

Regent

SEVEN SEAS CRUISES®

EXPERIENCE THE UNRIVALLED®

リージェント セブンシーズクルーズがバターブックと提携で 食のクラフトマンシップ向上

フローティングペストリーアカデミーで

保有全船の担当料理人対象に世界トップクラスの製菓製パン研修



東京 2026 年 8 月 7 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、The Butter Book®(バターブック)との提携により開発された、3 年間にわたる新たな製菓製パン技術向上プログラム「フローティングペストリーアカデミー」をスタートさせました。これにより、リージェントはエピキュリアンパーフェクションへの取り組みと、全船にわたる継続的な専門能力開発をさらに強化することになります。リージェントの [Pride Behind Every Plate 動画シリーズ最新作](#)では、フローティングペストリーアカデミーが紹介されています。

フローティングペストリーアカデミーは、リージェントの信念である「比類なきゲスト体験は、料理のプロフェッショナルたちによる綿密なトレーニング、厳格な規律、そして限らない創造性」というリージェントの信念を体現しています。専門家によるデジタル指導と、徹底した実技評価およびメンターシップを融合させた同アカデミーでは、包括的なカリキュラムが組まれています。職人としての発酵技術や伝統的製菓から、精巧なチョコレートアート、洗練されたデザートプレートに至るまで、この取り組みにより、リージェントセブンシーズクルーズが誇る精度と一貫性の基準が堅持されます。

 CRUISE GUILD JAPAN

Regent

SEVEN SEAS CRUISES®

EXPERIENCE THE UNRIVALLED®

リージェント セブンシーズクルーズ社長ウェスリー・デシルバは、「お客様からは、リージェントの旅であれば、そのあらゆる瞬間に最高級の体験が約束されている、との信頼をいただいています。本パートナーシップにより、そのお約束を、皿の上の細部に至るまで行き届かせていただきます。長期的な視点を持つことは、ウルトララグジュアリートラベルに携わる私共が業界の最前線に立ち続けるためには不可欠です。卓越したダイニング体験の背後には、私共の料理へのビジョンを情熱と技術をもって具現化する才能あふれるプロフェッショナルたちのチームが存在します。フローティングペストリーアカデミーは、彼らの未来と、彼らが創り出すゲスト体験の両方への投資なのです」としています。

リージェント セブンシーズクルーズ料飲部門副社長ベルンハルト・クロッツは、「パティシエたちに質の高い研修や新しい技術に触れる機会を、本プログラムで提供できることを大変嬉しく思っています。お客様が船内でケーキ等を口にして実感していただける芸術的な技は、何年もかけた技術習得の集大成です。このパートナーシップは、その職人技を、それを実現するシェフたちのための体系的なキャリアパスの形として正式に確立するものです。そして彼らの専門的な成長を支援するという当社の取り組みを体現するものです」と述べています。

バターブックの創設者で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 シェフは、「ラグジュアリーとは、一貫性、献身、知識、そして情熱あふれるチームによって築かれるものです。料理チームへの投資は、ホスピタリティ企業が取り組める最も価値ある取り組みの一つです。リージェント セブンシーズクルーズと提携することで、その食文化の伝統を守りながらチームに世界トップクラスの教育と体系的なキャリアアップの機会をご提供できることにわくわくしています。私共のアカデミーは、技術、芸術性、品質を決して犠牲にすることなく、全船における製菓製パンの卓越性を高める一助となるものと自負しております」と語っています。

この新たな投資は、リージェントが長年にわたり追求してきた「エピキュリアンパーフェクション」の延長線上にあります。豪華な日替わりアフタヌーンティーから、船内フレンチレストラン「シャルトリューズ」で提供される絶品のプチフル盛り合わせ、「コーヒーコネクション」で特製コーヒーにぴったりマッチするスイーツに至るまで、製菓と製パンはリージェントでの体験の中心をなしています。リージェントの料理プログラムは、まもなく就航するセブンシーズ プレステージでデビューする「アジュール」といった新しいダイニングコンセプトを取り入れながら、絶えず洗練と向上を続けていますが、本アカデミーは、全船を通じてその完璧を追求し続けるための体系的な基盤を提供しています。

リージェントに関する詳細は RSSC.com で

Regent

SEVEN SEAS CRUISES®

EXPERIENCE THE UNRIVALLED®

The Butter Book について

バターブックは、世界的に著名なシェフと専門教育者によって設立された、受賞歴のある製菓・製パン分野の人材育成プラットフォームおよび教育メソッドです。25 年以上にわたる最高水準の料理教育の実績を基に開発されたこのプラットフォームは、シェフによるデジタル学習、実技評価、スーパーバイザーによる技能確認、指導者育成 (Train-the-Trainer) プログラムの導入、さらにカスタマイズ可能なキャリアパスを一つに統合した人材育成システムを提供しています。ホスピタリティグループ、ホテル、クルーズ会社、政府機関の調理チーム、教育機関の見習いから熟練職人までを対象に、拡張性の高いデジタル教育と実践的なトレーニングを提供しています。企業向けに設計されたこのプラットフォームは、調理人材の採用、受け入れ研修、育成、定着、キャリアアップを支援するとともに、ベストプラクティスの標準化、組織内の人材パイプラインの強化、業務運営の一貫性向上を実現します。また、職人技や品質、ブランド基準を損なうことなく、組織の事業拡大を可能にします。

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。客室数は最大 411 スイート。理想的なサイズのクルーズ船 - 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 スプラッダー、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 プレストージ - 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。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、オールインクルーシブの *比類なきラグジュアリー* を満喫できます。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

 CRUISE GUILD JAPAN