



オーシャニアクルーズ全船で世界トップワイナリーから 80の新ラベルによる希少ワインコレクション

世界の最も有名なワイン生産地からの取り揃え。
最新船ビスタではソムリエによる特別プログラムも



東京 2023年6月26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、そのトップレベルにある美食体験にふさわしい新たな希少ワインコレクションを全船で展開すると発表しました。さらに価値を増した高級ワインとヴィンテージのリストが初めて全船で、吟味されたメニューで紹介されます。イタリア、フランス、南米など世界中から取り寄せた80の新ラベルのコレクションは、世界的に名をはせるワイン通やスピリッツ評論家をも満足させるだけでなく、ワインにあまり精通していない初心者にとってもわかりやすい取り揃えです。

セレブレーションワイン、クラシックテイस्टینگ、デザートペアリングなどからなる新・旧世界のワインコレクションは、オーシャニアクルーズの料理チームが特に厳選したもので、業界屈指のサプライヤーから6~8か月かけて届きます。新コレクションのハイライトは、最高級のモエ・エ・シャンドン キュヴェ・ドン・ペリニオン(フランス、エペルネ)、有名なシャトー・ムートン・ロートシルト プルミエ・クリュ・クラッセ(フランス、ポイヤック)、上品なオルネライア "スーパー・タスカン" ボルゲリ・スーペリオレ(イタリア、トスカーナ)、入手困難なマスコット(カリフォルニア、ナパ・ヴァレー)、そして人気上昇中のヴィーニャ・エラスリス・カイ・カルメネーレ(チリ、アコンカグア・ヴァレー)といった希少ワインの数々です。これらワインに従来のラベルもあわせて、ハーフサイズからマグナムまでの取り揃えで、7隻すべてのレストラン、バー、スイートルームで提供されます。

オーシャニアクルーズ社長フランク・A・デル・リオ は、「私共では希少なワインプログラムとワールドクラスの船上体験の向上をつづけていますが、こうして世界的な飲食シーンにおいて、専門知識を駆使して



積極的に協力し、新商品探しに活躍できる私共の優秀な料飲部門を誇りに思います。乗客の皆様が新しいコレクションを楽しみながら思い出に残るひと時やお祝いなどの特別な席を過ごしていただければ嬉しく思います」としています。

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・オアンセアは、「私共の世界的な基本方針を反映した、最高品質かつ厳選された希少銘柄の新ワインコレクションを発表できることを嬉しく思います。幸運にも、ワイン造りに人生を捧げ、現代のトレンドに遅れを取らないよう絶えず試飲し、新しい味を求めている世界で最も優れた生産者と密接な関係を築くことができました」と語っています。

この新たな希少ワインコレクションは、食通による食通のために特別に設計された 1,250 人乗リクルーズ船マリーナ、リビエラ、ビスタでの考え抜かれた特別なワインペアリングディナーに加え、最新客船ビスタで新企画としてスタートした 3 つの新しいダイニング体験と、5 つの新しいペアリングメニューでも提供されます。オーシャニア船上の最新レストラン「エンバー」ではヘッドソムリエとそのチームによる 2 時間のセラーズワイン特別ランチも開催されます。この厳選ワインのテイastingランチは、料理とワインの世界に没入できるオーダーメイドの美食旅です。ビスタではさらに、代表的なレストランの「ポログリル」と「トスカーナ」で、8 名で利用できる個室が新たに設けられ、それぞれ船内の料理チームが特に厳選したグルメ料理とプレミアムワインを組み合わせた 2 種類のメニューを提供。毎夜 8 名限定で、ポロクラシックメニュー、ポロプレミアムメニュー、トスカーナクラシックメニュー、トスカーナプレミアムメニューから選べます。

2003 年の初航海以来、オーシャニアクルーズは、10 人の乗客に対して料理人 1 名という、最も高い割合の料飲スタッフで食体験の充実を図り、最高峰の料理を提供するクルーズという名声を獲得してきました。美食家御用達のクルーズ会社として高い評価を得ているオーシャニアクルーズでは、鮮度抜群の食材によるすべての料理はミシュランの星を獲得したレストランにも引けを取らない船上の厨房で注文を受けてから調理されます。最高級ダイニングにおけるパートナーシップから、最高水準のインタラクティブなミクソロジー体験まで、この分野での進化を最優先に、オーシャニアクルーズは夢のような目的地への船旅で最高級の料理体験を提供しています。

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 <https://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 1,250 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 日余りをかけて巡ります。また、乗客 1,200 名規模としては 2 隻目となるアリユーラを 2025 年引き渡し予定で発注済み。マイアミに本拠地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等世界的なクルーズブランドを運営する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です。詳しくは 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 30 隻、総乗客数は 6 万名超。各クルーズブランドのアイテナリーには世界約 700 の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、総乗客数 1 万 9000 名規模の新造クルーズ船が導入予定。

【発行元】オーシャンアクルーズ PR 株式会社フレア