



## オーシャニアクルーズの新造船ビスタが引き渡しに。 上級オフィサー陣の発表も



上級オフィサーの写真は[こちら](#)から。ビスタの画像は[こちら](#)から。

ビスタのプレスキットは[こちら](#)から。

東京 2023年5月12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最新船ビスタを船団に加えました。オーシャニアクルーズのアリユーラクラス船第1号としてイタリアのフィンカンティエリ造船所で引き渡しされたもので、ダイニング、宿泊施設、乗客体験など、さまざまな面で初めての試みを取り入れられています。

6万7,000トン、全長791フィート。大きな期待を集める新造船は2023年から傘下の船に加えられ世界中を巡ります。乗客定員1,200名のビスタには洋上でもっともゆとりある標準的なステートルームと3つの新しい食のスタイルが採用され、また業界最上級に位置づけられる乗客3名に対して乗員2名というおもてなし体制が取られます。すでにブランドリピーターと新規顧客双方から好評を得、地中海を巡る初就航シーズンクルーズはほぼ完売。ステートルームのみに若干の空きがあります。

オーシャニアクルーズで好評の寄港地滞在に重点を置いた旅程と世界標準のサービスに加え、ビスタには「洋上最高の料理」の名の下、11のレストラン(うち3か所は新コンセプト)が導入されています。新コンセプトの3レストランは昇華されたアメリカ料理を提供する「エンバー」、身体によい食をレベルアップさせた「アクアマールキッチン」、そして人気のコーヒーバーバリストから発展した焼き立てのフレンチとイタリアンのペストリーを提供する「ベーカリー・アット・バリスト」。革新的なスペシャルカクテルを含む高



レベルのミクソロジープログラムも取り入れられます。新たなブロードウェイスタイルのエンターテイメントとしては、世界中の誰もが好きなアーティストの誰もが知っている楽曲と「ダンシング・ウィズ・ザ・スターズ」の振付師ブリット・ステュワートによる現代ダンスナンバーが上演されます。

オーシャンアクルーズ社長フランク・A・デル・リオ は、「ビスタの引き渡しを迎えた今日、オーシャンアクルーズは新しい時代を迎えます。フィンカンティエリ社との緊密なパートナーシップなしには、このような優れた船を建造することはできませんでした。この船の誕生に関わったすべての方々に感謝します。細部に至るまでのデザインのこだわりから、一人当たりの広さが洋上最大の厨房まで、ビスタの誇る設備仕様は今後長らく乗客の皆様に快適な船旅をご提供するものです」と述べています。

ビスタ建造に際してフィンカンティエリ造船所が最重要視したのは、オーシャンアクルーズのラグジュアリーと最上質の顧客体験へのこだわりを形にすることでした。この革新的なクルーズ船にはフィンカンティエリの幅広い技術と品質へのこだわりが反映されています。

ビスタ命名式は、ゴッドマザーとしてイタリア系アメリカ人の有名シェフ/作家/レストラン経営者/エミー賞受賞のフードタレントであるジャーダ・デ・ラウレンティスを迎え、2023年5月8日にマルタ共和国のパレットで行われました。

地中海で夏シーズンを過ごすビスタは、カナダとニューイングランドでのクルーズを経て、冬の旅程ではカリブ海、メキシコ、中央アメリカに向かいます。

オーシャンアクルーズでは船の引き渡しと同時にビスタの上級オフィサー陣を発表しました。新たに任命された船上のリーダーらは長年にわたる業界でのキャリアで培った幅広い経験を活かし、乗客 1,200 名に対して乗員 800 名の体制で指揮にあたります。

### ビスタの上級オフィサー陣

船長 ルカ・マンツィ:





イタリアはポルトフィーノの東側にあるキアヴァリ出身。常に船上での仕事に魅了されている熱血漢のリーダーです。海洋大学と海軍兵学校卒業。イタリア海軍中尉、貨物船船長など、30年にわたるキャリアからの豊富な知識と経験が新しい職務で活かされます。

**副船長 エドガルド・コッス:** イタリアのサルデーニャ出身。「千隻の帆船の町」としても知られる小さな漁港カモーリで生まれ育ちました。幼いころから海に憧れ、若くして船員として地元の小規模フェリーや個人のヨットなどで仕事をしてきました。海運海事学校を卒業後は貨物船やクルーズ船に乗って世界中を巡りながらキャリアを積んできました。

**ジェネラルマネジャー ドミニク・ニコル**



フランスのブルターニュ出身。ドイツの高級レストランで料理人としての修行を開始。1994年にクルーズ業界に入り、シェフから総支配人まで様々な役職をこなしてきました。

**エグゼクティブシェフ フレデリック・カモナン:**





フランス生まれ。覚えている限りの幼いころから料理に囲まれて育ち、家族経営のケータリングでキャリアをスタート。ヴェルダンの料理学校卒業後は、フランス料理レストランやブラスリー、ケータリングで経験を積みました。過去 20 年は洋上のシェフとして世界中を旅しながらトップクラスの料理を目指して人生をささげてきました。

**料飲ディレクター スザンナ・カフヤディ:**



南アフリカ北西部の農場で生まれ育ちました。ファラボルワでホスピタリティマネジメントを修め、プライベートゲームリザーブやロッジで仕事をしたのち、2011 年からインシグニアに。以来船上での仕事を生きがいにキャリアを積んできました。

**クルーズディレクタ ポール・バイア:**





ニューヨーク州ヘイスティングス・オン・ハドソン生まれ。現在はフロリダ州マイアミのココナットグローヴ在住。バージニア州のリンチバーグ・カレッジに歌の奨学生として入学。コミュニケーション専攻、劇場パフォーマンス副専攻。1995年、カレッジ卒業の数日後から船での仕事に就き、輝かしいキャリアをスタートさせました。

ビスタの2023年および2024年の全旅程、および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 <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隻目となるアリュウラを2025年引き渡し予定で発注済み。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・ホールディングスの完全子会社。詳しくは [www.nclhltd.com](http://www.nclhltd.com)

### 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30隻、総ゲスト数は6万名超。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。今後は3ブランド合わせて7隻、総ゲスト数1万9,000名超の新造クルーズ船が導入予定。詳細は [www.nclhltd.com](http://www.nclhltd.com)。

【発行元】オーシャニア クルーズ PR 株式会社 Flair