの直行便が再就航し、経路便の選択肢も豊富で、スペイン旅行の計画がより立てやすくなった。DMOやオペレーターも来日しており、各地の最新情報を直接聞ける貴重な機会となる。ぜひ魅力あふれる旅行計画に役立ててほしい。



ツーリズムEXPOジャパンで出会える本物のスペイン

世界遺産×美食×絶景がスペインブースに結集！

01

アンダルシア州観光局

<https://www.andalucia.org>



南スペインに位置するアンダルシア州は、スペインで人口最多、面積第2位の地域。グラナダ、マラガ、セビージャ、コルドバなど、歴史と文化に彩られた都市だ。フラメンコ発祥の地として情熱的な音楽と踊りが息づくほか、家々の外壁を白い漆喰で塗った白い村など見どころも豊富。

グラナダ県観光局

<https://www.turgranada.es>



アンダルシア州のグラナダ県は、沿岸部のビーチや、シエラ・ネバダ山脈のスキーリゾートなど海と山に恵まれた場所。またアルプハラ地方、レクリン渓谷、西グラナダ、グラナダ・ジオパークなど、自然体験の宝庫だ。



エスぺリア・ワールド

<https://www.hesperiaworld.com>



マドリード、バルセロナ、セビージャ、バレンシア、コルドバ、ビルバオなどスペインの主要都市に都市型ホテル、サービスアパートメント、5つ星のラグジュアリーリゾートなどホテルやアパートメントを展開。



マイ・トップ・ツアー

<https://www.mytoptour.org/>



グラナダ発の旅行会社。スペイン全土の人気観光地で、ガイド付きツアーや観光スポットのチケットを販売。2017年の創業以来、36都市で300以上のツアー商品を提供し、100万人以上の旅行者にサービスを提供している。



02

アラゴン州観光局

<https://www.turismodearagon.com/ja/>



スペイン北東部に位置し、世界遺産のムデハル建築や、アルバラシンやアインサなどの美しい村が残る文化の宝庫。ピレネー山脈の大自然では多彩なアウトドアが楽しめ、黒トリュフやハモン(生ハム)など美食も充実。マドリードとバルセロナからAVE(高速鉄道)でアクセス可能。



03

バスク州観光局

<https://turismo.euskadi.eus/ja/>



バスクは世界でも美食の頂点と称される地域。新鮮な魚介を中心に、伝統と革新を融合させた料理で、多くのミシュラン星付きレストランが集まるグルメの宝庫として知られる。また、緑豊かな山々と青い海、世界的な建築家が手掛けたいくつもの建造物は、訪れる人々を魅了する。



04

カスティージャ-ラ・マンチャ州観光局

<https://en.www.turismocastillalamancha.es/>



世界的名作『ドン・キホーテ』の舞台となった地域。広大な平原には風車が点在し、中世の古城など歴史的名所が広がる。州都トレドは、旧市街全体がユネスコ世界遺産に登録されており、キリスト教、イスラム教、ユダヤ教の三つの文化が融合する独特の雰囲気を楽しめる。



05

カタルーニャ州政府観光局

<https://www.catalunya.jp>



ピレネーの大自然や美しい海岸線、ロマネスク建築の残る内陸部、古代ローマ遺跡のタラゴナなど、豊かな魅力が溢れる。食文化も注目を集め2025年に「世界ガストロノミー(食文化)地域」に選ばれた。2026年にはバルセロナが「世界建築首都」となり、サグダ・ファミリアの塔も完成予定だ。





06 ガリシア州観光局

<https://www.turismo.gal>



スペイン北西部に位置するガリシア州は、大西洋ならではの独自のライフスタイルを持ち、美しい自然景観と、サンティアゴ巡礼の道と結びついた伝統や文化が特徴。継承されてきた伝統と緑豊かな風景、美しい街並みに加え、驚くほど種類が豊富な魚介類を使った郷土料理も魅力。



07 カセレス県観光局

<https://www.spain.info/ja/chiiki/kaseresu-ken/>



スペイン内陸部で、ポルトガルと国境を接するカセレス県は、大航海時代において「新大陸征服者の故郷」として重要な役割を果たし栄えた土地。石畳の街並みに中世の面影が残る県都カセレスの旧市街と、壮麗なサンタ・マリア・デ・グアダルーペ王立修道院は、ともにユネスコ世界遺産に登録されている。



08 マラガ市観光局

<https://visita.malaga.eu/en/>



マラガは南スペイン、アンダルシア州の主要な空の玄関口であり、活気ある文化フェスティバルや美しい地中海沿岸の景観が魅力。ピカソの生まれ故郷として知られ、ピカソ美術館と生家の美術館がある。11世紀のイスラム要塞アルカサバなど歴史的遺産、自然や美食など多様な旅行体験を提供する。



09 サン・セバスティアン観光局

<https://www.sansebastianholidays.com/jp/>



ミシュランの星付きレストランが18軒を数え、美食家にとっての究極のグルメ・デスティネーション。息を飲むような美しい景観で知られるほか、街歩き、バスク文化体験、海辺散策、映画祭やジャズフェスティバル、旧市街で味わうピンチョス巡りなど、多彩な過ごし方ができる。



10 サンティアゴ・デ・コンポステーラ観光局

<https://www.santiagoturismo.com>



ガリシア州の州都で、サンティアゴ巡礼の道の終着地として知られるサンティアゴ・デ・コンポステーラは、世界有数のスピリチュアルな旅先。ユネスコ世界遺産の街並みのほか、国際空港や近代的なインフラを完備し、年間約300万人の訪問者を受け入れる人気デスティネーション。



11 バレncia県観光局

<https://www.visitvalencia.com/en>



地中海沿岸のバレncia県は、豊かな自然と歴史・文化遺産が共存するエリア。ユネスコ世界遺産「ラ・ロンハ・デ・ラ・セダ(絹の商取引所)」、近代美術館「IVAM」、「エル・ミゲレテの塔」など見所が多い。また、美しいビーチリゾートやスペイン三大祭りの一つ「火祭り」、多彩な美食も魅力だ。



12 タブラオフラメンコ1911 マドリード

<https://tablaoflamenco1911.com/en/>



マドリード中心部にある「カルダモモ・tablao・フラメンコ」及び「tablao・フラメンコ1911」は、高品質なフラメンコショーを毎晩開催。伝統的かつ情熱的なステージを間近で鑑賞できる。フラメンコショーのほか、ディナーサービスやフラメンコのマスタークラスも用意している。





ドリームライナー（ボーイング787-9型機）



日本とヨーロッパ124空港を快適・便利に結ぶ 就航国数No.1のターキッシュ エアラインズ 豊富な座席数を提供、多彩な旅行需要に対応



A STAR ALLIANCE MEMBER

スターアライアンスメンバーのターキッシュ エアラインズといえば、言わずと知れた就航国数世界1位の航空会社であり、日本とヨーロッパを結ぶエアラインとしての存在感を高めている。ヨーロッパの主要都市だけでなく、地方都市へもハブ空港のイスタンブールから国際線で直接アクセス可能である点も使い勝手が良い航空会社として、ますます人気が高まっている理由であるといえそうだ。

イスタンブールの地の利をフル活用 日本・ヨーロッパ間を無駄なく移動

ターキッシュエアラインズのハブであるイスタンブールは、日本から最も飛行時間の短いヨーロッパ大陸にある空港の1つ。さらにヨーロッパの各都市へは、イスタンブールから1～3時間程度の飛行で到達可能な場合がほとんどで、日本からヨーロッパへのアクセス方法として、イスタンブール経由が注目されている。最終目的地までのトータル所要時間を、他のヨーロッパのハブ空港や中東のハブ空港を経由する旅程と比べてみても、その差は歴然だ。さらに、シェンゲン域外であるイスタンブールでは、乗り継ぎ時のターミナル移動や入域審査も不要であることから、乗り継ぎ時のストレスが緩和されるのがうれしい（2025年9月現在）。

日本路線にも安定した航空座席を供給 羽田、成田、関西からイスタンブールへ毎日運航

日本路線においては羽田、成田、関西の3空港から路線を運航中。日本からの多様な旅客需要に対応するため、最新かつ大型の機材を導入し、安定した航空座席を用意するとともに、充実したサービスを提供している。

成田・関西線にはボーイング787-9型機を使用。座席数はビジネスクラス30席、エコノミークラス270席の計300席となっている。羽田線はボーイング777-300ER型機を使用している。座席数はビジネスクラス49席、エコノミークラス300席の計349席を用意している。

ヨーロッパ全体を面でカバーすることができる 圧倒的なネットワーク力

ヨーロッパにおけるターキッシュエアラインズのネットワーク力は、その圧倒的な就航都市数が物語っている。

ドイツ14都市、スペイン6都市、イタリア12都市、フランス7都市へはもちろんのこと、中欧、東欧、北欧、バルカン半島の各都市にも就航。ヨーロッパ域内の多くの都市に毎日複数便を運航しているなど、ヨーロッパ全域を「面」でカバーしているのが利点の1つと言えるだろう（就航都市数は2025年9月現在のもので、季節運航便や情勢不安等による運休便も含む）。

運航スケジュール

成田-イスタンブール

運行日	便名	出発地	出発時刻	到着地	到着時刻
毎日	TK051	成田	10:15	イスタンブール	17:50
	TK050	イスタンブール	15:25	成田	8:45+1

羽田-イスタンブール

運行日	便名	出発地	出発時刻	到着地	到着時刻
毎日	TK199	羽田	22:05	イスタンブール	05:40+1
	TK198	イスタンブール	02:30	羽田	19:45

関西-イスタンブール

運行日	便名	出発地	出発時刻	到着地	到着時刻
毎日	TK087	関西	22:50	イスタンブール	05:40+1
	TK086	イスタンブール	02:00	関西	18:55

上記は、本紙発行時における2025年度冬期スケジュールを記載。関係各国許認可取得を条件とする。

*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あります +1：翌日着

ベスト・エアライン・イン・ヨーロッパを2025年も受賞



ターキッシュエアラインズは英国のスカイトラックス社が実施した「2025年ワールド・エアライン・アワード」において、ヨーロッパ最高の航空会社に贈られる「ベスト・エアライン・イン・ヨーロッパ」を受賞した。同アワードの獲得は通算で10回目となった。

今回はスカイトラックス社が実施した独自の調査結果に基づき、ベスト・エアライン・イン・ヨーロッパだけでなく、「世界最高のビジネスクラス・ケータリング」「南ヨーロッパにおけるベストエアライン」など合計8部門においても最優秀賞を受賞している。

充実装備の座席とこだわりの機内食が旅を盛り上げる

ターキッシュエアラインズの日本路線ではビジネスクラス、エコノミークラスともに充実な装備を用意し、快適な空の旅を実現する。

このうち成田線、関西線には同社の最新機材の1つであるボーイング787-9(ドリームライナー)を投入している。

ビジネスクラスは1-2-1の座席配列を実現。すべての座席において容易に通路にアクセスすることができる。座席はシェルタイプとなっており、前後座席に干渉することなく、フルフラットのリクライニングを満喫することが可能だ。

座席には十分な収納スペースを確保しているほか、幅広のカクテルテーブルも用意している。また、エンターテインメントシステムは18インチの大型HD液晶画面や高性能ヘッドホンを用意するなど、ラグジュアリーな空間を実現する。

エコノミークラスは約15cmのリクライニングと約78cmのレッグルームと



ビジネスクラス



エコノミークラス

いうゆとりある空間を備えるなど、充実の設備で快適な空の旅を実現する。

機内滞在を彩る機内食では、トルコの雰囲気演出することにこだわっているのが特徴だ。トルコ産の食材を用いたトルコ料理を始め、世界の多彩な料理を豊富なドリンクセレクションとともに提供している。日本路線では、もちろん和食を選択することができる。

食器類はプラスチックや包装廃棄物の削減を行うなど、サステナビリティにも配慮している。

ラウンジでも高いホスピタリティを提供 成田空港にも自社ラウンジ新設

機内同様に高いホスピタリティサービスを提供するのが空港ラウンジだ。イスタンブール国際空港の「Turkish Airlines Business Lounge」は約5600平方メートルの広さを誇り、最大765人を収容することができる。ライブキッチンでトルコ料理の「ピデ(ピザ風のパン)」を始めとした多彩な料理を提供するほか、自動演奏ピアノやティーガーデンなど落ち着いた空間を用意する。一方で子ども向けのプレイエリアやフライトシミュレーターなど家族連れでも楽しめる設備を用意している。

成田空港にはイスタンブールに次ぐ規模のラウンジが今年2月に開設した。トルコのホスピタリティと日本の優雅さを調和させた空間演出が施されており、広さは800平方メートルで最大105人の収容が可能となっている。



イスタンブールラウンジ



成田ラウンジ

イスタンブールのラウンジ同様に焼きたてのピデを提供するライブキッチンを用意するほか、プライバシーを重視したVIPルームも完備している。さらにシャワールーム、バリアフリーのトイレ、ベビールームなど実用的な施設も整えられている。

法人向けプログラム「Turkish Airlines Corporate Club」

日本からどこへ行くのにも使い勝手のよいターキッシュエアラインズは、旅行者に加えて出張者にも人気のエアラインだ。その理由として、広大なネットワークや高品質なサービスとあわせて、日本でも多くの企業から注目されている法人契約プログラム「Turkish Airlines Corporate Club(ターキッシュ・エアラインズ・コーポレート・クラブ)」の存在が挙げられる。

同プログラムは、出張や赴任の際の航空券が割引になるだけでなく、出張にはつきものである日程変更や目的地変更にも柔軟に対応可能となる。各種手数料や無料受託手荷物の優遇もあり、ヨーロッパ、アフリカ、南米、中央アジア、中東への出張が多い企業から人気を博している。

このプログラムは、業務渡航を取扱う旅行会社を通じた契約が基本となるため、日ごろから出張手配を依頼している旅行会社に確認するのがおすすめだ。

※ターキッシュエアラインズが就航している各地への年間航空券支出が1000万円以上の法人が対象



乗り継ぎ時に イスタンブールを楽しむ 多彩なプログラムを用意

ターキッシュエアラインズを利用すると日本から世界各地へスムーズにアクセスすることが可能だ。経由地となるイスタンブールも世界有数の観光都市で思わず立ち寄りたくなるスポットが豊富だ。そうした中で同社は乗り継ぎ時にイスタンブールの魅力に触れることができるプログラムを用意している。

■ よっ得!イスタンブール

よっ得!イスタンブールは、日本発着の往復航空券でヨーロッパ、中東、アフリカへイスタンブールを経由して渡航する旅客が、イスタンブールに20時間以上滞在する場合に、イスタンブールの宿泊を無料で提供するプログラムだ。

ビジネスクラス利用者には5つ星ホテル最大3泊分、エコノミークラス利用者には4つ星ホテル最大2泊分を無料で提供する。

利用可能なホテルは、いずれもイスタンブールの中心街や観光地に立地しており、旅の途中に滞在してさまざまな体験をすることが可能だ。

■ ツアー・イスタンブール

ツアー・イスタンブールは、ターキッシュエアラインズ利用でイスタンブール空港の乗り継ぎ時間が6時間から24時間の旅行者を対象に、無料でイスタンブール市街地の観光を案内するというもの。乗り継ぎ時間に応じて毎日最大6つの異なるツアーコースを用意。イスタンブール市内の歴史的遺産や伝統料理、コースによってはクルーズなども楽しむことができる。

事前の予約などは不要でツアー申込は到着後、到着フロアの「TURKISH AIRLINES HOTEL DESK」で行う。

一石二鳥の旅 よっ得!イスタンブール

「行きたかったあの街+イスタンブール」の旅へ



イスタンブール市内の
ホテル宿泊をプレゼント

エコノミークラスのお客様へ2泊
ビジネスクラスのお客様へは最大3泊

さらに特別料金で延泊も可能!



TURKISH AIRLINES



よっ得!イスタンブールとTouristanbulは併用できません。