

# OCEANIA CRUISES®

## オーシャニアクルーズが 2025 年 カリナリーディスカバリー ツアーに 12 コース新設

世界のもっとも魅力的な寄港地で没入型美食体験を満喫



東京 2025 年 2 月 25 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 年実施で新たに 12 のグルメツアーを追加。美食家のための没入体験として人気のカリナリーディスカバリーツアーのラインナップが拡充されました。

シェフと行く新ツアーが新たに実施される寄港地は、ヨーロッパではアムステルダム、ベルファスト、インバーゴードン、バレンシア、バレッタ。アジアでは神戸、高知、清水と韓国の釜山。そして北米ではハリファックス、ケベックシティ、ビクトリアと、他方面にわたっています。

今回の追加により合計 46 コースとなるカリナリーディスカバリーツアーは、マリーナ、リビエラ、ビスタ、そして今年 7 月に就航のアリュエラによるクルーズで参加できます。

カリナリーディスカバリーツアーは人気の食に焦点をあてた教養プログラムの中核となっています。洋上初の実践料理教室カリナリーセンターでのレッスンも含まれているため、食を通して文化を学び掘り下げたい美食家にとってはまたとない体験となるものです。



オーシャニアクルーズの優れたシェフ講師チームが主導し、参加者も 18 名に限定。地元の市場や有名レストランに行ったり、船上または地上での体験型料理教室に参加したりなどで、通常の観光以上のものが得られます。

ベルファストでは険しい海岸に自生する海のハーブ探しや、アムステルダムではゲストのフォークに届く直前に食材が収穫される温室でのプラント・トゥー・プレートランチまで、これらツアーでは食とそれが及ぼす文化と地域社会への影響というレンズを通してローカルライフを身近に感じることができます。

日本では、神戸で伝統の包丁造りを間近で見学してから和牛の鉄板焼きを。高知では直火によるカツオのたたきを極めます。バレンシアの米所をボートで巡って本物のパエリアづくりの秘訣を知り、韓国では有名な海鮮市場を訪れます。

オーシャニアクルーズのチーフラグジュアリーオフィサー、ジェイソン・モンタギューは、「私共のお客様は素晴らしい料理では飽き足らず、食、文化、人との本当の繋がりを切望しておられます。カリナリーディスカバリーツアーはまさに裏方に足を踏み入れる体験です。

同行のトップシェフによりそれぞれの寄港地が生きた体験となって、一口ごとに美食の秘密が解き明かされます。まさにオーシャニアクルーズならではの、寄港地の真髄に触れる寄港地ツアーです」と語っています。一連の優れたカリナリーディスカバリーツアーの企画責任者は、カリナリーセンターの創設者であり、その原動力として活躍しているオーシャニアクルーズ カリナリーエンリッチメントダイレクターでシェフのキャスリン・ケリーです。

キャスリン・ケリーのコメント:「食べ物には、人々と場所を有意義な形で結びつける力があります。私共の自信作であるカリナリーディスカバリーツアーでは、地元の市場、職人、伝統について詳しく知ることができ、参加の皆様は思い出だけでなく、寄港地の一部を、旅で得た技術とレシピーとして、切り取ってご自宅に持ち帰ることができます」

### 新カリナリーディスカバリーツアーのハイライト:

#### **神戸: シェフと行く神戸食紀行(6 時間):**

日本の台所で使われている伝統的包丁が手仕事の技でどのように製作されているか、そして料理人がそれをどのように使って料理を準備しているかを間近にします。包丁は用途別に異なる形とサイズで職

# OCEANIA CRUISES®

人が鍛造します。例えば、三徳包丁はもっとも一般的な使い勝手の良いもので、筋引包丁は牛肉などのスライスに適しています。包丁造りの世界に没頭した後のディナーは、大阪城を見下ろす 18 階に位置する「鉄板焼 けやき」で。

## **釜山: シェフと行く釜山市場ツアー(4 時間):**

船上の料理教室で伝統的韓国料理を作るため、シェフ講師が生徒たちと共に 2 か所の市場に行き食材を調達します。まずはチャガルチ魚市場。ウォーターフロントにある広大な市場は韓国最大。海鮮ならここ、と言われている場所です。果てしなく続くように見える露店を覗くと、生きたウナギ、ホヤ、エイなど、想像しうるあらゆる海の生き物が見つかります。「シーフードの宝の地図」を使って、地元ならではの珍しい食材を見つけることも。つぎに行くのは国際市場。世界中からのグルメな食材が揃います。そしていよいよ船上で本物の韓国料理づくりに挑戦です。

## **ベルファスト:シェフと一緒に海沿いのダウン県の料理を求めて (4 時間半):**

BBC のシェフバトル番組「グレートブリティッシュメニュー」に参戦したこともあるポール・カニンガムと一緒に、海岸沿いのこの地の食材について学び、近くのレストランでムール貝や牡蠣、そしてシーフードチャウダーを。食事と最強のペアリングはギネスその他のスタウト。食後には雰囲気最高の 13 世紀のダンドラム城の廃墟でフォトストップも。

## **ハリファックス: シェフと一緒にサイダー&チャウダー: 本物のノバスコシア(3 時間):**

ノバスコシアの食のシーンの今を代表する「チャウダートレイル」と湧き水サイダーのトレンドについて学びます。地元の食ガイドとクラフトサイダーメーカーのタップルームでまずは 4 種類のアルコール入りサイダーを試飲。季節限定や通年人気のものに加え、スパイスサイダー、ジンジャーコンブチャ、シナモンリキュールを合わせたアップルスパイスといったカクテルとして供されるもの、そしてノンアルコールのクランベリーサイダー、スイカサイダーミモザなども。ここから徒歩で、トレンドなダートマス地区で "定評" の地元レストランに。特別席から調理の現場を目にしながらか食事を楽しみます。

## **インバーゴードン: シェフと行く食材探しと船上のスコッチ料理教室(4 時間):**

スコットランドの郷土の味チャウダーに使われている食材をインバーゴードンで買い付け、船上の実践料理教室で作り方を学びます。カレンスキックと呼ばれるこのチャウダーは近くのカレン村と牛の前脚部分の肉の名から由来。ジョージ・コーバーン & サンではハドック(タラの類)その他を買い足し、もうひとつ



のスコットランドを代表する料理で賞獲得のハギスを試食したりも。スープに使う野菜はオーガニック野菜も育てているオーガニック醸造所ブラックアイルで。そしていよいよ船上でスープ作りに挑戦です。

#### **パレッタ: シェフ同行でマルタの食の手仕事ツアー(3 時間):**

小グループで行くマルタ料理体験ツアー。数十年前にレストランに変貌した洞窟で伝統の味に触れます。景色を楽しみながら島内へショートドライブして、何世代も続く家族経営のパン工房に。伝統のマルタパンがどのように作られるのかを見るだけでなく、手伝ったり、焼き立てのパンの試食をしたりも。第二次世界大戦の防空壕だったグロットタベルンでは地元の味を堪能。特殊な環境の中、リコッタチーズやカレー味の豆などが入ったサクサク食感のペーストリー「パステイツィ」作りを見学して、もちろん試食もします。ジュベイナなどの地元産チーズと、パンに塗る特製トマトペーストが添えられ、ルビーレッドのメルカルト等のマルタ産ワインと一緒に堪能します。

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。

#### **シェフ紹介**

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あり運営の原動力としてオーシャニアクルーズの専任シェフ講師を統括。100を超える個性ある料理教室の指導者であると同時に、世界40超の寄港地で実施のシェフ同行没入型カリナリーディスカバリーツアーの責任者。

食に対する情熱、学びへの情熱、多岐にわたる優れた知識と技術を分かちことへの情熱が認められ、2024年、オーシャニアクルーズ料理諮問委員会の初のメンバーに選出されました。

委員会の共同委員長を務めるマスターシェフのジャック・ペパン、テレビで活躍する理人ジャーダ・デ・ラウレンティス、オーシャニアの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・バルルと共に活躍しています。

ジョンズ・ホプキンス大学で疫学博士課程を修了。地域医療と生物統計学の2つの修士取得。医療ケアでの充実したキャリアを経て、シェフになる夢を実現すべく、50代でザ・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。自宅はフロリダ州のアメリア島とテキサスのオースチン。ゴルフ大好き。3人の小さな副料理長、ケイト、ルーク、ジャックのおばあちゃん。



### 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.nclhltd.com](http://www.nclhltd.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