



**オーシャニアクルーズが The Butter Book®との提携で
業界初の「フローティングペストリーアカデミー」をスタート**

オンラインの複数年シェフ研修プログラムで調理技術を向上



東京 2026年4月9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、本日、船上シェフを対象とした複数年トレーニングプログラム「ザ・フローティングペストリー・アカデミー」を発表しました。高評価のデジタルトレーニングプラットフォーム The Butter Book®（以降バターブック）との提携で開発されたもので、クルーズ業界では初の試みとなります。

研修には、オーシャニアクルーズの製菓・製パンのシェフ 200 名以上が参加。オンラインと船上での対面授業の両方で、理論と実技評価を組み合わせた 3 年間のプログラムを履修することになります。

フローティングペストリーアカデミーにより、業界をリードする製菓・製パン洋上研修の長期モデルが確立されます。この研修を経て、オーシャニアクルーズの料理人は、技術的な専門知識を深めながら腕を磨いてキャリアアップを目指すことができます。



今回のコラボレーションは、洋上最高の美食の提供というオーシャニアクルーズ理念へのコミットメントを改めて示すとともに、フランス料理の伝統を継承・発展させる姿勢を強調し、且つ、料理アイデンティティの根幹をなす基盤を一層強化するものとなります。

アカデミーの実現には、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でありフランス料理界の権威あるシェフグループ「メートルキュイジニエ・ド・フランス」のメンバーでもあるエリック・バルと、バターブックの創設者であり、フランス国家最優秀職人章（MOF）の称号を持つセバスチャン・カノンヌが立役者となりました。MOF は、卓越性と熟練の証として国際的にも認められたもので、フランスを代表する優れた職人に授与される最高峰の称号です。

バルシェフは次のように述べています。「この新たなアカデミーは、私たちが形作ってきた伝統への敬意と、洋上における卓越した料理への情熱を反映したものです。卓越した料理はスタッフから始まります。この新しいプログラムは、私共の製菓部門に求められる一貫性、洗練さ、そして芸術的な正確さをさらに高めつつ、シェフたちの専門能力にも磨きをかけるものです」

MOF カノンヌ氏は次のように述べています。「人材への投資は、貴ブランドのラグジュアリーを持続させる上で不可欠です。本アカデミーは、長期的な卓越性と革新を実現するモデルであり、技術や品質に妥協することなく保有船全体の成長を支えるものです」

フローティングペストリーアカデミーでは、トレーニングの拡充、サービス基準の向上、そして船上体験のさらなる充実が図られます。本プログラムの開始により、従来の船上研修は、より高度で段階的に進化するカリキュラムへと変革されます。研修には以下の内容が提供されます：

- 製菓・製パン職に特化した複数年の研修コース
- 新しく加わるチームメンバーへの必須基礎研修
- 役割に応じた専門分化と明確な昇進ステップ
- シェフ主導のオンライン講座、クイズ、実技評価
- 各段階での認定制度による長期的なキャリア支援

本アカデミーは、オーシャニアクルーズが継続して取り組むフランス料理文化への投資を補完するものですが、その一環として導入されるのが、メートルキュイジニエ・ド・フランスとの提携で誕生する洋上初のレストラン「ラ・ターブル・パル・メートルキュイジニエ・ド・フランス」です。このレストランは、5 隻の導入が予定されている新世代船の先陣を切って 2027 年 8 月にブランド 9 隻目の船として就航するオーシャニア ソナタでデビューします。



追加情報

エリック・バラルシェフについて

オーシャニアクルーズ エグゼクティブカリナリーダイレクターディレクター

フランスはトゥールーズ出身。16歳で料理の道に入り、フランス、モナコ、スイス、イタリアのミシュラン星付きルレ・エ・シャトー加盟施設で研鑽を積みました。修士号および高度の調理関連各資格を取得後、後進の指導にあたり、1999年にクルーズ業界へ転身。2003年にオーシャニアクルーズにエグゼクティブシェフとして入社し、2005年にコーポレートエグゼクティブシェフ、2009年にカリナリーディレクターに昇進。オーシャニアクルーズおよびリージェント セブンシーズクルーズ両ブランドを統括しています。2010年からメートルキュイジニエ・ド・フランスにも名を連ね、2024年にはアレクシ・クアレッティとともにエグゼクティブカリナリーディレクターに就任。洋上および陸上において、料理の卓越性と革新を追求しています。

M.O.F セバスチャン・カノンヌシェフについて

世界的に有名な料理・製菓の巨匠。フランスでの修行でキャリアをスタート。その後、世界各国のミシュラン星付きレストランや著名機関で活躍。フランソワ・ミッテラン大統領当時の大統領官邸に勤務。1995年に名高い「フレンチペストリースクール」を設立、ついで「The Butter Book ペストリーアカデミー」を創設しました。フランス国家最優秀職人章（MOF）の称号や数多くの国際的な賞を受賞。フランスを代表する教育者かつ職人の一人として評価されています。

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。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。ソナタクラス船を5隻発注済みで、引き渡し予定は、それぞれ2027年、2029年、2032年、2035年、2037年の予定。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



The Butter Book®について

世界的に著名なシェフと教育専門家によって設立された受賞歴のある製菓・製パントレーニングプラットフォームです。「フレンチペストリースクール」の実績ある教育手法と、見習いから熟練職人に至るまで 25 年以上にわたる対面型料理教育の経験に基づき、ホスピタリティ企業、ホテル、クルーズ会社、政府機関の料理チーム、教育機関を対象に、拡張機能を備えたデジタルと実技を組み合わせた教育を提供しています。24 時間体制のシェフ指導型学習、カスタマイズ可能な研修コース、実践評価、企業向け統合機能を通じて、組織の規模を問わず人材の採用/育成/技術維持/能力向上を支援し、一貫性の向上、人材育成基盤の強化、そして長期的な運営の卓越性と革新の推進に貢献しています。

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