



オーシャニアクルーズがレッドジンジャーのメニューに
日本の繊細さとペルーの大胆さを融合させたニッケイ料理を導入

料理界に旋風を巻き起こしている日本とペルーのフュージョン料理 12 品



アセビチャドロールとニッケイスタイル土鍋ご飯

東京 2025 年 6 月 30 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、日本とペルーの食文化を融合させたニッケイ料理新メニュー12 品を発表。各船内のパンアジア料理レストラン[レッドジンジャー](#)で新たに採用されます。ペルーの味と洗練された日本料理の技術と味が海上で見事に一つに駆け合い、メニューの幅がこれまで以上に広がります。

ニッケイ料理の起源は 19 世紀末に遡ります。日本からペルーへ移住した人々が、現地の食材を日本の伝統的なレシピで調理したのが始まりで、新鮮な魚介類、爽やかな柑橘類、醤油ベースのソース、スパイシーな香辛料を使用しているのが特徴です。

長い歴史を持つ多くの料理伝統とは異なり、ニッケイ料理には伝統を尊重しながらも実験的な要素を積極的に取り入れる柔軟性もあり、その精神はオーシャニアクルーズの理念と見事に一致しています。新メニューの展開を通じて、ニッケイ料理が乗客にとってよりなじみ深いものとなると期待されます。新料理の数々は 20 年以上にわたりダイナミックな創作料理に携わってきたグスタボ・シュガイ シェフの監修のもと実現しました。



今回発表の新料理は、すでにオーシャニア ビスタで提供が開始され、また来月就航予定の新造船オーシャニア アリユーラにも導入されます。その後、2026 年初頭までに他の全船にも順次取り入れられる予定です。

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yson・モンタギューは、「丹念に作り上げられた新ニッケイメニューは、『洋上最高の美食』をお届けするという私たちの哲学をさらに進化させるものです。業界をリードする私共の料理チームは、卓越した料理へのこだわりを大切にしながら、旅慣れたお客様にも新しい体験と味をご紹介できるよう常に模索を続けています」と、語っています。

オーシャニアクルーズのエグゼクティブカリナリーダイレクター アレクシ・クアレッティは、「今回新たに加えられたニッケイ料理は、文化が絡み合うことで生まれるマジックの具体例となるものです。常にお客様の声に耳を傾け、味覚が進化し続けているお客様の新しい料理や味のプロフィールを試されたいという強い好奇心にお応えできるよう、私共は日頃から熱い心をもって新たな試みに挑んでいます。ニッケイ料理の導入は斬新な味覚を求めておられるお客様の声から誕生しました。今後は数多くのこうした試みを取り入れていきますので、どうぞお楽しみに」と語ります。

レッドジンジャーのニッケイメニューから：

- **ニッケイセヴィーチェー** コリアンダーとごま油を効かせたレチェ・デ・ティエグレでやさしく和えたマグロのマリネ。赤唐辛子でペルーらしさが加味されています。
- **牛ショートトリブのペルースタイル** –うまみたっぶりの柔らかショートトリブに香ばしいロモサルタードソースと味噌風味のサツマイモのなめらかムースリーヌを添えたもの。斬新な中にもうまみがたっぷり詰まっています。
- **ニッケイ土鍋ご飯** – 完璧な炊きあがりのボンバ米にホタテのみそ焼きをトッピング。仕上げのチャラキータソースで柑橘系のさっぱり感とピリ辛の絶妙なバランスに。
- **ソフトシェルクラブ天ぷらの蒸しパン包み** – 軽く揚げたソフトシェルクラブをふわふわの蒸しパンにはさみ、ニッケイスタイルのパンチが効いたサルサソースを上からかけます。
- **チキンアンティークーチョ** – ペルーの屋台料理を洗練させたもの。ジューシーなチキンの串焼きにクリーミーでスパイシーなワンカイーナソースを合わせたもの。
- **トレスレチェキューブ** – 中南米で人気のデザートを現代風にしたもの。3 種類の牛乳に浸した四角いスポンジケーキが口の中でとろけます。
- **Yuzu Cheesecake 柚子チーズケーキ** – 柚子タルトにとろりとしたマンゴーとパッションフルーツのクーリ。トッピングには爽やかな香りのフレッシュバジル。



『洋上最高の美食』について:

- 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会社。
- アレクシ・クアレッティとエリック・バルルという 2 名のフランスマスターシェフを擁する唯一のクルーズ会社。両シェフは、フランス料理芸術の支援と世界的な普及を目的に 1951 年に設立された協会組織「メートル・キュイジニエ・ド・フランス」の会員
- 世界中から最高の食材のみを厳選。才能あるシェフのみを採用。カスティール・ラ・マンチャ産のサフランから、シェフの注文に応じて製粉されるフランス産小麦粉まで、職人の目に適った食材がすべての料理に注がれるこだわりと呼応しています。
- コンチネンタル料理から本物のイタリア料理や伝統的ステーキハウスのごちそうなど、船上のグルメレストランで注文を受けてから調理される料理のメニューは選択肢も豊富です。
- 10 名の乗客に対して 1 名のシェフ体制。
- 陸上の一流レストランに匹敵する広々とした設備の整った厨房を中心に客船を設計。一般の家庭同様に、キッチンが船の心臓部を形成しています。

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。

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^[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