



## オーシャンアクルーズの世界初の洋上実践型クッキングスクール 「カリナリーセンター」15周年を祝う

2025年新クラスは太平洋岸北西部、  
ポリネシア、オーストラリアにスポットライトを



東京 2024年11月27日 - 美食と寄港地の魅力を追求し世界を牽引する[オーシャンアクルーズ](#)が、洋上初の実践型クッキングスクール「カリナリーセンター」の15周年を記念し、2025年以降に向けて多くの新クラスが企画されています。

オーシャンアクルーズのカリナリーセンターは、マリーナ、リビエラ、ビスタ、そして2025年夏に就航予定の新造船アリュウラの4隻に導入されています。

開設15年の節目を記念して、オーシャンアクルーズは2025年に向けて新設クラスを追加。アメリカ太平洋岸北西部、ポリネシア、オーストラリアなどの料理にスポットライトを当てます。

カリナリーセンターでは、現在60以上のクラスを開講。参加者一人一人が利用できるキッチンがプロ仕様の特注設備です。食を通して訪れる先々の文化や歴史を探ったり、専任のシェフ講師の指導のもと、料理の腕を磨いたりすることができます。

# OCEANIA CRUISES®

オーシャニアクルーズの 11 人の有能なシェフ講師チームのトップとして采配を振っているのは、カリナリーエンリッチメントダイレクターであり、カリナリーセンターを立ち上げたシェフのキャスリン・ケリーです。

カリナリーセンターが主催するプログラムの一つでオーシャニアを代表する一連のカリナリーディスカバリーツアーもケリーシェフの企画。シェフ講師が引率するこの人気ツアーは、世界 40 以上の寄港地で実施され、午前中に地元の市場に行って食材の買い出しをしてから船上に戻って寄港地にちなんだ料理を学んだり、地元の専門家や生産者などからその土地の食や文化について学んだり等、充実の内容です。2025 年に向けてシェフ講師と行く新しいツアーも企画中で、今後数か月のうちに発表される予定です。

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食通による食通のための唯一のクルーズです。食は私共のすべての活動の中心であり、広大な厨房スペースから様々な比類なきレストランまで、文字通り食体験を中心に船を造ってきました。私共は洋上で実践型クッキングスクールを開設した最初のクルーズ会社であり、カリナリーセンターの人気は衰えることを知りません。これは、ケリーシェフと彼女のクリエイティブチームが、オーシャニアクルーズの食のレガシーを常に推進し、素晴らしい仕事をしてきたことの証です」と述べています。

ケリーシェフは次のように付け加えます:「マリーナに開設された初のカリナリーセンターは、ついでリビエラでも開設され、さらにビスタとその姉妹船アリユータではスペースが拡張され、個々のキッチンが倍増されて導入されるなど、この 15 年間で驚くべき進化を遂げてきました。私はこのような想像力豊かで協力的なチームと一緒に仕事ができることに感謝しています。これからも好奇心旺盛なゲストの皆さまにご紹介する新しい料理やクラスのテーマを探していきます」講師チームは、乗船中以外はニュージーランドのクライストチャーチ、ラトビアのリガ、カリフォルニアのサンフランシスコなど、世界各地を本拠地に活躍。世界の食の動向を常に把握し、最新の料理トレンドを教室で実践する準備を整えています。

才能豊かなカリナリーセンターのシェフ講師陣には、ジュリア・チャイルドのエグゼクティブアシスタント、『セサミストリート』や『30 ロック』といった世界的に有名なテレビ番組のエグゼクティブシェフ、Google や Amazon 等巨大企業の食プログラムの主導でキャリアを積んだ豊かな人材がそろっています。また、カリナリーインスティテュート・オブ・アメリカ、ル・コルドンブルーの卒業生、そしてボストン大学の名門ガストロノミープログラムのチームが参加したりと、オーシャニアクルーズでは最高クラスの食の学びが提供されます。



## 2025 年の新クラス

### Culinary Northwest Passage

今日、料理界で最もトレンドな地域のひとつが太平洋岸北西部です。この農家と漁師への賛美ともいえるクラスは、シアトルからアンカレッジまでの革新的なシェフたちからインスピレーションを受けています。太平洋北西岸のフードシーンは季節感を大切に、現代アメリカ料理の農家や漁場からテーブルへという概念を大切にしています。魚介類についての基本知識も学べます。また、深皿で作られることから北西部では「ディープディッシュ」と呼ばれる代表的デザートは、帰国後最初に作りたくなるレシピになるに違いありません。

### Down Under Abundance

オーシャニアのシェフたちがニュージーランドやオーストラリアを訪れると、その食材の豊富さにいつも驚かされます。シーフードの種類が多く、肉類は世界中で評価されています。南半球のシェフ仲間と協力のもと、この世界でも特別な地域の海、山、ブドウ畑を称える内容です。

### It's a Dessert Party

早めの夕食の予定をとってから、夜のショーが始まる前の 8 時から参加できるデザートとドリンクのクラス。中身がとろけるチョコレートケーキをシャンパンとペアリングしたり、クレープシュゼットをグランマルニエのスピリッツァーとペアリングしたり。ディナーとショーの間に甘い夜を過ごせます。

### South Seas Salt Life

真っ白なビーチでのんびりして青いラグーンで泳いだら、まず頭に浮かぶのはシーフードのグリルとエキゾチックなフルーツドリンク。フランスや中国からの影響を巧みに取り入れたポリネシア料理の醍醐味は新鮮で季節感のある地元食材。伝統と家族団らんがポリネシアの "塩のライフスタイル" を決定づけます。タマア・マイタイ(楽しい食事を)。

### Snow Days Brunch

初雪は誰にとっても心躍るもの。大好きなシナモンロールやエッグキャセロールを焼きたくなる気分にもなります。外が雪で覆われ、家族の好物を大切な人と分かち合い、焚き火のそばでつま先を暖めたいくなる、そんなのんびりとした日にふさわしい料理です。雪の日のランチといえば、当然ながら体を温めるカクテルや泡のカクテルが欠かせません。ランチと楽しむ飲み物には寒さを吹き飛ばすミクソロジストの人気レシピも加えられます。



オーシャン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/brand-homepage> で。

## 追加情報

### 略歴

#### キャスリン・ケリー、カリナリーエンリッチメントダイレクター

カリナリーセンターの創設者で、オーシャンアクルーズ専任シェフインストラクターを統括。100 以上のユニークな料理教室や、オーシャンアクルーズを代表するカリナリーディスカバリーツアーの企画責任者。

食への情熱、学習への情熱、そして自身の知識と技術を分かち合うことへの情熱により、今年初めにオーシャンアクルーズ料理諮問委員会の初代メンバーのひとりに。

マスターシェフ ジャック・ペパンとテレビで活躍するジャーダ・デ・ラウレンティス両理事会共同会長、そして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称号を持つ 2 名アレクシクアレッティとエリック・バラルと共にブランドの食をけん引。

ジョンズ・ホプキンス公衆衛生大学院で疫学の博士課程を修了し、地域医療と生物統計学の 2 つの修士を取得。保健医療分野でのキャリアを積んだ後、シェフになる夢をかなえるため 50 代でカリナリー・インスティテュート・オブ・アメリカを優秀な成績で卒業。

フロリダ州アメリア島とテキサス州オースティンに在住。熱心なゴルファーであり、3 人の "小さな料理の助手"、ケイト、ルーク、ジャックの自慢の祖母でもある。

### 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美食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<sup>[1]</sup>の引き渡し予定で 2 隻の船を発注済み。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・ホールディングス (NYSE: NCLH) の完全子会社です。詳細は [www.nclhld.com](http://www.nclhld.com)

[1] オーシャンアクルーズ 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ンアクルーズ

【発行元】オーシャンアクルーズ PR 株式会社フレア

