



オーシャニアクルーズが 2023 年に ラムとウイスキーの特別プログラムをスタート

ザ・マッカラン ダイヤモンドバーカート、
ブルガル 1888 ラムとティーミクソロジー教室など

東京 2022 年 11 月 16 日 - 洋上最高の料理と寄港地の魅力を追求して世界を牽引する[オーシャニアクルーズ](#)が 2023 年、全船を通じてラムとウイスキーにまつわる一連の革新的プログラム をスタートさせます。ザ・マッカラン ダイヤモンドバーカート、フライトプログラム、チョコレートペアリングでザ・マッカランの代表的商品の幅広いコレクションに触れ、一方でブルガル 1888 ドブレメンテアニエハド ラムは、ティー・アット・シーミクソロジー教室と新たに作られたアイスクリームカクテルの中に様々な形で登場します。

オーシャニアクルーズ社長兼 CEO ハワード・シャーマンは、「オーシャニアクルーズでは、常にサービスの進化、向上、充実を図っています。料飲を核に、お客様に『洋上最高の料理』をお届けすることに常に焦点を当てています」と語っています。

オーシャニアクルーズでコーポレートビバレッジマネジャーを務めるダニエラ・オアンサは、「このような新たなラムとウイスキーのプログラムは、先日発表されたばかりの 2023 年 5 月 20 日にデビューする **ビスタ**のレベルアップしたバープログラムに続くものです。私共では保有船全体の船旅を近代化し、より充実したものとすべく、現在のカクテルの流行を取り入れた革新的コンセプトの数々に取り組んできました。蒸留酒を手掛けるエドリントン社とのパートナーシップで船内での楽しみが増すに違いありません」と説明しています。

ザ・マッカラン体験

オーシャニアクルーズは、船上で人気のザ・マッカランのシングルモルトウイスキーをこれまで以上に楽しめるよう、様々な体験を開始します。

・**ザ・マッカラン ダイヤモンドバーカート**は、ザ・マッカランの魅力さをさらに追及できるもの。移動式バーカートには、代表的な商品に加えて**ザ・マッカラン スモーカー**などの特別なボトルが勢ぞろい。カクテルにフレーバーを注入するための**フレーバーブラスター**を使ってスモーキングカクテルをドラマチックに演出します。



・ザ・マッカラン フライトプログラムは、ザ・マッカランが世界でもっとも価値あるシングルモルトウイスキーたる所以は何かに迫る味覚の旅。グループまたは個人でのテイasting体験でユニークかつ複雑な味わいを探ります。

・マッカラン チョコレート ペアリングでは、マッカラン クエスト&ミルクチョコレート、マッカラン ルミナ&フルーツ入りトリュフチョコレート、マッカラン テラ&ホワイトチョコレート、マッカラン エニグマ&ダークチョコレートの中から好みのものを選びます。

ブルガル 1888 ドブレメンテアニエハド ラムのメニュー

エドリントン社とのパートナーシップにより、ブルガル 1888 ドブレメンテアニエハド ラムを使用した楽しくためになるミクソロジー体験も実現します。

・ブルガル ラム&ティー・アット・シーは、17世紀から続くラム酒と紅茶の組み合わせの歴史について学びながら実際にミクソロジーを体験し、様々なフレーバーがミックスされた味を確かめることができます。また、船内のバーでは、アペリティーボスタイルの食前カクテルから軽やかなスパークリングのハイボールカクテルまで、様々なティーペアリングが用意されています。

・ブルガル 1888 ニアリーニート サービングカートは、従来のカクテルに新たな選択肢を加えるというコンセプトでデザインされています。ニアリーニートメニューにはブルガル 1888 を使用したチョコレートオレンジ、ナイトキャップ、ソルスティス、リバイバーなど。

・アイスクリームとブルガルククテルはプール、レストラン、ラウンジで実施。涼しいひと時を提供します。エスプレッソマティーニ、キャラメルミルクシェイク、アペロールスプリッツといった人気のカクテルに甘さを加えたスペシャルティカクテルの最新トレンドです。

ビスタの革新的ミクソロジープログラム

マッカランとブルガルは、乗客定員 1,200 名、2023 年 5 月 20 日にデビュー予定のビスタの革新的バープログラムに追加されるものとして、全船で新たに提供されることとなります。ビスタは、ブランドのアーユラクラス新造船の第一号となる船で、フレーバードスモークバブル、低糖または無糖ワインの幅広い選択肢、ゼロプルーフカクテルといったカクテルの最新トレンドや技術、さらには木製樽で熟成させたネグローニ、バブリーバーやアルティメイトブラッディーメアリーバーなどのスペシャルティビバレッジカートが提供されます。



また、モエ・エ・シャンドン シャンパン 3 コースペアリング、ソムリエによるワインペアリングランチ、オーシャニアクルーズならではの 6 コースのテイastingメニューによるドン ペリニオン体験といったペアリング体験も注目の企画です。

オーシャニアクルーズの豪華な小型船、洋上最高の料理、考え抜かれた旅行体験の詳細については <https://jp.oceaniacruises.com> で。

オーシャニアクルーズについて

オーシャニアクルーズは洋上最高の料理と寄港地の魅力を追求する世界屈指のクルーズラインです。最大ゲスト数 1,238 名、全 7 隻のラグジュアリーな小型客船は洋上最高の料理と地球規模の豊富な寄港地で他の追随を許さない休日体験を提供しています。優れたデザイン性とくつろぎに満ちた客船による考え抜かれた旅行体験は、180 日間の世界一周クルーズを始め、ヨーロッパ、アラスカ、アジア、アフリカ、オーストラリア、ニュージーランド、ニューイングランド-カナダ、バミューダ、カリブ、パナマ運河、タヒチと南太平洋の名所から小規模な港街まで 450 を超える港を巡ります。また、2025 年の導入予定で乗客 1,200 名規模のアリユーラクラスの船を発注済み。マイアミに本部を置くオーシャニアクルーズは、ノルウェージャンクルーズライン、オーシャニアクルーズ、リージェント セブンシーズクルーズを含めた世界的クルーズブランドを運営する総合クルーズオペレーターのノルウェージャンクルーズライン・ホールディングスが持ち株会社。

ノルウェージャンクルーズライン・ホールディングスについて

ノルウェージャンクルーズライン・ホールディングス株式会社(NYSE:NCLH)はノルウェージャンクルーズライン、オーシャニアクルーズ、リージェント セブンシーズクルーズの各ブランドを運営し、世界のクルーズ業界をけん引しています。3 ブランドの保有船合計 28 隻、総ゲスト数はほぼ 6 万名。各クルーズブランドのアイテナリーには世界 490 を超えるデスティネーションが網羅されています。今後 2027 年までに総ゲスト数 2 万 4,000 名を数える 9 隻の新造クルーズ船導入予定。

【発行元】オーシャニア クルーズ PR 株式会社 Flair