

OCEANIA CRUISES®

オーシャニアクルーズが年次催行 「カリナリーマスターズクルーズ」をスタート 第1回は2024年10月に実施



写真: エリック・バラルとアレクシ・クアレッティ両シェフ。
オーシャニアクルーズの最新船ビスタ船上グランドダイニングルームのランチにて

**メートル・キュイジニエド・フランスのシェフ2名が主催するクルーズでは、
スペシャルイベント、ゲストシェフ、シグネチャーガラ シーフートランチなどの企画も**

東京 2023年12月5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](#)が年1回開催する「カリナリーマスターズクルーズ」の立ち上げを発表。初回はマリーナで2024年10月に催行されます。究極の美食クルーズは、オーシャニアクルーズが誇る2名のメートル・キュイジニエド・フランスのシェフ、アレクシ・クアレッティとエリック・バラルと共に食文化について学び、味わい、没入できるまたとない機会です。

OCEANIA CRUISES®

1,250 人乗りの マリーナは、2024 年 10 月 16 日にマルタのバレッタをイタリアのローマ(チビタベッキア)に向けて出航。途中クロアチア、ギリシャ、イタリアに寄港しながら各地の料理を地上と船上で味わいます。

オーシャニアクルーズ社長フランク・A・デル・リオ は、「オーシャニアクルーズは美食家の美食家による美食家のためのクルーズラインです。20 年前の設立以来、すべての中心に食が据えられています。従って、新機軸のカリナリーマスターズクルーズを開催することはまったく自然の成り行きです。メートル・キュイジニエド・フランスという権威ある協会に名を連ねるシェフが 2 名在籍する唯一のクルーズラインとしての誇りをもって、その知恵や創作力を分かち合う機会を企画させていただきました。乗客の皆様には私共の料理人と親しく交わる機会をお楽しみいただければ幸いです」と語っています。

マリーナと姉妹船リビエラは世界初の食通向けの客船として誕生しました。これに今年 5 月の就航以来世界的な賞賛を得たビスタが加わり、また 2025 年春にはアリユーラも名を連ねます。マリーナとリビエラは他のどの船よりも広い厨房スペースとより多くの生鮮食材のストックを誇ります。さらにオーシャニアクルーズは他のどのクルーズ会社よりも食体験に専任する料理担当スタッフの高い比率を誇ります。料理の一皿一皿の質が完璧であることを確かなものとするため、オーシャニアは 10 名の乗客に対して 1 名のシェフを配し、つまり乗員の半数は調理または配膳に携わっています。

マリーナと姉妹船リビエラはまた、船上に料理教室をもつ初めての船です。大きな成功を収めたカリナリーセンターは、新造船ビスタとアリユーラでも導入され、2 倍のスペースが確保されています。

第 1 回カリナリーマスターズクルーズは乗客が真の美食家天国に没頭でき、同時に優れた料理チームからオーシャニアクルーズのグルメの歴史の過去と未来を紐解く企画内容となっています。シニアカリナリーディレクターのアレックスと料理担当副社長のエリック、そして他のスペシャルゲストによるパネルディスカッションではプロならではの掘り下げた話を聞くことができ、また料理のデモンストレーションも実施されます。

全ての乗客はオーシャニアクルーズ伝統のガラシーフードブランチに招待されます。これは通常は船の就航時にのみ開催されるものです。またテラスカフェでは、船が訪れる場所に関連したテーマで地元食材を使って船上の料理チームが準備する「シェフズマーケットディナー」も開かれます。

さらに、オーシャニアクルーズが誇る料理チームによる寄港地での料理ツアーや、実践料理教室、専門家による船上でのワインテイスティング、特別なプライベートディナーなど、このクルーズでしか体験できないオーダーメイド体験の数々にもオプションとして参加できます。

OCEANIA CRUISES®

アレックスシェフは、「オーシャニアクルーズはすでに料理の分野でのリーダーとしての位置を確固たるものとしていますが、世界有数の寄港地と料理に焦点をあてたこの特別クルーズではさらに充実度を増して、食を愛する方々のための究極のクルーズを実現できることを嬉しく思います」と語っています。

カリナリーマスターズクルーズの旅程は、船上で提供される料理にふさわしい魅力的なもの。ロンドン、フランクフルト、ミュンヘン、パリといった都市と国際線につながるマルタの歴史的首都バレッタを出航したマリーナは、まずは洋上で1日を過ごした後、地中海とアドリア海を巡ります。寄港地メニューに載っているのはモンテネグロの美しい町コトル、クロアチアの宝石と言われるドブロブニクとスプリト、イタリアのバーリ、ギリシャのコルフとカタコロン。最終日は美食家天国のナポリで過ごし、ローマ(チビタベッキア)で下船します。

シンプルーモア

オーシャニアクルーズは乗客にシンプルーモア特典を提供しています。これには無制限の Wifi 利用、どのツアーの支払いにも利用できる1室につき600ドル以上の地上ツアークレジット、船上レストランでランチとディナーの際に使える無料飲み物パッケージ(数十種類のビンテージシャンパン、特選ワイン、各国のビールなど)が含まれます。乗客体験をさらにハイレベルにするシンプルーモアで乗客はラグジュアリークルーズの最大限の価値を実感できます。

オーシャニアクルーズの豪華小型船、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。

追加情報:

オーシャニアクルーズのシニア料理ディレクター、アレクシ・クアレツティは2023年にメートル・キュイジニエ・ド・フランスの会員に迎えられましたが、その際、すでに会員となっていたオーシャニアクルーズの料理担当副社長エリック・バルルがゴッドファーザーを務めました。

メートル・キュイジニエ・ド・フランス協会は1951年設立。その目的は世界中でフランス料理芸術を支持し、推進すること。このミッションはフランス料理と文化のアンバサダーとしてこの遺産を後進たちに伝える責任を担う会員シェフらによって遂行されます。

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1,250名、全8隻のラグジュアリーな小型客船が洋上最高の料理と地球規模の豊富な寄港地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。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(NYSE: NCLH)の完全子会社です。詳細は www.nclhltd.com で。

画像提供はオーシャニアクルーズ

【発行元】オーシャニアクルーズ PR 株式会社フレア