



リージェントセブンシーズクルーズ 美食体験「エピキュリアン・パーフェクション」を発表

ワールドクラスの料理体験によるブランド力強化にむけた
新たな没入型料理体験
11の新没入型エピキュリアン・スポットライト・クルーズで
さらに料理に特化した取り組み



東京 2023年3月23日 - 世界のラグジュアリークルーズをリードするリージェントセブンシーズクルーズが、新たな没入型料理プログラム「エピキュリアン・パーフェクション(完璧な美食体験)」を公開。世界で最も豪華なクルーズ船による船旅を満喫するための数多くの食探求と体験の機会が用意されています。

「エピキュリアン・パーフェクション」の開始にあたり、リージェントから2023年、2024年、2025年に実施の11コースによるエピキュリアン・スポットライト・クルーズが発表されました。いずれも世界の頂点に君臨する料理人らと共に他では得られない体験ができるというもの。

リージェント セブンシーズクルーズ社長アンドレア・デマルコは、「料理によってこそ、旅の魅力は増すものです。その理念に基づいた新プログラムとしてエピキュリアン・パーフェクションを発表させていただきます。これは船上でも陸上でも、私共のワールドクラスのレストラン、イマーシブな寄港地観光、ツアー、教室、テイस्टィングで、お客様に比類なき食の体験をお届けするというものです。世界的に有名なシェフ、ワイン醸造家、ソムリエの方々と共に食の魅力を掘り下げ、忘れられない時間を共有できるエピキュリアン・スポットライト・クルーズを開始できることを大変うれしく思っています」としています。

エピキュリアン・パーフェクションは、一般に船上で見られるような伝統的料理の枠を超え、極上の料理、



エピキュリアン・エクスプロレーション、エピキュリアン・エンリッチメントを通じて、乗客を取り巻く世界を味わう機会となります。新コンセプトはリージェント セブンシーズクルーズの熟練した料理人チームによって完成されたもので、5か所のスペシャリティレストランでの料理、没入感ある地上観光、プライベートでの銘醸ワインとスピリッツテイasting、最先端の「カリナリーアートキッチン」での実践料理教室、デモンストレーション、トーク、講習等々の企画内容です。

リージェントの料理チームにインスピレーションを与えた個人的経験や世界各地からの影響について、クルーズラインのビデオシリーズ「ヘリテージ・ストーリーズ」で詳しく見ることができます。

リージェントのエピキュリアン・パーフェクションの詳細は [RSSC.com/experience/epicurean-perfection](https://rssc.com/experience/epicurean-perfection) で。

新エピキュリアン・スポットライト・クルーズ

今年開始される食の取り組みの第一弾として、ワールドクラスのシェフと優れたワイン醸造家を招聘してセブンシーズ グランデュアー、セブンシーズ スplendor、セブンシーズ エクスプローラー、セブンシーズ マリナー、セブンシーズ ボイジャーによる特定クルーズとして 11 の没入型エピキュリアン・スポットライト・クルーズがキュレーションされました。

マーク・ビットマンシェフとエグゼクティブ・カリナリー・ディレクターウォルフガング・マイヤーによるエピキュリアン・スポットライト

セブンシーズ エクスプローラー - 2023 年 6 月 21 日

アラスカのソードからブリティッシュコロンビアのバンクーバー

ジャーナリスト、フードライター、作家として活躍のマーク・ビットマンとリージェントのエグゼクティブ・シェフウォルフガング・マイヤーと共にワイルドなアラスカを訪れます。大自然に行くクルーズ中にマークと共に特別に開催されるツアーや料理のデモンストレーションを通して、地元の料理や伝統を知ることができ、さらにシェフのウォルフガングからは船上での美食強化のため地元の食材をどのように調達しているかといった舞台裏が明かされます。

アラン・ルー & マイケル・ニツェロ両シェフとエピキュリアン・スポットライト

セブンシーズ マリナー - 2023 年 8 月 14 日

ローマ(チビタベッキア)からベネチア(フシナ)

亡き父ミッシェルの後を継いで、フランス以外では最長の 38 年にわたってミシュラン三ツ星を維持しているザ・ウォーターサイド・インの厨房で舵取りをしているのがアラン・ルー シェフ。船上でのデモンストレー



ションや特別料理を通じて、その情熱と専門知識を披露します。ウォーターサイド・インでシェフインストラクターを務めるシェフのマイケル・ニツツェロはミシュランの星付きレストランの日々の運営の裏話や完璧な料理を生み出すために必要な技を明かします。

ビンセントシェフとエピキュリアン・スポットライト

セブンシーズ エクスプローラー - 2023 年 8 月 30 日

アラスカのソードからブリティッシュコロンビアのバンクーバー

叙勲シェフでジェームズ・ベアード・アワード受賞のビンセント・グエリトットがソードからバンクーバーまでセブンシーズ エクスプローラーに同乗し、フランス料理を披露します。アラスカとカナダの絶景や野生動物を楽しみながら、興味深い説明やデモンストレーション等々でアリゾナ州フェニックスにある賞受賞のレストラン ビンセント・オン・キャメルバックの味の秘密とレシピを明かします。

マスター・ソムリエのダグ・フロストとワインについてのエピキュリアン・スポットライト

セブンシーズ スプレnder - 2023 年 10 月 8 日

バルセロナ(タラゴナ)からベネチア(フシナ)

エピキュリアン・スポットライト・クルーズはワインの専門家から学べる貴重な機会。ダグ・フロストはマスター・オブ・ワインとマスター・ソムリエの二つの称号をもつ世界にわずか 4 人のうちの 1 人で、世界中のワインを知り尽くしています。トスカーナ、エクサンプロヴァンス、コペルなどでのテイスティング等で地中海ワインを味わいます。ダグはテイスティング教室、講義、ツアー同行など、船上や地上でいくつかのイベントをホストします。

フィアリングシェフとエピキュリアン・スポットライト

セブンシーズ スプレnder - 2023 年 10 月 30 日

アテネ(ピレウス)からアテネ(ピレウス)

サウスウェスタン料理の父と呼ばれるシェフのディーン・フィアリングとギリシャからトルコの料理旅に。テキサス州ダラスのリッツカールトンにあるフィアリングの名を冠したレストランは、権威あるザガット・サーベイの全米 No.1 ホテル内レストランなど多くの賞を受賞しています。船上で料理デモンストレーションや講習などを行い、"テキサスの味"を紹介。また地元の味と伝統に触れる地上ツアーにも同行します。

ホニグ・ワイナリーとワインについてのエピキュリアン・スポットライト

セブンシーズ スプレnder - 2023 年 11 月 6 日

アテネ(ピレウス)からローマ(チビタベッキア)

ギリシャ、イタリア、スペインのブドウ栽培体験は有名ワインメーカーと共に行くのが一番。ステファニーとマイケル・ホニグ夫妻と共にローカルの味とビンテージを味わう旅に。同時にカリフォルニア州ラザフォード



ドにあるホニグ・ワイナリーを成功に導いたストーリーも語られます。家族経営のワイナリーでは環境の保護にも力を入れています。夫妻でカクテルパーティーやテイastingといったいくつかのイベントでホストを務めます。

コールドウェル・ヴィンヤードとワインについてのエピキュリアン・スポットライト

セブンシーズボーイジャー - 2024 年 3 月 9 日

ブエノスアイレスからリオデジャネイロ

新世界の革新的ワインメーカーであるジョー・コールドウェルがコールドウェル・ヴィンヤードを訪れるエピキュリアン・スポットライト・クルーズで、南アメリカのテロワールとブドウ栽培に案内します。これまでの40年以上をかけて、ジョンはナパバレーに本拠地を置くコールドウェル・ヴィンヤードを、28種類の特徴的ブドウ品種をもちいた、間違いなく地球上で最も偉大で最もユニークなワインエステートの1つに育て上げました。特別テイasting、ペアリング、船上品評会でジョンから偉大なるワイン造りの秘密が明かされます。ウルグアイとブラジルでは地元の味覚と食の伝統を発見する現地ツアーに同行します。

キャストワインと共にワインについてのエピキュリアン・スポットライト

セブンシーズ スプレnder - 2024 年 4 月 14 日

バルセロナからローマ(チビタベッキア)ソノマのワインメーカーであるキャストワインを経営するジャックとアン・シーフリックがワインクルーズで実施のエピキュリアン・スポットライトでワインと旅への情熱を語ります。スペインはアリカンテの古いエステートワイナリーからイタリアはトスカーナの賞受賞のブドウ畑に至るスペイン、フランス、イタリアの優れたワイナリーを一緒に訪れます。船上ではワイン造りの秘密や革新的持続可能な生産方法の実践を講義やテイasting等々で盛り上げます。

スブラジア・ファミリー・ヴィンヤードとワインについてのエピキュリアン・スポットライト

セブンシーズボーイジャー - 2024 年 5 月 8 日

イスタンブールからアテネ(ピレウス)

カリフォルニア州ソノマに持ち込んだ昔ながらの家族伝統のワイン造りについて、エドとアダム・スブラジアがその秘密を明かします。歴史ある物語と共にペアリングを楽しみます。

トマソシェフと有名人ジョン・オハーリーと共にエピキュリアン・スポットライト

セブンシーズ グランデュアー - 2024 年 8 月 14 日

アテネ(ピレウス)からスペインのバルセロナ

アテネ(ピレウス)発着、フランスを中心にギリシャを経由してスペインのバルセロナを含む10泊の周遊クルーズでエンターテイメントと食の創造性がぶつかります。賞受賞の高級イタリア料理レストランで知られ、ロサンゼルスを中心に活躍するシェフのトマソ・バルレッタが、有名俳優・コメディアンで友人でもあ



るジョン・オハーリーとスポットライト・クルーズをホストします。トマソシェフとジョン・オハーリーが共に、クッキングデモンストレーションや同行ツアー、さらにはジョンのワンマンショーであるア・マン・ウィズ・スタンダード等の様々なアクティビティをホストします。厨房からステージまでを会場に展開する楽しさ満載のスポットライト・クルーズとなります。

ZAP と共にエピキュリアン・スポットライト: ジンファンデルを守り生産する人々

セブンシーズ エクスプローラー - 2025 年 3 月 31 日

東京から東京

カリフォルニアを本拠地とするジンファンデル・アドボケイツ・アンド・プロデューサーズ(ZAP)は会員オンリーの組織でジンファンデルのすべてを守り賞賛するもの。クラブメンバーはワインメーカー、保護者、愛好家らで、いずれもジンファンデルへの情熱を共有し、カリフォルニア全土で古いワインを継承していきたいと願う人々です。日本、韓国、中国の豊かな伝統と味覚を楽しむクルーズ中に、特別テイastingとこのブドウ品種についての高度なマスタークラスが開講されます。

エピキュリアン・パーフェクション(完璧な美食体験)について

そつのないパーソナルサービス、没入感満載のデスティネーションと地上観光、ゆとりあるラグジュアリースペースといったあらゆる贅を尽くした比類なき体験をゲストに提供するリージェントセブンシーズクルーズのエピキュリアン・パーフェクション・プログラムは、比類なき料理、エピキュリアン・エクスポレーション、エピキュリアン・エンリッチメントからなるもので、ゲストが船上と寄港地で楽しむことができるオールインクルーシブのクルーズラインならではのラグジュアリーの一環です。

極上の料理

リージェントの船上料理体験は他のラグジュアリーまたはプレミアムなクルーズブランドで一般的なスペシャリティレストランの枠を大きく超えています。特別テイasting、デッキでの地元特産品バーベキュー、充実の料理教室は、群を抜く比類なき料理体験を生み出すための具体例のほんの一部にすぎません。

シグネチャーレストランは、リージェント最大のスペシャリティレストランでゲストがメニューをカスタマイズできる「コンパスローズ」、伝統のフレンチに現代的ひねりを加えた「シャルトリューズ」、クラシックなアメリカ料理を昇華されながら格調高いくつろぎのステーキハウス「プライム 7」、パンアジアの多様な料理を提供する「パシフィックリム」、インドアまたは屋外のテラス席で見事なオーシャンビューを眺めながら朝食やランチビュッフェをとれる「ラ ベランダ」、そして本場イタリアの味と銘醸ワインでディナーを楽しむ「ラ ベランダのセット マーリ」。

Regent

SEVEN SEAS CRUISES®



エピキュリアン・エクスプロレーション

文化に浸るという点では、エピキュリアン・エクスプロレーションに勝るものはありません。行く先々でリージェントの地上料理体験として歴史ある市場を訪れ、有名な飲み物を味わい、伝統的調理方法を知り、地元の食を味わいます。

エピキュリアン・エクスプローラー・ツアー: 古くからある市場、ワールドクラスのレストランその他を寄港地で実体験してから、船上のカリナリーアートキッチンでさらに新たな学びに触れます。

ワイン&スピリッツ・ツアー: 訪れた土地で生産される極上の美酒を体験。ボルドーのブドウ畑やアイルランドの蒸留所など。

フード&ワイン・ツアー: 知識豊富な食のプロとフード&ワイントレイル社の協賛による様々な美食とワインの体験。

ローカル・フレーバー・ツアー: 地元の人たちに愛されている店で、現地ならではの本格的食事を。

エピキュリアン・ランド・プログラム: クルーズ前または後の地上プログラム。その土地ならではの素晴らしい味や食の遺産を中心に、各地で没入感ある探訪を楽しみます。



エピキュリアン・エンリッチメント

食芸術の巨匠からお知恵拝借。船内の実践料理教室「カリナリーアートキッチン」で腕を磨くことができます。エピキュリアン・スポットライト・クルーズで、外国文化の美しさに触れ、特定の料理に思い入れを集中するのも一案です。世界で最も豪華なクルーズ船による様々な体験の機会が、誰にもあるおいしい雰囲気満足させます。

エピキュリアン・スポットライト・クルーズ: 特別にキュレーションされたクルーズ。特定の料理をテーマにし、マスタークラスの醸造家やシェフらを特別ゲストに迎えます。

カリナリーアートキッチン・エクスペリエンス: セブンシーズ グランデュアー、セブンシーズ スプレッダー、セブンシーズ エクスプローラーに設置されるプロレベルの料理講習設備カリナリーアートキッチンの成功からさらに飛躍して、カリナリーアートキッチン・エクスペリエンスでは実習クラス、特別デモンストレーション、ツアー等々が行われます。

エピキュリアン・エンゲージメント: リージェントの内容豊かな講師シリーズの一環として、様々な料理の専門家による内容の濃いトークや講義

エピキュリアン・テイスティング: 船のソムリエ、ミクソロジスト、シェフによるプロならではの指導のもと、新しいワイン、スピリッツなどに出会い、味覚の幅を広げることができます。

継承のストーリー

世界で最も豪華なクルーズ船で食を媒介とする文化と料理の豊かな歴史に没頭します。

セツテマーリの洗練のメニューにまつわる魅力的な食探検は、[こちら](#)のショートフィルムに記録されています。

リージェントで人気のフレンチレストラン「シャルトリューズ」の新レシピとワインリストに影響した南フランスの本物の味と長年にわたる料理の伝統の探求は[こちら](#)から。

直近の料理チームの最新アドベンチャーであるマイアミ集結。地元の料理を体験し新たな食材を取り入れ、最大スペシャリティレストランであるコンパスローズのメニュー強化を図りました。その様子を記録した動画は[こちら](#)から。



リージェント セブンシーズクルーズの詳細については <https://jp.rssc.com/>

リージェント セブンシーズクルーズについて

リージェント セブンシーズクルーズは、30年にわたリラグジュアリーを求める旅行者に「An Unrivaled Experience™-極上の体験」を提供しています。ゲスト数は最大732名、広々としたスタイリッシュなクルーズ船 - セブンシーズ エクスプローラー、セブンシーズ マリナー、セブンシーズ ナビゲーター、セブンシーズ スplendor、セブンシーズ ボイジャー、そして2023年に加わるセブンシーズ グランデュアー - が世界で最もラグジュアリーなクルーズ船団を形成、地球の隅々にいたる500以上のイマーシブなデスティネーションを巡ります。「Unrivaled Space at Sea™ 比類なき洋上空間」を誇る豪華なオールスイートの客室はそのほとんどにプライベートバルコニーを備え、贅を尽くしたパブリックエリアや広大なアウトドアスペースも含めて船内では十二分にパーソナライズされたサービスが提供されます。さらに真にオールインクルーシブのクルーズラインをうたうリージェント セブンシーズクルーズならではのサービスとして、すべての寄港地で追加料金なしかつ無制限で地上ツアーに参加できます。クルーズ料金にはそのほか、スペシャリティレストランや屋外ダイニングを含む様々なレストランでの美食、特選ワインとスピリッツ、エンターテイメント、無制限のインターネットアクセス、無料のバレーランドリー、前払いチップ、コンシェルジュレベル以上のスイートにはクルーズ前泊1泊の宿泊と港への送迎パッケージ、以上全てが含まれています。

ノルウェージャンクルーズライン・ホールディングスについて

ノルウェージャンクルーズライン・ホールディングス株式会社(NYSE:NCLH)はノルウェージャンクルーズライン、オーシャンアクルーズ、リージェント セブンシーズクルーズの各ブランドを運営し、世界のクルーズ業界をけん引しています。3ブランドの保有船合計29隻、総ゲスト数はほぼ6万名。各クルーズブランドのアイテナリーには世界500を超えるデスティネーションが網羅されています。今後2027年までに3ブランド合わせて8隻の新造クルーズ船導入定。

【発行元】リージェント セブンシーズ クルーズ PR 株式会社 Flair