

OCEANIA CRUISES®

オーシャニアクルーズが、限定企画 2025 年 スペシャリティクルーズを発表

料理界からの著名ゲストと共に、特別企画の
イベント、寄港地観光、充実の船上体験を



東京 2024 年 10 月 8 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、2025 年スペシャリティクルーズのセレクションを発表しました。いずれも著名な特別ゲストがホストとして同行するもので、様々な船上プログラムに加え、魅力の寄港地、ワールドクラスの料理、そして各地の文化に浸る機会を提供します。

2025 年スペシャリティクルーズのホストを務めるのは、作家・テレビパーソナリティ・シェフとして活躍するクローディーヌ・ペパンとサラ・モルトン、フード&ワイン 2023 年最優秀新人シェフのアイシャ・イブラヒム、そして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でフランス料理のマスターシェフであるアレクシ・クアレッティとエリック・バラルなど、錚々たる顔ぶれです。

OCEANIA CRUISES®



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、常に、船上での卓越した料理と没入感ある旅行体験の規範を確立してきましたが、2025年のスペシャリティクルーズでは、さらに高いレベルを目指します。これらのクルーズは、唯一無二の旅行体験を創造するという私たちの取り組みを象徴し、お客様に料理と文化の比類なき融合をご提供するものです。船上プログラムとしては、著名なシェフや専門家の皆様のおかげで、グランドダイニングの特製メニューとテラスカフェのシェフズマーケットディナー等の素晴らしい特別企画をご用意できました。お客様を最高のおもてなしでお迎えいたします」としています。

2025年スペシャリティクルーズコレクションには、オーシャニアクルーズの卓越した料理と、エレガントでウルトラプレミアムなスモールシップ体験ならではのこだわりが凝縮されています。訪れるのは地中海、アラスカ、極東など、世界で最も愛されているクルージング地域。専門家による船内プログラムには、充実のレクチャー、料理デモンストレーション、料理教室、テラスカフェでのテーマ別シェフズマーケットディナー、懇親会、寄港地観光ツアーなどが含まれます。



オーシャンアクルーズの 2025 年スペシャルティクルーズ

クローディーヌ・ペパンと行くシレーナ ゴッドマザークルーズ: 2025 年 5 月 20 日-6 月 3 日シレーナで行くバルセロナ発ダブリンまでの 14 泊

料理本著者、シレーナの公式ゴッドマザー、ジャック・ペパン財団理事長として知られるクローディーヌ・ペパンがホストとして同行。父親の有名マスターシェフでオーシャンアクルーズのカリナリーアドバイザーでもあるジャック・ペパンと共に過去にはジェイムズ・ビアード賞受賞 PBS テレビの番組 3 本を撮影しています。またワイン業界での自身のキャリアではモエ・エ・シャンドン、ドン ペリニヨン、ケンダル・ジャクソンといったワイナリーと仕事をしています。

船上では Q&A と料理教室、シェフズマーケットディナー等がペパン主催で開催されます。また、ツアー名に「クローディーヌ・ペパンと共に」と記載されているいくつかの寄港地ツアーにも同行します。

船上の料理デモンストレーションを手伝うは夫のローリー・ヴェーゼン教授。さらに、ワシントンポスト、NPR、フード&ワインに食の文化や歴史について執筆しているフード&トラベルライターのクリステン・ハートキも同乗します。ハートキは有名シェフや料理本執筆者にレシピを提供するプロデューサーとして活躍。アメリカン大学ではフードジャーナリズムを教えています。

このクルーズでは、優れた食とワインで有名なセビリアとボルドーにそれぞれ 1 泊停泊。寄港地の食芸術と魅力を満喫できます。

サラ・モールトン クルーズ: 2025 年 5 月 26 日-6 月 4 日 マリーナで行くバルセロナ発アテネまでの 9 泊
シェフ、料理本作家、テレビパーソナリティのサラ・モールトンは、オーシャンアクルーズの料理諮問委員会に迎えられた初代メンバー 2 名のうちのひとりです。地中海とエーゲ海を航行する マリーナでは、モールトンによる料理デモンストレーションを楽しんだり、ザ・グランドダイニングで彼女の代表的料理を味わったりも。一部の寄港地ツアーや船内限定イベントにも参加します。

フード&ワイン ベストニューシェフクルーズ: 2025 年 8 月 18 日-28 日 リビエラで行くシアトルからシアトルまでの 10 泊

フード&ワイン 2023 年最優秀新人シェフ アイシャ・イブラヒムと行く、オーシャンアクルーズ初のベストニューシェフクルーズ。アラスカを航行する唯一の真のグルメ船リビエラで、特別メニュー、料理デモンストレーション、ワインとのペアリングなど、船上と寄港地で新たな美食に出会えます。食に焦点を当てた様々な寄港地観光ツアーでは、49 番目の州・アラスカのグルメシーンに浸ることができ、同時に美しい景観の中、鉱山労働者、伐採業者、毛皮商人たちの夢から築かれた趣のある町を探索します。



カリナリールミナリーズクルーズ: 2025年9月14日-26日 ビスタで行くバルセロナからイスタンブールまでの12泊

オーシャニアクルーズの常任エグゼクティブカリナリーダイレクターでフランスマスターシェフの アレクシ・クアレッティとエリック・バルがホストとして同行。美食家にとっては願ってもない最高のエピキュリアン体験です。訪れるのは地中海とアドリア海のグルメ寄港地。ニースのシックな大通り、中世そのままのトスカーナの丘陵地、サントリーニでは崖に張り付く村、エフェソスの古代遺跡など。ハイライトは料理デモンストレーション、船上の料理チームがデザインしたテラスカフェで開催の寄港地をテーマとしたシェフズマーケットディナー、料理についてのパネルディスカッション、そしてオーシャニアクルーズ伝統のガラブランチ。

オーシャニアクラブリュニオンクルーズ: 2025年10月22日-11月5日 リビエラで行く香港からバンコクまでの15泊

アジアで初開催のリュニオンクルーズをリビエラで実施。香港からバンコクまでの15泊には、見どころが多い4港(香港、ホーチミン、シンガポール、バンコク)での1泊停泊が含まれ、食、ワイン、文化それぞれについて専門家の蘊蓄に耳を傾けます。

同行するホストはオーシャニアクルーズが迎えた初の船長の一人デミトリス・フロコス船長、オーシャニアクルーズ初のクルーズダイレクターとして船上で23年間活躍したレスリー・ジョン、そしてオーシャニアクラブのトップのネリ・アリアス。オーシャニアクルーズのガラブランチから限定ディナーやカクテルレセプション、さらには世界屈指の魅力的な地での寄港地ツアーで案内役を務めます。リビエラで実施のオーシャニアクラブリュニオンクルーズはオーシャニアクラブ会員に限らず、オーシャニアクルーズ初体験でも参加できます。

オーシャニアクルーズのスマールラグジュアリーシップ、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.oceaniacruiises.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泊から200泊余りをかけて巡ります。2027年と2028年または2029年[1]の引き渡し予定で2隻の船を発注済み。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(NYSE: NCLH)の完全子会社です。詳細は www.nclhltd.com





[1] オーシャニアクルーズ 2 隻目の引渡しは、契約上は 2028 年第 4 四半期に予定されていますが、2029 年に延期される可能性もあります。

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