

プリンセス・クルーズ、クルーズ客船で唯一  
イタリア商工会議所連合会認証の本格的なジェラートを提供開始！  
イタリア国外初の企業として公式認証を受ける



[プリンセス・クルーズ](#)船内にあるジェラート・ショップ「ジェラート」は、イタリア商工会議所連合会が展開する権威ある国際認証「オスピタリタ・イタリアーナ (Ospitalità Italiana)」を受け、イタリア国外では初めて、また、クルーズ客船では唯一の本格的なイタリアンジェラートの提供を開始しました。[ディスカバリー・プリンセス](#)、[エンチャンテッド・プリンセス](#)、[スカイ・プリンセス](#)にて、イタリアで最も有名なデザートであるジェラートをお楽しみいただけます。

オスピタリタ・イタリアーナ (Ospitalità Italiana) は、イタリアの政府機関であるイタリア商工会議所連合会が展開する権威ある国際認証です。ジェラート作りの全工程が、イタリアの公式監査官や専門家が認めた厳しい基準で毎年審査されます。優れた品質を維持するジェラート・ショップだけが、オスピタリタ・イタリアーナ (Ospitalità Italiana) の公式認証を受けることができます。

新たにプリンセス・クルーズに加わったディスカバリー・プリンセス、エンチャンテッド・プリンセス、スカイ・プリンセスの3隻の船内にあるペストリー・キッチンにて、イタリア認定の材料と器具を使用し、毎日フレッシュなジェラートを手作りしています。コーポレート・ペストリー・シェフのエリック・ル・ルズィックは、ボローニャのカルピジャーニ・ジェラート・ユニバーシティやミラノのジェラート・コンプリタル・アテネウムで最高のイタリア人シェフのもとで修行を積み、ジェラートに関する技術を身につけました。プリンセスは、有名メーカーであるカルピジャーニ社の最高級ジェラートマシンを使用し、イタリアで熟練の職人が手掛けたジェラートのディスプレイケースを採用しています。

プリンセス・クルーズ社長のジョン・パジェット次のように述べています。

「オスピタリタ・イタリアーナ (Ospitalità Italiana) は、私たちが大切にするイタリアの伝統をさらに後押しするものであり、船内のピアッツァで、お客様はまるでイタリアにいるような特別な雰囲気をお楽しみいただけます。また、ペストリー・シェフの献身的な努力と、お客様に本物の体験と最高の食材を提供するための情熱が評価されたことを大変嬉しく思います」。

### 豆知識「ジェラートはアイスクリームではない」

ジェラートのレシピは、16世紀、建築家のベルナルド・ブオンタレンティがメディチ家の貴族のために特別な菓子を作るよう依頼されたことがきっかけで広まったと言われています。ブオンタレンティは、牛乳、卵、砂糖、エキスを氷と塩に囲まれた専用の機械で混ぜ合わせ、エッグ・クリームベースのジェラートが誕生しました。

クリーミーでありながら、バター脂肪分が少ないジェラートは、カロリーも控えめです。本場イタリアの材料とプリンセス・クルーズの新鮮なフルーツを組み合わせ、牛乳を使用して毎日作っているため、保存性を高めるためにアイスクリームに必要となるクリーム余分の脂肪分がありません。その結果、ジェラートは1スクープが約80~100キロカロリー、乳製品を使用しないシャーベットや「フルーツジェラート」は、脂肪分がなく約50~60キロカロリーに抑えられています。

フィオル・ディ・ラッテ（バニラ）やチョコレート、ティラミス、ヌテラ、カラメロ・サラート（塩キャラメル）など、さまざまなフレーバーからお選びいただけます。さらに、乳製品や脂肪分を含まないソルベや砂糖不使用のジェラートもご用意しています。トッピングはもちろん、アフォガート（リキュール入り）やヌテローネ（ヌテラジェラート、ヌテラ、ホイップクリーム）、アマレット&ピーチ（アマレットジェラート、スライスピーチ、メレンゲ）などのコップもお好みに合わせてお楽しみいただけます。

プリンセス・クルーズは、新型コロナウイルス感染症（COVID-19）の状況を受け、常に最新の健康と安全のプロトコルを確認しながら運航やサービスを提供してまいります。最新情報は、プリンセス・クルーズウェブサイト「[安全にクルーズ旅行をお楽しみいただくために](#)」ページをご確認ください。

### プリンセス・クルーズについて

世界最大の国際的なプレミアムクルーズラインであるプリンセス・クルーズは、現在15隻の近代的な客船を運航する、世界的なクルーズ会社。カリブ海、アラスカ、パナマ運河、メキシカンリビエラ、ヨーロッパ、南米、オーストラリア/ニュージーランド、南太平洋、ハワイ、アジア、カナダ/ニューイングランド、南極、ワールドクルーズを含む世界330以上の目的地に年間数百万人のお客様をお連れしている。各 destinations エキスパートチームが手掛ける3泊から111泊の日程でバラエティ豊かな170以上のクルーズは、「ベストクルーズライン クルーズコース部門賞」を受賞。2017年、親会社であるカーニバル・コーポレーションと共同で、バケーション業界で最も先進的なウェアラブルデバイス「メダリオン」を利用したメダリオン・クラス・バケーションを導入し、メダリオン・クラスの客船にご乗船のお客様へ無料でご提供。受賞歴のあるこの革新的な技術により、お客様のクルーズライフをより快適にするきめ細やかなサービスの提供を実現。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。

プリンセス・クルーズは、新型コロナウイルス感染症（COVID-19）に関する保健当局からの最新のアドバイスに基づき、医療専門家および政府機関の意見を取り入れながら、常に最新の健康と安全のプロトコルを強化し、運航やサービスを提供してまいります。最新情報は、プリンセス・クルーズウェブサイト「[安全にクルーズ旅行をお楽しみいただくために](#)」ページをご確認ください。



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)  
<https://www.princesscruises.jp/>