

セブンシーズ プレステージが船上と寄港地で 特別企画エピキュリアン エンリッチメント

リージェント セブンシーズクルーズが 10 年ぶりの新クラス船で実施
カリナリーアートキッチン船上料理教室(64 回実施)
と エピキュリアンエクスプローラー寄港地ツアー(25 回実施)を発表



東京 2026 年 6 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、食通を自負する顧客対象に、美食への情熱を存分に満たし料理の腕前に磨きをかけられる機会を企画。新造船 **セブンシーズ プレステージ**で実施されます。リージェントで大成功を収めたエクスプローラークラス船で初めて導入された「カリナリーアートキッチン」を **セブンシーズ プレステージ**にも搭載して実現するもので、味、歴史、物語を通じて、乗客と訪問地を没入型美食体験で結びつけます。

リージェント セブンシーズクルーズでエグゼクティブシェフ兼カリナリーエンリッチメント ディレクターを務めるキャスリン・ケリーが手掛けた「カリナリーアートキッチン」は、美食の卓越性、目的地への没入体験、そして乗客体験の価値向上にむけたリージェントの取り組みを具体化するもの。2029 年 3 月までの **セブンシーズ プレステージ**による全クルーズで、64 回の「カリナリーアートキッチンクラス」と 25 回の「エピキュリアンエクスプローラーツアー」が実施されます。クラスやツアーは 18 名までの少人数制のため、世界各国の料理を、きめ細やかでアットホームな雰囲気の中で存分に楽しめます。

リージェント セブンシーズクルーズ社長のウェスリー・ディシルヴァは、「食を通じて旅先を発見することの人気は疑いようがありません。だからこそ、私たちはセブンシーズ プレステージのクルーズでは、美食体験を充実させるよう特に力を入れています。私共の『カリナリーアートキッチン』での体験を、食通のお客様には特にお勧めさせていただきます。参加者は最大 18 名の少人数で実施のクラスや地上ツアーは、お客様一人ひとりにきめ細やかなおもてなしを提供するという私たちの姿勢を体現しています」としています。

船内に設けられたプロ仕様の調理実習施設「カリナリーアートキッチン」は、一流の料理学校にも匹敵する環境の中で、調理技術を磨き、さらに高めるために必要なあらゆる設備を完備しています。全面ガラス張りの窓から大海原を望む教室は、料理に没頭できる体験にふさわしい、理想的な空間です。18 台の調理ステーションには充実の設備が整い、参加者は包丁さばきからとっておきのレシピまで、多彩な調理技術を学ぶことができます。これらはすべて、キャスリン・ケリーシェフが選出した優れた技能を持つシェフ講師陣の指導のもと、船上で世界最高水準の料理体験を提供するために設けられたものです。

2 時間の料理教室の参加費は 1 名 129 ドルから。世界各国の多彩な料理と調理の伝統を習得します。グリル料理愛好家には、世界的に有名なアルゼンチンのバーベキューの隠し技が解き明かされ、南米産ワインとの絶妙な組み合わせも堪能できます。軽めの食事としては、地中海を舞台に、この地域で高く評価されている食事法の健康効果を学びながら、フランス、ギリシャ、イタリア、スペインの代表的な料理を学びます。

世界中の名だたる美食の地へのクルーズでは、リージェントで人気の「エピキュリアンエクスプローラーツアー」を通じて、現地の文化をさらに深く体験することができます。いずれも没入感満載の特別企画ツアーは、シェフ講師が少人数の参加者と共に、活気あふれる地元の市場を巡り、地元で愛される名物料理を味わい、また有名なミシュラン星付きレストランで最高級の料理を堪能するなどのカリキュラム。多くのツアーでは、船に戻って「カリナリーアートキッチン」で追加の試食やデモンストレーション、座学などのセッションが行われ、各寄港地での体験が船上へとシームレスに継続されます。

「カリナリーアートキッチン」料理教室および「エピキュリアンエクスプローラーツアー」は別途料金がかかります。参加予約は乗船前に乗客のアカウントからオンラインで可能。

セブンシーズ プレステージのカリナリーアートキッチン&エピキュリアンエクスプローラーツアーのハイライト

Culinary Institute of America (アメリカ料理学院)を卒業したシェフのキャスリン・ケリーは、数十年にわたり世界中を旅し、多様な料理とその背景にある文化を探求してきました。その豊富な経験と専門知識を活かして「カリナリーアートキッチン」プログラムが企画され、リージェントの「エピキュリアンエクスプローラーツアー」が開発されました。

キャスリン・ケリーは、「私たちの目標は、お客様が訪れる各地の料理や食材、食文化に触れながら、物語や体験を分かち合えるような、楽しい交流空間を提供することです。その過程で、プロのシェフが日々実践しているテクニックをご紹介します、ご自宅でも自信を持って再現できるレシピやスキルを身につけていただけるようサポートいたします。レッスンは幅広い好みやスキルレベルに対応できるよう設計されていますので、料理に情熱を注ぐ初心者の方から経験豊富な家庭料理愛好家まで、どなたでも大歓迎です。すべては、私共が自身をもって洋上で最も洗練された調理教室といえる設備で行われます」と、抱負を語っています。

カリナリーアートキッチン料理教室のハイライト

Cocina Latina(ラテン料理)

リージェントのシェフたちは、メキシコからパタゴニアに至るまでラテンアメリカの隅々を巡り、ラテン料理という独自の個性を持つ料理のレシピや食材を学びました。絶妙なバランスを基調とするラテンアメリカ料理は、どこにでもあるジャガイモやリブアイステーキといった食材を、格別の味わいに昇華させます。シェフが厳選した、豊かな風味と個性が溢れるレシピやカクテルを通じて、ラテンアメリカ料理が世界中の食通たちにとって新たなフロンティアとなったことにも納得できるはず。

Australia Through the Ages(各時代のオーストラリア)

オーストラリアの食の歴史を知るには、まずは先住民と彼らが愛してやまないマカダミアナッツを知ることから。イギリス人、中国人、そしてヨーロッパ人による移住が、現代オーストラリアの多様で滋味豊かな「フュージョン料理」にどのような影響を与えたかを学びます。南半球のオーストラリアらしい今人気の料理と、その精神を映す職人技が光るカクテルも。

Journey Across the Mediterranean(地中海紀行)

美食の宝庫・地中海。このクラスでは、フランス、ギリシャ、イスラエル、イタリア、モロッコ、スペイン、トルコを巡る美食の旅に出ます。各クラスでは、長年にわたり地中海地域をクルーズしながら様々な味を探求してきた講師シェフたちのお気に入りメニューが紹介されます。また、雄大な地中海を巡る最新の旅でシェフたちが出会ったワインやカクテルも。

エピキュリアンエクスプローラーツアーのハイライト

ビルバオでシェフと行く市場ツアーとタパス

クルーズ: [Sunlit Iberia](#)、2027 年 5 月 11 日(14 泊)

スペインのバルセロナ - スペインのマラガ - モロッコのタンジェ - スペインのセビリア(カディス) - ポルトガルリスボン(宿泊) - ポルトガルのポルト - スペインのラ・コルーニャ - スペインのビルバオ - フランスのボルドー(ポイヤック) - イギリスのロンドン(サウサンプトン)

シェフの案内で、バスク地方の食の魅力に触れます。まずは「カリナリーアートキッチン」で、この地域の料理について学んだ後、ビルバオへと向かいます。歴史あるリベラ市場や絵のように美しい旧市街を巡り、食関連ショップを探索した後は、バスク風タパスのピンチョスと一緒に、この地を代表するスパークリングの白ワイン「チャコリ」で乾杯。船に戻った後は、ワインを片手に会話を楽しみながら、バスク料理をテーマとしたテイスティングを。参加費は 1 名 159 ドル。

バルセロナでシェフと行く美食ツアーとタパスランチ

クルーズ: [Timeless Shores](#)、2027 年 6 月 8 日(18 泊)

ポルトガルリスボン - ポルトガルのポルティマン - スペインのセビリア(カディス) - モロッコのタンジェ - スペインのマラガ - スペインのアリカンテ - スペインの palma・デ・マヨルカ - スペインのバルセロナ - フランスのアジャクシオ(コルシカ島) - フランスのトゥーロン - フランスのニース(ヴィルフランシュ) - イタリアのトスカナ(リヴォルノ) - イタリアのピオンビーノ - イタリアのゴルフォ・アランチ(サルデーニャ島) - イタリアのローマ(チビタベッキア)

シェフと共に美食のメッカ・バルセロナの魅力を深掘りします。象徴的なラ・ボケリア市場やモダンなサンタカタリナ市場を散策した後、カタルーニャ料理の個性と豪快さそのもののタパスランチを楽しみながら、この地域らしい食材の新たな魅力を発見します。締めくくりは船上で新しい仲間たちと楽しむカヴァのテイスティング。参加費は 1 名 159 ドル。

パルマ・デ・マヨルカでシェフと行く市場ツアー、オリーブ農家とタパス

クルーズ: [Prestige of Portugal](#)、2027 年 6 月 8 日(9 泊)

ポルトガルリスボン - ポルトガルのポルティマン - スペインのセビリア(カディス) - モロッコのタンジェ - スペインのマラガ - スペインのアリカンテ - スペインの palma・デ・マヨルカ - スペインのバルセロナ

パルマ・デ・マヨルカの活気あふれるオリバル市場で、色とりどりにディスプレイされた魚介類、チーズ、生花、そして旬の農産物を見て回ります。その後、起伏に富んだ田園地帯を抜け、この地域でも最高級のオリーブオイルを生産する家族経営の農場「トレウラー」へと向かいます。オリーブ畑を散策しながら

栽培や生産について学んでから、もちろん試飲も。シェフ講師による実用的で洞察に富んだ船上セッションでは、オリーブ畑の見学を思い出しながら、オリーブオイルの適切な保存方法、取り扱い方、そして日常の料理での活用法に焦点を当てた実演と試食を行います。参加費は1名209ドル。

セブンシーズ プレステージについての詳細は https://jp.rssc.com/Ships/Seven_Seas_Prestige で。

セブンシーズ プレステージについて

従来のリージェントのクルーズ船よりも40%大型化しているにもかかわらず、乗客数はわずか10%増にとどめ、真の他に類を見ないゆとりを実現。7万7,000総トン、411室のスイートルーム、専属乗員630名で、クルーズ業界でも屈指の客室面積対乗客数比率および乗員数対乗客数比率を誇ります。

美しい設えの全室バルコニー付き客室は、12の個性豊かなカテゴリー展開。うち4カテゴリーは、オールインクルーシブのウルトララグジュアリークルーズ船としては史上最大規模のスカイビューリージェントスイートを含む、全く新しいスイートタイプ。エレガントなパブリックスペースは、洗練された光あふれる「スターライトアトリウム」や、アートをモチーフにした「ガリレオズバー」などが、細部にまでこだわって設計されています。

エピキュリアンパーフェクションを堪能する場としては、メゼスタイルの地中海料理をコンセプトにした新レストラン「アジュール」のほか、「シャルトリューズ」、「プライム7」、「パシフィックリム」といった人気店を含む厳選の11か所のダイニング体験に加え、後日新たに1ダイニングが発表される予定です。

就航初シーズンには、ヨーロッパとカリブ海を巡る厳選13クルーズが実施されます。初クルーズは2026年12月13日発で、バルセロナからマイアミへ向かう14泊の祝祭ムードあふれる大西洋横断航路。その後は、陽光あふれる東カリブ海と西カリブ海や、パナマ運河の驚異を巡るクルーズを実施。出航地は、フロリダ州マイアミ、カリフォルニア州ロサンゼルス、そしてニューヨーク。シーズンの締めくくりは、イベリア半島やフランス沿岸を優雅に巡るクルーズ。数か所でのオーバーナイトステイも含まれます。セントルシア、カルタヘナ、ボルドーといった個性豊かな港への寄港も予定されている今シーズンは、1回のクルーズにつき最大97コースの寄港地観光ツアーも。活気あふれる探訪とオールインクルーシブの贅沢が絶妙に融合した旅を楽しめます

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 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 スプレnder、セブンシーズ ボイジャー、そして 2026 年後半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。2026 年、2030 年、2033 年、2036 年の引き渡し予定でプレステージクラス客船 4 隻を発注済み。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

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