

プリンセス・クルーズが有名シェフ カーティス・ストーンとの 専属パートナーシップを発表



シェフのカーティス・ストーンがプリンセス・クルーズとのパートナーシップを開始し、プリンセス・クルーズが所有する18隻の全ての船で彼の料理を提供します。

[プリンセス・クルーズ](#) は、シェフ [カーティス・ストーン](#) との専属パートナーシップを結びました。彼の料理本はニューヨーク・タイムズ紙でベストセラーとして紹介され、テレビでも活躍中で、レストランの経営者としても高い評価を得ています。このコラボレーションによって、プリンセス・クルーズで世界を旅するお客様は、ストーン シェフがプロデュースした新鮮で風味豊かな料理を通して、思い出に残る素晴らしい時間を楽しむことができます。

世界的に高く評価されているシェフ、カーティス・ストーンは18歳の時に母国であるオーストラリアで料理人としてのキャリアを開始し、その後はミシュランガイドにも掲載されたロンドンのレストランで腕を磨きました。これまで数多くの人気料理番組に登場した彼は、最近では、フード・ネットワークのオールスター・アカデミーに講師として出演したほか、同ネットワークの新番組ビーチ・イーツ(8月12日放送開始予定)ではホストを務めます。2014年にカリフォルニア州ビバリーヒルズに初めて開業した「モード(Maude)」という名のレストランは、「タイム」、「トラベル・アンド・レジャー」、「イーター・エルエー」、「ロサンゼルス・マガジン」、「アンジェリーノ」など一流の雑誌から高い評価を得ています。また、彼の料理本は、最新作の「グッド・フード、グッド・ライフ」をはじめ、これまでに6冊が出版され、ニューヨーク・タイムズ紙でベストセラーとして紹介されています。

ストーン シェフが、プリンセス・クルーズでプロデュースするのは下記の三つです。

- すべての客船のメインダイニングでストーン シェフプロデュースの特別メニュー
- ストーン シェフのコンセプトによる新しいレストランと自身のデザインによるメニュー
- 「カーティス・ストーンのシェフズ・テーブル」

この新しいパートナーシップは、プリンセス・クルーズの「カム・バック・ニュー (Come Back New)」というブランドプロミスに加わり、乗船されたお客様の船上での体験をより高めるようにデザインされています。メインダイニングで提供されるストーン シェフがプロデュースしたメニューは、今年の秋にゴールデン・プリンセスで初めて提供され、2015 年末までには全船で提供される予定です。ストーン シェフの初の船上レストランは 12 月、フォートローダーデールからカリビアンに向けて航行するエメラルド・プリンセスと、ロサンゼルスからハワイおよびメキシコに向けて航行するルビー・プリンセスの船内にオープンし、その後、パナマ運河へ向かうコーラル・プリンセス、そしてサン・プリンセスと続きます。このサン・プリンセスによって、ストーン シェフのレストランは彼の母国であるオーストラリアへもたらされることとなります。「カーティス・ストーンシェフズ・テーブル」は2016年の初めに全客船でデビューします。

「お客様のために情熱と真心を込めて素晴らしい料理を提供できることを、当社は非常に誇りに思っています」と、プリンセス・クルーズ社長ジャン・スワーツは語っています。「これはプリンセス・クルーズにとってたいへん喜ばしいことであり、お客様にも楽しんでいただけたと思います。ストーン シェフは、私達プリンセス・クルーズと同じように、素晴らしい料理が、旅行と同じように、人々を引き合わせ、生涯忘れられない思い出を作ってくれると考えているからです」。

「このパートナーシップは、世界中のプリンセス・クルーズのお客様にとって魅力的なものであります。そして特に、ストーン シェフがオーストラリア出身であり、母国で非常に人気があることから、オーストラリアを拠点としたクルーズに参加されるゲストには間違いなくアピールとなるでしょう」と、彼女は付け加えました。

「私は『クルーズ』という言葉を考えるだけで、とても良い気分になり、リラックスします。プリンセス・クルーズは、世界中の素晴らしい目的地を訪れることで知られています。私は、皆さんのクルーズ・バケーションがより良いもの、そして完璧なものにするために、船上での新しい料理体験をお届けするつもりです」と、ストーン シェフは述べています。「私は自分自身の旅を通して、美味しい食に会い、素晴らしい料理を共有することが、忘れられない思い出を作り出すという経験をしてきました。レストランを作るときには、この経験を念頭におきます。船上で、あるいは世界のどこであっても、私が思い描く体験をお客様にご提供し、私自身が感動する料理をお客様に楽しんでいただくということが、私にとって大切なことです」と、ストーンは続けました。

メニュー、専門レストラン名、コンセプトおよび公開スケジュールを含むプログラムについての更なる詳細は、近々発表を予定しています。

プリンセス・クルーズの詳細については、日本語ホームページ (<http://www.princesscruises.jp/>)をご覧ください。

プリンセス・クルーズについて

クルーズ業界で最もよく知られる名前の一つであるプリンセス・クルーズは、現在 18 隻の近代的な客船を運航する、世界的なクルーズ会社。革新的なデザインの新客船で、食事やエンターテイメント、アメニティーの豊富な選択肢を、上質のサービスとともに提供しています。世界的なクルーズ会社のリーダーとして、年間170万人のゲストを世界中の目的地に向けて、4 泊から 111 泊のクルーズを運航しています。プリンセス・クルーズは、カーニバル・コーポレーション & plc (NYSE/LSE:CCL; NYSE:CUK)傘下の会社です。

カーティス・ストーンについて

カーティス・ストーンは、シェフ、テレビのホスト、企業家、ニューヨーク・タイムズ紙のベストセラー作家、そしてビバリーヒルズにあるレストラン、モードのオーナーシェフとして世界的に有名です。オーストラリアのメルボルンで生まれたカーティスが初めて食べる物への情熱に気付いたのは、彼のお祖母さんが伝承料理のお菓子であるファッジを作っているのを見ていたときでした。料理学校を卒業後、彼はロンドンに向かい、ミシュランの三ツ星天才シェフ、マルコ・ピエール・ホワイトの下で腕を磨きました。彼はわずか数年で、マルコの大人気レストラン、クオ・ヴァディスの料理長にまで昇格しました。ロンドンに住んでいた間、カーティスは英国の料理番組に何度か出演し、その後、オーストラリアと米国のテレビ・プロデューサーたちに見いだされました。カーティスは 2014 年に自身初のレストラン、モードを開きました。参考までに、このレストランは、タイム、トラベル・アンド・レジャー、イーター・エルエー、ロサンゼルス・マガジン、アンジェリーノといった評判の高い雑誌から絶賛され続けています。また、カーティスは最新の料理本「グッド・フード、グッド・ライフ:作って食べたくなる 130 のシンプルなレシピ」を今年 3 月に発売しました。

www.curtisstone.com

プリンセス・クルーズの主な受賞歴

- 日本水先人会連合会が選ぶ「ベストクオリティシップ 2014」を、2015 年 6 月に受賞
- 日本外航客船協会主催「クルーズ・オブ・ザ・イヤー 2014」において、プリンセス・クルーズの日本発着クルーズが「グランプリ」受賞
- 日本の歴史あるクルーズ誌「クルーズ」の読者投票「クルーズシップ・オブ・ザ・イヤー 2014」において、プリンセス・クルーズが「外国船社部門第 1 位」、客船『ダイヤモンド・プリンセス』が「外国船部門第 1 位」に選出
- 英国クルーズ誌最大手「クルーズ・インターナショナル」主催「クルーズ・インターナショナル・アワード 2014」において、「ベスト・クルーズ・ライン賞」受賞
- 一般社団法人日本旅行業協会主催「JATA ツーリズム大賞 2013」において、「運輸部門優秀賞」受賞
- 米国トラベル誌最大手「トラベル・ウィークリー」主催「トラベル・ウィークリー・マゼラン・アワード 2013」において、客船『ロイヤル・プリンセス』(新造船『リーガル・プリンセス』の同型姉妹船)が「ベスト・ラージ・クルーズ・シップ金賞」受賞
- 米国トラベル誌大手「コンデナスト・トラベラー」主催「コンデナスト・トラベラー読者投票 2013」において、日本発着クルーズに就航している『ダイヤモンド・プリンセス』を含む客船 6 隻が「ベスト・クルーズ・シップ・イン・ザ・ワールド Top 20 ラージ・シップ」に選出
- 日本水先人会連合会が選ぶ「ベストクオリティシップ 2012」を、2013 年 6 月に受賞

株式会社 カーニバル・ジャパン
(プリンセス・クルーズ ジャパンオフィス)
<http://www.princesscruises.jp/>
TEL: 03-3573-3610