



セレブリティシェフ、ジャーダ・デ・ラウレンティスが
オーシャニアクルーズの新造船ビスタのゴッドマザーに

複数のグラミー賞やエミー賞受賞のミュージシャン、ハリー・コニック・ジュニアが
2023年5月8日、マルタのパレッタで華やかに開催される命名イベントに参加



東京 2023年3月1日 - 美食と寄港地の魅力を追求し世界を牽引する[オーシャニアクルーズ](#)が、著名シェフであり作家やレストラン経営者そしてエミー賞受賞フードタレントとして活躍するイタリア系アメリカ人ジャーダ・デ・ラウレンティスを、2023年5月にデビューする最新船ビスタのゴッドマザーとして任命



しました。多数の著名人を招待して5月8日にマルタ共和国バレッタで行われる命名式には、デ・ラウレンティスと共に複数のグラミー賞やエミー賞受賞の歌手、ピアニスト、俳優のハリー・コニック・ジュニアも登場します。

コニックは、イタリアのローマ発7泊の**ビスタ**周遊クルーズの途中、バレッタで行われる命名式でVIPゲストを前にスペシャルコンサートを行います。その際にゴッドマザーのデ・ラウレンティスが船首でシャンパンボトルを割る儀式を執り行い、これにより船および乗船するすべてのゲストとクルーに幸運がもたらされます。

オーシャニアクルーズ社長フランク・Aル・リオは、「10年以上ぶりの新造船**ビスタ**を迎えるにあたり、ジャーダとハリーが参加してくれることに感激しています。ハリーがこれまでに発表したゆったりとしたクラシックなスタイルで印象的な曲の数々は、私共20年の歴史における重要な夜会のサウンドトラックとしてまさにうってつけです。料理に特化した世界有数のクルーズラインとして、ジャーダをオーシャニアクルーズファミリーに迎え入れることはスムーズに決定されました。そのカジュアルでありながら洗練されたスタイルと、質の高い料理への真摯な思いは、**ビスタ**にとっての完璧なレシピと言え、まさに私共の初のアリューラクラス船の象徴です。**ビスタ**のゴッドマザーになることを承諾してくれたことは、この上ない喜びです」としています。

デ・ラウレンティスはゴッドマザーとして、**ビスタ**船上の料理の代表となる2品を創作。オーシャニアの誇る本物のイタリア料理スペシャリティレストラン「トスカーナ」および小型ラグジュアリー客船らしい贅をついた料理を提供する「グランドダイニングルーム」で味わうことができます。

デ・ラウレンティスは、「フランクやオーシャニアクルーズのチームと共に**ビスタ**の命名に携わり、ゴッドマザーの役を務めるという栄誉を得たことはまさに夢のような出来事です。特に、私の生まれ故郷であるローマから初航海に出るということで感慨もひとしおです。本物のイタリア料理を作ることに私は一番情熱を傾けています。**ビスタ**船上でさまざまな味を楽しみ、たくさんのダイニングを探訪するのが待ちきれません。**ビスタ**は何十年にもわたって忘れられない食の体験を提供する船となるはずです」と語っています。

世界中で2,800万枚のアルバムを売り上げたコニックは次のようにコメントしています。「オーシャニアクルーズのストーリーでこのような重要な節目に音楽と歌を披露させていただく機会を得ましたことをとても光栄に思います。美しいバレッタの町を背景に優雅な新造船と一緒に演奏したことは特別な体験として記憶に残るはずです」



全室ベランダ付き客室で世界を見聞する新しいスタイリッシュな方法を提供する**ビスタ**。その美しいインテリアとエレガントなラインは大地と海に素材を求め、本質的なものから得た新鮮で新たな視点を反映するものとなります。

オーシャニアクルーズにとって 10 年以上ぶりの新造船となる乗客定員 1200 名の**ビスタ**のデビューにはリピーターや新規顧客からも大きな期待が寄せられ、初就航となる夏シーズンの地中海クルーズはすでに完売しています。9 月にはカナダとニューイングランドに向かい、ついで南に舵取りをして冬の旅程はメキシコ、バミューダ、カリブでクルーズシリーズを展開します。

ビスタ2024 年夏シーズンには東地中海、エーゲ海、アドリア海を舞台にグランドボヤージュが実施されます。イタリア、トルコ、ギリシャそして聖地の主要港やより小規模のブティック港といった魅力的あるラインナップで展開される予定。**ビスタ**の 2023 年と 2024 年の全クルーズについては jp.oceaniacruises.com で。

ビスタと 2025 年 5 月にデビュー予定の姉妹船**アリユーラ**では、ダイニング、宿泊、ゲスト体験で多数の個性的な「初」が展開されます。「洋上最高の料理」で知られるオーシャニアクルーズで真っ先に挙げられる高評価の料理を元に、創意に富む新ミクスロジープログラム、さらに新規の個性的な船上での食のコンセプトを提供します。また体に良いだけでなく食指も刺激する料理を提供するアクアマールキッチン、焼き立てのペストリー類のベーカリー・アット・バリスタス、新シグネチャーレストランのエンバーなどに期待が高まります。

エンバーは高級感がありながらリラックスできる空間。本格的な滋味あふれるアメリカらしい食体験の場です。オーシャニアクルーズのエグゼクティブ・カリナリーディレクター ジャック・ペパンをはじめとする偉大なシェフたちから得たインスピレーションをもとに、エンバーではナパやソノマといった有名な食の首都の現代的フレッシュな活気に、アメリカの再び命を吹き込まれた伝統的な食と飲み物の暖かさと豊かさが次から次へと織り交ぜられていきます。

オーシャニアクルーズの豪華な小型船、絶品の料理、考え抜かれた旅行体験の詳細については jp.oceaniacruises.com で。



オーシャンアクルーズについて

オーシャン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。最大乗客定員が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で、7大陸100か国以上の600を超える主要港から小さな港までを7日から200日をかけて巡ります。また、乗客1,200名規模としては2隻目となるアリユータを2025年引き渡し予定で発注済み。マイアミに本部を置くオーシャンアクルーズは、ノルウェージャンクルーズライン、オーシャンアクルーズ、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、オーシャンアクルーズ、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29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500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2万名を数える8隻の新造クルーズ船導入予定。

【発行元】オーシャンアクルーズ PR 株式会社 Flair