

<プレスリリース>

2014年5月21日

サン・プリンセス船上で、「料理の鉄人」坂井宏行シェフの料理デモンストレーション開催決定

オードリー・ヘプバーンの TVCM でお馴染みのプリンセス・クルーズは、4月17日、2年目となる日本発着クルーズのシーズンを開始した。昨年初めて日本発着クルーズに就航し、昨秋 3000 万ドル規模の改装を終えて再び日本に戻ってきた『サン・プリンセス』と、日本で建造され 10 年目の記念の年となる今年、大規模改装を経た新たな姿で登場した『ダイヤモンド・プリンセス』との 2 隻で、日本の美しい寄港地を海から巡る日本再発見の旅を、4月から10月までの期間、全 40 本運航する。



このたび、サン・プリンセスの船上で、「料理の鉄人」として名高い、フランス料理の第一人者坂井宏行シェフによる船上での料理デモンストレーションの開催が決定した。坂井シェフの実演は、サン・プリンセスで巡る「北海道周遊とサハリン 8 日間」で実現する。このコースでは、北海道観光にベストシーズンの 6 月末から 9 月中旬にかけて、北海道の自然、歴史、グルメ、さらに海からの美しい景色を堪能できる。現役世代の夏休みにも最適な 1 週間で北海道を 1 周するクルーズは、今年限りの魅力的なコース。坂井シェフの実演の概要は下記のとおり。

- コース名 小樽発着 北海道周遊とサハリン 8 日間
- 出発日 2014 年 7 月 19 日(土)–7 月 26 日(土)
- ルート 小樽発–函館–室蘭–釧路–知床半島(クルージング)–網走–コルサコフ–小樽
- クルーズ代金 (小樽発着) 119,000 円から
- 坂井シェフの料理デモンストレーションはクルーズ中に船内イベント(無料)として開催されます。

プリンセス・クルーズは、食事のパラエティとおいしさに定評がある。日本発着クルーズを運航する 2 隻では、オードリー・ヘプバーンが 1989 年初代スター・プリンセスの命名式典に出席した時に提供した特別メニューを再現した「オードリー・ヘプバーン特別メニュー」を提供するほか、本格的寿司レストランも導入、日本人のお客様にむけたサービスを充実させている。このたびの坂井シェフとのコラボレーションは、プリンセス・クルーズが常にお客様に「洋上の最高の休暇を提供する」ことから実現した。



坂井宏行氏 プロフィール

1942 年生まれ。17 歳でフランス料理の修業を始め、1980 年「ラ・ロシェル」をオープン。以来、日本のフランス料理の第一人者として幅広い分野で活躍を続け、2005 年にはフランス共和国より『農事功労章シュヴァリエ勲章』を受勲。日本の懐石料理を取り入れた盛り付け、色使いの美しい料理が特徴である。

プリンセス・クルーズの日本発着クルーズに関する詳細は、プリンセス・クルーズの日本語ホームページ (<http://www.princesscruises.jp/>) まで。

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 17 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客船で、食事やエンターテイメント、アメニティの豊富な選択肢を、最上級のサービスとともに提供している。世界的なクルーズ会社のリーダーとして、年間 170 万人のお客様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る。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)傘下の会社である。

この件に関するお問い合わせは 株式会社カーニバル・ジャパンまで TEL:03-3573-3610