



オーシャニアクルーズでカリブ海を新たな視点で

小規模港、少人数制寄港地ツアー、ユニークな
グルメ体験を楽しむ 2026 年カリブ海クルーズを発表



東京 7 月 21 日 - [オーシャニアクルーズ](#)は、最新鋭船や改装間もない客船で、カリブ海の活気あふれる文化、陽光あふれる島々、そして多彩な沿岸の各地を旅する体験を発表しました。どの船も、洗練された大人たちのための快適環境が整っています。7 泊から 14 泊で展開の各クルーズは、カリブ海をこれまでとは異なる視点で訪れる新鮮体験が満載です。

オーシャニアクルーズのオーシャニア マリーナ、オーシャニア ビスタ、オーシャニア アリュースといったくつろぎの豪華客船で楽しむ 2026 年年末シーズンのカリブ海クルーズでは、この地域の驚くべき広さと文化の豊かさを体感できます。旅程には、アルバのオラニエスタッド、メキシコのコスメル、ジャマイカのモンテゴベイといった人気スポットに加え、セント Kitts のバステール、セントマーチンのフィリップスバーク、グアドループのポワンタピートルなど、あまり知られていない小規模港も訪れます。

各地の寄港地ツアーは、この地域の多様性を存分に味わえるよう様々な企画されたもので、少人数での実施。カリブ海の味わい、豊かな自然、野生生物、そして活気あふれる文化を体



験することができます。セントルシアでは養蜂協同組合を訪れたり、ポワンタピートルのサントアンヌ工芸村でアンティークの露店を巡ったりなども。また、カリブ海らしい食の魅力については、キュラソーのウィレムスタッドにあるユネスコ世界遺産に登録された歴史地区でオランダ産のチーズやワインを味わったり、マルティニーク島で数十種類にも及ぶバナナの品種や、それらが同島の経済で果たす役割について学んだり、トルトラ島でシェフが案内するオーガニック農場ツアーに参加してビーチサイドでのランチを楽しむといった選択肢もあります。

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、「私共のカリブ海クルーズでは、世界的に有名な島々から、各地での思いがけない発見に至るまで、この地域の驚くべき多様性と奥深さを余すところなくご紹介しています。さらに、訪れる各地で体験できる多彩かつ充実のアクティビティにより、旅慣れたお客様であっても、何度も訪れたことのある目的地を新たな視点で楽しむことができます。当社の2隻の最新船・オーシャニア アリュールやオーシャニア ビスタ、そして再生を遂げたオーシャニア マリーナなど、どの船でも、陸上での探索を満喫した後、洗練された大人専用の雰囲気とエレガントな客室に戻って、完璧な安らぎのひとつを洋上でお過ごしいただけます」と語っています。

寄港地だけでなく、オーシャニアクルーズの船上体験もその充実度を増しています。特定の夜には、テラスカフェでテーマ別シェフズマーケットディナーを堪能できるほか、カリナリーセンターでは、シェフ講師が地元の食材や地域の伝統にインスピレーションを得た実践料理教室を指導。料理の腕を磨くことができます。船内全体にはカリブ海の雰囲気が漂っていて、LYNC デジタルクラスでも特にこの地域ならではの鮮やかな海岸線や風景を写真に収めるための技術を磨くことができます。

2026 年終盤の注目のカリブ海クルーズ:

- [Dutchman's Caribbean](#): 2026 年 11 月 11 日発、マイアミ発着、オーシャニア ビスタで行く 14 泊クルーズ。西カリブ海と南カリブ海を巡ります。寄港地はグランドケイマンのジョージタウン、ジャマイカのファルマス、アルバのオラニエスタッド、キュラソーのウィレムスタッド、グレナダのセントジョージズ、バルバドスのブリッジタウン、セント Kitts のバステール、セントルシアのカストリーズ。手作りのスイーツやスピリッツが並ぶ色鮮やかな市場を巡り、地元のラム酒を味わうことができます。色彩豊かなオランダ系カリブ諸島、緑豊かな火山の景観、活気あふれる地元の文化、そして風光明媚な海岸の美しさを満喫します。

OCEANIA CRUISES®

- [Caribbean Island Bliss:](#) 2026 年 12 月 2 日発、マイアミ発着、オーシャニア アリュールで行く 10 泊クルーズ。ターコイズブルーの海、洗練された街並み、地元の味、そしてゆったりとした贅沢を満喫しながら東カリブ海の人気の島々を巡ります。最初の寄港地はセントトーマスのシャーロットアマリー。ここではトランクベいの透き通った海でシュノーケリングを。その後、セントバーツ島のグスタビアを経てセントマーチン島のフィリップスバーグに到着。「ロロ」と呼ばれるオープンエアのバーベキューで、地元の料理を味わい、島の生活を垣間見ることができます。セントクロイ島のフレデリックステッドや、英領バージン諸島のトルトラ島にも寄港します。
- [Collector's Caribbean:](#) 2026 年 12 月 10 日発、マイアミ発着、オーシャニア マリーナで行く 12 泊クルーズ。フランス領カリブの魅力と没入感ある食体験が融合しています。寄港地滞在重視の旅では、シャーロットアマリー、セントトーマス、サンバルテルミー島のグスタビアなど、この地域で最も人気のある島々を巡ります。アンティグアのセントジョンズでは、ミシュラン星付きシェフ、コリン・マクガラン氏に指導を受けたチームが率いるカリブ料理ツアーも。地元の食材と島の豊かな食文化にインスピレーションを得た 3 コースのメニューを自身で調理します。その他の寄港地は、マルティニークのフォール＝ド＝フランス、セント Kitts のバステール、セントマーチンのフィリップスバーグ、そして英領バージン諸島のトルトラ。
- [Tropical Retreats:](#) 2026 年 12 月 21 日発、マイアミ発着、オーシャニア アリュールで行くクリスマスシーズンの 7 泊クルーズ。メキシコのコスタマヤとホンジュラスのロアタンでは鬱蒼としたジャングルとターコイズブルーの海に浸りきります。クリスマス当日にはベリーズのハーベストケイに。メキシコのコスメルでは、「シェフが案内するテキーラ対メスカルセミナー」と「タコスペアリングカリナリーディスカバリーディスカバリーツアー」が開催。象徴的なアガベ系スピリッツについて学びながら、その風味を引き立てるよう丁寧にペアリングされたタコスを楽しむことができます。
- [Caribbean Celebration:](#) 2026 年 12 月 22 日発、マイアミ発着、オーシャニア マリーナで行く 14 泊クルーズ。寄港地はグランドケイマンのジョージタウン、ジャマイカのモンテゴベイ、アルバのオラニエスタッド、キュラソーのウィレムスタッド、ボネールのクラレンダイク。大晦日に寄港するマルティニークのフォール＝ド＝フランスでは、文化的な魅力あふれる上陸ツアーを。パリのものより小規模のサクレクール寺院を訪れたり、1902 年の火山噴火を記録した博物館を見学したり、何世紀も前から伝わる肉の調理法「ブカナージュ」によるランチを楽しんだりも。クルーズの締めくくりは、セント Kitts のバステールとセントマーチンのフィリップスバーグへの寄港。



オーシャニアクルーズでは、2026 年カリブ海クルーズの他にも、現在、年間 600 以上の寄港地を網羅する 250 以上のクルーズが実施されています。すべてのクルーズにおいて、寄港地体験重視の旅程、エレガントな内装の小型客船、きめ細かなパーソナライズされたサービス、そして「洋上最高の美食」など、オーシャニアクルーズならではの魅力を体験することができます。

オーシャニアクルーズが誇るくつろぎの豪華客船と世界中の厳選クルーズに関する詳細は 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、デスティネーションと美食を核とする世界有数のラグジュアリークルーズライン。各寄港地での滞在重視かつ本物志向の文化・食体験が織り込まれたクルーズ日程が高い評価を得ています。くつろぎ感到満たされるラグジュアリー客船は、大人専用の落ち着いた環境の中、広々とした客室やスイートの割合が高いことが特長。7 大陸 100 か国以上に跨る 600 超の主要港および個性豊かな寄港地網を誇る目的地重視の多彩な船旅は、日程も 7 泊から 180 泊までと様々です。洗練されたデザインが施された船内では、業界屈指の乗員対乗客比率に支えられたきめ細やかなパーソナルサービスを提供。また、「The Finest Cuisine at Sea®(洋上最高の美食)」の理念のもと、クルーズ業界でも群を抜くシェフ対乗客比率を誇る体制による料理のレベルは超一流です。ラグジュアリー、ダイニング、サービス、寄港地体験などの分野で数々の称賛を得、世界でも有数の受賞歴を誇るクルーズラインとして広く認知されています。ソナタクラス客船 5 隻の建造を発注済み。引き渡し予定は 2027 年、2029 年、2032 年、2035 年、2037 年。オーシャニアクルーズはノルウェー・ホールディングス(NYSE: NCLH)の完全子会社です。

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