

## リージェント セブンシーズクルーズ セブンシーズ マリナーとセブンシーズ ボイジャー限定で 新感覚の没入型食体験

エピキュリアンエンリッチメントスタジオでのエピキュリアンパスポートシリーズ、  
シェフ主催ダイニング、寄港地の食を深掘りする観光など



東京 2025年12月11日 - 世界のウルトラ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、セブンシーズ マリナーとセブンシーズ ボイジャーに新たに最先端料理ステージ「エピキュリアンエンリッチメントスタジオ」を導入。洋上における食の充実度の規準がさらなる高みに押し上げられます。

新企画は、味、歴史、ストーリーテリングを通じて乗客と目的地をつなぐ感動的食体験となるもの。リージェント セブンシーズクルーズのエグゼクティブシェフでカリナリーエンリッチメントダイレクターのキャスリン・ケリーが立ち上げたエピキュリアンエンリッチメントスタジオは、セブンシーズ マリナーによる2026年ワールドクルーズでデビューを飾り、2026年5月からはセブンシーズ ボイジャーでも展開されます。

# Regent

SEVEN SEAS CRUISES®

リージェント セブンシーズ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、「食の探求は常に旅の核心にあります。新企画 **エピキュリアンエンリッチメントスタジオ** では、お客様に私共のマスターシェフらの視点を通じて目的地を発見していただけます。インドでスパイス調合の技を極めたり、地中海の最高級オリーブオイルを味わったりなど、訪れる各地を特徴づけるストーリー、伝統、そして本物の味をお客様に体感していただくため、あらゆるアイデアを、心を込めて織り込んでいます」としています。

乗客は、世界の食文化や伝統への理解を深めるために設計された一連の充実体験に船出します。その中心にあるのが、エピキュリアンパスポートシリーズ、シェフズサークル、シェフズテーブル、シェフと行くエピキュリアンエンリッチメントツアー、シェフ主催ダイニングの5つの柱。

セブンシーズ マリナーのスターズラウンジとセブンシーズ ボイジャーの Club.com のインターネットスペースとブティックが、エピキュリアンエンリッチメントスタジオ専用のスペースへと再設計されます。いずれも **両船の数百万ドル規模の綿密かつ大規模な改装計画** の一環として実施され、ウルトララグジュアリークルーズの最高峰としてのリージェントの位置づけがさらに強化されます。

## エピキュリアンエンリッチメントスタジオの5つの柱

エピキュリアンエンリッチメントスタジオは、旅を知り尽くした目の肥えた乗客のため、その期待を超える没入感あふれる忘れられない瞬間を提供し続ける、というリージェント セブンシーズクルーズの揺るぎない姿勢を具現するものとなります。探求の贅と卓越した料理の芸術性が融合する空間です。

前出キャスリン・ケリーは、「お客様は、食というレンズを通して世界を見たいと願っています。エピキュリアンエンリッチメントスタジオは、そのご要望に応えるべく自然に進化したプログラムです。歴史、味、そして本物の体験を、すべてのクルーズに取り入れています」と、語っています。

セブンシーズ マリナーおよびセブンシーズ ボイジャーでの体験は、各クルーズの初日に開催されるスパークリングワインレセプション(予約なしで参加可)から始まります。乗客は常駐シェフと交流し、エピキュリアンエンリッチメントスタジオの以下の5つの柱に基づくプログラムやイベントへの参加申し込みができます。

## エピキュリアンパスポートシリーズ

エピキュリアンエンリッチメントスタジオの主軸となるのは、エピキュリアンパスポートシリーズです。このシリーズでは、特定の地域に焦点を当てた没入型レクチャーを通じて、その地域の食の歴史、代表的な食材、そしてレシピが深掘りされます。参加者は、各食エリアを終了するごとにスタンプが押された記念

パスポートと、イラスト付きレシピを受け取ります。対象地域は、ポリネシア、東南アジア、イベリア半島、インド、パタゴニアなど 20 以上の異なる食文化圏。各地で特別な食体験に迎えられ、訪れるすべての目的地が美食の発見の場となります。

## シェフズサークル

エピキュリアンパスポートシリーズの参加者のみが利用できる多彩なプログラム。地域やシェフ講師によって内容が異なり、各クルーズを通じてシェフの講義内容に因んだ新鮮な体験をすることができます。美食トリア大会、著者による書籍紹介とサイン会、専門家によるミクソロジー講座、料理をテーマにしたビデオ上映会、そして興味深いストーリーテリングセッションなどが予定されています。

## シェフズテーブル

本プログラムは、リージェントのシェフが指導する少人数制のレクチャーとデモンストレーションという2つの要素で構成されています。レクチャーではオリーブオイル入門や世界のスパイスといった洗練されたテーマが取り上げられ、直接の質疑応答もあります。シェフによる肩の凝らない楽しい雰囲気でのデモンストレーションでは、スペインのパエリア、インドのビリヤニ、スカンジナビアのグラブラックスなど、各地域の郷土料理が取り上げられ、記憶に残るインタラクティブな食体験となります。

## シェフと行くエピキュリアンエンリッチメントツアー

食をテーマにした 70 以上の厳選寄港地観光のコレクション。リージェントのシェフと共に、活気あふれる地元の市場、有名ワイナリー、本物志向の食品生産厨房といった見どころを訪れます。オプションで、エピキュリアンエンリッチメントスタジオにてツアー後の振り返りセッションを実施。その日の発見をさらに掘り下げることができます。

## シェフ主催ダイニング

招待制ディナー。ウルトララグジュアリークルーズラインの洗練されたスペシャリティレストランに、リージェントの料理チームが乗客 8 名を上限に招待するというもの。ディナーはカクテルアワーから始まり、船上で提供される様々な料理に関する美食談義を楽しみます。

エピキュリアンエンリッチメントスタジオは、セブンシーズ エクスプローラー、セブンシーズ グランデュアー、セブンシーズ スプレnder搭載の[カリナリーアートキッチン](#)の驚異的な成功を基に誕生しました。

## 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、1992 年より比類なき体験を届ける世界最高峰の超豪華クルーズラインです。乗客数は 496 名から最大 822 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

# Regent

SEVEN SEAS CRUISES®

エクスプローラー、セブンシーズ グランデュアー、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 2026 年就航予定のセブンシーズ プレステージ - が世界で最も豪華なクルーズ船団を形成しています。7 大陸、550 以上の寄港地をめぐる没入型の旅では、広々と贅沢な空間で世界を巡りながら、ほぼすべてにプライベートバルコニーを備えた優雅なオールスイート仕様の客室でくつろぐことができます。その広さは、クルーズ業界でも最大級です。リージェントならではの心のこもったパーソナルサービスは、華麗なパブリックスペースやゆとりある屋外エリアはもちろん、多彩なスペシャリティレストランや屋外ダイニングで味わう他に類を見ない美食体験にも表れています。オールインクルーシブのクルーズ料金には、無制限に参加できる寄港地観光、絶品の料理、特選ワインやスピリッツを含む飲み物、エンターテインメント、スターリンク Wifi、バレーランドリー、チップ、またコンシェルジュレベル以上のスイート利用ではクルーズ前夜ホテル 1 泊パッケージ、以上全てが含まれています。詳しくは <https://jp.rssc.com/>。リージェント セブンシーズ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)

画像提供はリージェント セブンシーズクルーズ

【発行元】リージェント セブンシーズクルーズ PR 株式会社フレア