



オーシャニアクルーズの料理教室に新企画 包丁使いからクレープや北欧料理まで楽しさ満載

今年も、美食とデスティネーションにフォーカスしたクルーズで世界をリードするオーシャニアクルーズが16の新企画クッキングクラスをマリーナとリビエラのヨーロッパシーズンで実施します。オーシャニアクルーズは個々の参加者が実際に調理実習できる設備が整ったカリナリーセンターを導入した最初のクルーズラインです。新プログラムは食部門のディレクターとしてその強化策に長年力を尽くしてきたシェフ・キャスリン・ケリーが担当。4月と5月の今年初めてのヨーロッパクルーズからスタートします。

キャスリン・ケリーは「カリナリーセンターの講師陣は有名シェフの下で修業を積んだ経験豊かな料理人やオーナーシェフたちです。講習テーマはリピーターのゲストにも何度でも参加していただけるよう常に刷新されています。今シーズンは洋上初の試みとして包丁使いに特化したクラスを設けました。他のバラエティに富んだ講習内容と共に必ずやゲストの皆さまに楽しんでいただけるはずですよ」と多くのゲストの参加を呼び掛けています。

新クラス、注目クラスのハイライト

スライス: シェフの包丁使いをマスター

調理人御用達の包丁J. A. ヘンケルスの製造で世界的に知られているツヴェリング社とのパートナーシップで、ゲストからもっとも要望が多かった「包丁使いーから十まで」を新設しました。あらゆる種類の包丁ナイフ類に触れ、いくつかのナイフを実際に使い、どれが自分にとって一番使いやすいかを見極めます。また研ぎ方や手入れの仕方の知識を得、様々なカット方法を練習し、シェフ・ジャック・ペパン愛用の野菜スライサーの安全な使い方も学びます。クラスの最後に、包丁技術講習修了証書と共にツヴェリング社のナイフ類を割引料金で購入できるバウチャーがプレゼントされます。

クレープを見直す

ほとんどの人はクレープをフランス料理と考えていますが、この小さな愛の包みは世界中どこでも人気で様々なバリエーションで楽しまれています。本来のものである蕎麦粉のガレットから甘いクレープシュゼットまで、クレープのフィリングとトッピングのアイデアいろいろです。

ノルディックキッチン

バルト海を巡るカリナリークルーズでは海と山のごちそうの秘密に迫り、スカンジナビアと北欧のスペシャリテを味わいます。エストニアのフィッシュスープ、ノルディックサーモンのリエット、スカンジナビアの伝統的サケのマリネのグラブックス、スウェーデンスタイルのボリューム感あるミートボールなど。

オーシャニアクルーズ社長兼CEOのボブ・バインダーは「食にフォーカスした唯一のクルーズラインとして、私共はゲストに世界の料理文化に浸かることのできるカリナリーエクスペリエンスを、しかも他では体験できない実践的なものをお届けします」とアピールしています。

クラスのラインナップ

- **Pucker Up** – 見るだけで口の中が酸っぱくなるレモンにフォーカス。地中海料理で様々な活躍するレモンについて
- **Ancient Cuisines** – 長い歴史を持つモロッコとトルコの不思議な料理の数々



- **All Things Roman** – 古代ローマ帝国の偉大なる料理にふれる
- **Brunch Comforts** – 王道ランチと楽しい演出のアイデア
- **Cooking Fresh** – ヘルシー、フレッシュ、豊かな風味の料理。キャニオンランチスパの人気料理も。
- **Essential Pasta** – パスタ料理の基本のき。下ごしらえからソースまで。
- **Greek Tonight** – サントリーニ、ロードス、クレタ、コルフ、アテネの味からオーシャニア料理教室で人気のレシピを
- **Grill School** – グリル料理は技術以上に芸術スタイル
- **If it Swims** – 魚調理の基本をマスター。焦がし、火を通す、湯通し、塩漬け
- **In the Kitchen with Jacques** – マヨネーズやソースの秘密や、シェフの60年のキャリアで一番好きな料理など。オーシャニアのエグゼクティブ・カリナリー・ディレクターで世界的に有名なマスターシェフ直伝のクラス
- **Most Requested Red Ginger** – 船内好評のアジアンレストランの人気レシピとテクニックをマスター
- **The Sicilian Kitchen** – パスタ、魚、米の料理を講師陣とクルーの故郷から
- **Viva Espana** – 世界の料理シーンを変えたスペイン料理。このクラスでは伝統的タパスとピンチョスを新しい味付けで

「料理はヨーロッパ文化にとっても意義深い位置を占めています。私たちの講師陣は料理への情熱を通して、講習という以上に楽しめるものとしてクラスに命を吹き込んでいます。少しの食、少しのワイン、少しの学習、すべてが一つになって素晴らしいエクスペリエンスになります」とバインダーが付け加えています。

オーシャニアクルーズのクルーズ予約やその他詳細については指定の旅行代理店、ウェブサイト(jp.oceaniacruises.com)で。

Oceania Cruises について

2018年に15周年を迎えるオーシャニアクルーズは洋上のファインダイニングとデスティネーションにフォーカスした世界屈指のクルーズラインです。ゲスト数684名または1250名に限定された全6隻のラグジュアリー・クルーザーは洋上のファインダイニングと地球規模の豊富なデスティネーションで他の追随を許さないパッケージ体験を提供しています。優れたデザイン性とくつろぎ感あふれるクルーザーによるアイテナリーは、180日間の世界一周クルーズを始め、ヨーロッパ、アラスカ、アジア、アフリカ、オーストラリア、ニュージーランド、ニューイングランド-カナダ、バミューダ、カリブ、パナマ運河、タヒチと南太平洋の450を超える港を巡り、いずれもスケール感と質にも優れています。

取材の問合せ先：
株式会社フレア 岡部昭子
E-mail: ao@flairjapan.com
Mobile: 090-8511-1492