

プレスリリース

2016年2月2日

## プリンセス・クルーズ、マスター・ショコラティエのノーマン・ラブ氏による「チョコレート・ジャーニー」がさらに充実

チョコレートへの変わらぬ情熱に応じて、新作チョコレートメニューが  
船内での提供場所をさらに増やして登場します

プリンセス・クルーズは、オリジナル・プログラムの「チョコレート・ジャーニー」に新たに加わった創作チョコレート・デザートと、昨年引き続き実施した、アメリカでのチョコレートに関する調査結果を発表しました。世界的に高い評価を受けているマスター・ショコラティエ兼ペストリー・デザイナーであるノーマン・ラブ氏とのパートナーシップによる新作「チョコレートメニュー」は、デザートや、紅茶とチョコレートのペアリングなど、これまでよりも提供施設をさらに増やし、より甘美な体験へと誘います。



左:「チョコレート・ジャーニー」のためにノーマン・ラブ氏が創作したデザートの例  
右: マスター・ショコラティエのノーマン・ラブ氏

プリンセス・クルーズ社長のジャン・スワーツは、次のように述べています。「多数の受賞歴を誇るショコラティエの一人と、パートナーシップを継続できることを大変嬉しく思います。ラブ氏と共に、チョコレートを愛するお客様に驚きと喜びを与え続ける、ユニークで美味なる体験を創造し共有することは、素晴らしいことです」。

美しく滑らかで濃厚なチョコレートを作るラブ氏は、「インスタイル・マガジン」「マーサ・スチュワート・リビング」、オプラ・ウィンフリーの雑誌「O」などでも高く評価されました。彼は、プリンセス・クルーズのオリジナルである「チョコレート・ジャーニー」プログラムのために最も芸術的な手作りスイーツをデザインしてきました。フランスで研鑽を積み、ザ・リッツ・カールトンの前エグゼクティブ・

ペーストリー・シェフを務めたラブ氏の作品は、極上のチョコレートを経験的なフレーバーと芸術的なデザインで組み合わせ、チョコレート愛好家に高い評価を得ています。

「チョコレートはすべての人に秘密の愉しみを与えます」と、ラブ氏は述べています。「一生の思い出に残るプリンセス・クルーズの船上で、この新作チョコレート・デザートは、口に入れた瞬間に幸せな気持ちになるひとときをお客様にお届けします」。

2016年初旬から全船で提供する「チョコレート・ジャーニー」の新作メニューは、以下の通りです。

**ホライゾン・コートの朝食メニュー**：クルーズ中、毎日、極上のチョコレートを使用したチョコレート・マフィン、ブルトン、パフ・ペーストリー、デニッシュなど、風味豊かな朝食メニューが提供されます。

**ホライゾン・コートの夕食デザート**：毎日異なるフレーバーが楽しめるよう、毎晩、新作のチョコレートケーキを提供します。

**アフタヌーン・ティー**：香り豊かな紅茶やアフタヌーン・ティーの伝統的な定番メニューとペアリングし、ラブ氏による魅惑的なチョコレート・デザートを提供します。

**チョコレート・スフレ**：ラブ氏とのパートナーシップで開発されたチョコレート・スフレをメイン・ダイニングで提供します。

**チョコレート・クッキー**：ラブ氏が披露する個性的なレシピの「チョコレート・ジャーニー・クッキー」は、「インターナショナル・カフェ」\*や「ムービーズ・アンダー・ザ・スターズ」などの船内の要所に提供します。

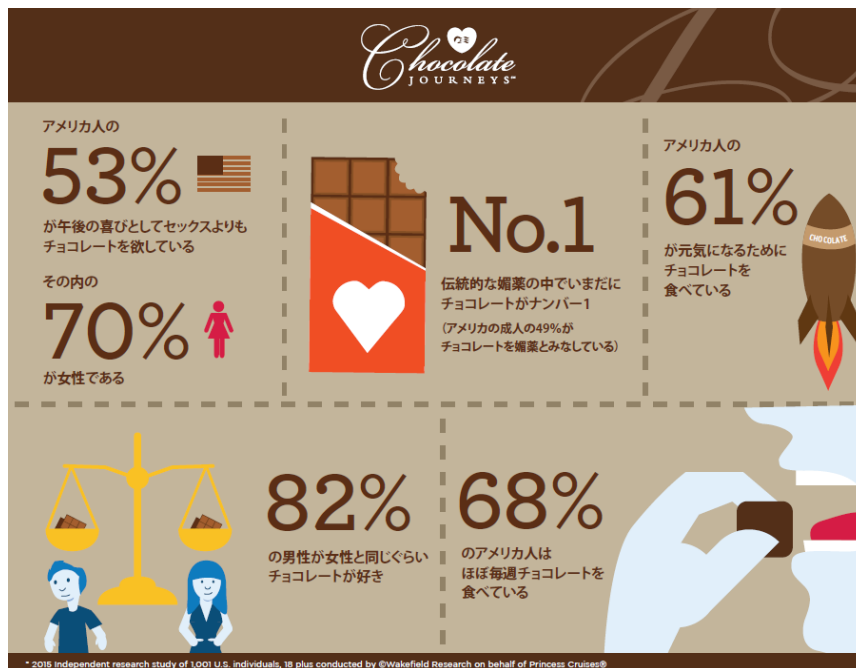
**インターナショナル・カフェ\***：ミルク・チョコレート・ムース、キャラメル・チョコレート・フラン、ピーナッツ・バター・チョコレート・タルト、ミルク・チョコレート・シャンティリー・エクレアなどが、毎日インターナショナル・カフェで提供されます。

\*本年4月～10月まで日本発着クルーズを行うダイヤモンド・プリンセスには、この施設はありません。

米国のウェイクフィールド・リサーチ社\*が実施したチョコレートに関する調査結果で、チョコレートが人に幸福をもたらし続けていることが明らかになりました。

\*本調査は、ウェイクフィールド・リサーチ社が2015年11月16～11月18日に、米国内の18歳以上の成人、1,001人を対象に、電子メールおよびオンライン調査で実施しました。正確で信頼性のあるデータが持たれるように、人数掲載を設定しました。

- アメリカ人の(51%)がチョコレート中毒であると認めました。
- 3人に2人以上(68%)が、ほぼ毎週チョコレートを食べ過ぎてしまいます。
- 成人の49%がチョコレートを媚薬と考えており、数ある媚薬の中でも、未だにナンバーワンの座を獲得しています。
- 62%の女性は、恋人が車のタイヤ交換をしてくれるよりも、チョコレートケーキを焼いてくれた方が感動します。
- 70%の女性は、午後のセックスよりもチョコレートを選びます。
- 男性もチョコレートを愛しています。アメリカ人の83%は、男性も女性と同様にチョコレートを好むと考えており、これには、男性回答者の82%が含まれます。



2014年11月に開始した「チョコレート・ジャーニー」は、マスター・ショコラティエのノーマン・ラブ氏が創作するチョコレート体験プログラムで、プリンセス・クルーズのお客様限定に、デザート、ワインとチョコレートのペアリング\*、そして特製のチョコレート・カクテルを提供します。「チョコレート・ジャーニー」に関する詳細は、<http://www.chocolatejourneys.com/>（英文）をご覧ください。  
\*ワインとチョコレートのペアリングは、日本発着クルーズを行うダイヤモンド・プリンセスでは提供していません。

### 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。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。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。

### ノーマン・ラブ氏について

ノーマン・ラブ氏は、多数の受賞歴を誇るマスター・ショコラティエ。有名な消費者評価誌において 13 回も高い評価を得ており、そのうち 6 回は「米国内最高のウルトラ・プレミアム・チョコレート」に選出されている。最近では「2014 年バレンタインデーに最適なスペシャル・チョコレート」にも選ばれた。2014 年 6 月、イタリアのミラノで初開催された「ワールド・ペーストリー・スターズ」において、ラブ氏はアメリカ人パティシエとして唯一、講演者に選出された。テレビ番組にも多数出演しており、「フード・ネットワーク」ではゲスト審査員を務め、また、PBS が放送していたジュリア・チャイルドの料理番組「ベーキング・ウィズ・ジュリア」にも出演した経験がある。ラブ氏の会社である「ノーマン・ラブ・コンフェクションズ」は、フロリダ州フォートマイヤーズに本社を構え、製造と小売の事業を統括しており、ここを拠点に芸術的なお手製チョコレートの創作と流通を行っている。ラブ氏のチョコレートを販売するスタイリッシュな専門店では、特製ペーストリーやグルメ・コーヒー、ラテ、スムージー



## PRINCESS CRUISES

一を、くつろいだ雰囲気の中でゆっくりと楽しむことができる。「ノーマン・ラブ・コンフェクションズ」の詳細は、

<http://www.normanloveconfections.com/> (英文) をご覧ください。

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)

<http://www.princesscruises.jp/>

TEL: 03-3573-3610