

## 新ビデオでは、2021年に訪問する理由としてスロベニアの緑の美食法をハイライトします

スロベニア、リュブリャナ、, 2021年5月21日 /PRNewswire/ -- スロベニアは旅行者に再び扉をゆっくりと開け始め、新しい「スロベニアの美食法」のビデオを明らかにしました。ビデオには、料理探訪をする休暇になぜスロベニアが最適の選択なのかについての洞察が提供され、初めてミシュランの星を得たシェフ、生産者、そして自然界の間との密接なつながりを探ることもできます。すべての地域で持続可能性に専念したことが、スロベニアが「ヨーロッパ地域の料理法2021」と名付けられるように導き、ヨーロッパの最もエキサイティングな新しい料理の都市の一つにも認められました。

マルチメディア・ニュースリリースを閲覧するには、こちらをクリックしてください。

<https://www.multivu.com/players/uk/8899151-video-highlights-slovenias-green-gastronomy-as-one-of-the-key-reasons-to-visit-in-2021/>

### スロベニア: ヨーロッパの最もエキサイティングな新しい料理の都市

新ビデオでご覧いただくように、スロベニアのシェフのユニークな利点は、地元の食材への特権的なアクセスです。スロベニアの料理哲学は「菜園から食卓まで」の原則に基づいており、これはシェフと地元の生産者との密接な関係、そしてスロベニアの風景と伝統的な料理体験との深いつながりに反映されている哲学です。

### スロベニアの料理様式へのユニークな洞察

ビデオを通じて、垂涎の的であるミシュラン星付きレストラン（Hiša Frankoはミシュラン2つ星レストラン、Hiša Denk、Atelje Restaurant、Vila Podvin、Dam RestaurantおよびGostilna pri Lojzetuはすべてミシュラン1つ星レストラン）の全6人の所有者の性格と人生を知り、地元の生産者との関係が世界クラスの料理作りをどのように説明し、活気づけるのに役立っているかを探訪します。シェフのAna Roš、Gregor Vračko、Jorg Zupan、Uroš Štefelin、Uroš FakučおよびTomaž Kavčičは全員ビデオに登場し、そのビジョン、ひたむきな仕事、情熱、そして食べ物と環境への愛を、観る人と共有する機会があります。

もちろん、スロベニアについてのビデオは、害されていない自然や、バラエティに富んだユニークな地元の食材を作るのに役立つ環境を見ないでは完全ではありません。ビデオでは、ワイン雑誌のデキャンターなどで世界最高の中に入ると専門家に認められている、スロベニアの賞を受賞したワイン醸造家についての一コマもあります。

ビデオは、著名なナショナル・ジオグラフィック誌の写真家であり演出家のCiril Jazbecや、国際的に有名な写真の演出家であるSven Pepeonikとフード・スタイリストのGruša Zornと共にスロベニア・ツーリスト・ボードと協働して作成されました。

新ビデオを観るには、<https://ter.li/wo2y9m>にアクセスしてください。

スロベニアの料理法の見方の詳細とご自身のスロベニア料理の探訪計画については、<https://www.tasteslovenia.si/en/>にアクセスしてください。