

プリンセス・クルーズ、Netflix の料理番組「ファイナル・テーブル」の
ファイナリスト、ダレン・マクリーン氏とのパートナーシップを発表
カナダ人シェフとして初めて 2019 年夏の 2 コースに乗船



[プリンセス・クルーズ](#)は、世界中に配信されている Netflix の料理番組「ファイナル・テーブル」のファイナリストに選ばれたカナダ人シェフ、ダレン・マクリーン氏とのパートナーシップにより、マクリーン氏の 2019 年夏の 2 コースへの乗船が決定したことを発表しました。マクリーン氏は、7 月 1 日～7 月 16 日の期間に[サン・プリンセス](#)、8 月 18 日～8 月 26 日の期間はエマニュエル・ルノー氏監修レストラン「ラ・メール」のゲストシェフとして[マジェスティック・プリンセス](#)に乗船し、プリンセス・クルーズのお客様だけの特別な食体験をご提供します。

乗客定員 2,000 名のサン・プリンセスは、4 月 10 日に横浜を出港し、現在 JTB による世界一周チャータークルーズ 98 日間に就航しています。マクリーン氏はバンクーバー、アラスカを巡り、日本へと戻る最終区間に乗船し、革新と創造に満ち、カナダのアレンジを加えた特別な日本食をご提供します。地元カナダの食材を使用した料理は、世界一周チャータークルーズのお客様だけがお楽しみいただける特別な体験となるでしょう。

その後、8 月 18 日に上海を出発し、横浜、清水、大阪、高知を巡り、上海へと戻る、乗客定員 3560 名のマジェスティック・プリンセスに乗船。スペシャリティ・レストラン「ラ・メール」にて実施するシェフズ・テーブルでは、エマニュエル・ルノー氏のフランス料理にアレンジを加えたメニューや、マクリーン氏オリジナルの創作メニューでお客様をおもてなしします。お客様はオーストラリア、イギリス、北米、中国をはじめとするアジア各国など、様々な国から参加されます。

カナダで著名な日本食レストラン「ショクニン (SHOKUNIN)」のオーナーシェフを務めるマクリーン氏は次のように述べています。「このような素晴らしい環境に、私をゲストシェフとして迎え入れていただき、大変嬉しく思います。また、『NARISAWA』(東京・南青山)のオーナーシェフである成澤由浩氏と



共に仕事をした体験が、私に大きな変化をもたらしました。カナダ料理のテイストを盛り込んだメニューを日本や中国をはじめとする、プリンセス・クルーズのお客様にお届けできることは大変光栄です。

1965年、1隻の客船でメキシコへのクルーズを開始したプリンセス・クルーズは、今や世界最大のプレミアムクルーズラインへと成長を遂げ、今日では毎年約200万人のお客様を、他のクルーズ会社よりも多くの世界中のデスティネーションへとお連れしています。そして、2013年に日本発着クルーズ、2014年には中国発着クルーズの運航を開始しました。

プリンセス・クルーズのインターナショナル・マーケティング・ディレクター、ライアン・バートンは次のように述べています。「世界最大のプレミアムクルーズラインとして、ゼロから創り上げる各デスティネーションの要素を盛り込んだ料理は、お客様から大変高い評価をいただいています。この夏のクルーズでは、今までにないデスティネーションに関連した食事体験をご提供します。この体験はお客様にとって、かけがえのない最高の思い出となることでしょう」。

ダレン・マクリーン氏について

ダレン・マクリーン氏は、料理を追求する熱心なシェフであると同時に、日本文化に強い関心を持つ、日本酒のエキスパートでもあります。Netflixの人気料理番組「ファイナル・テーブル」にファイナリストとして登場する以前から、モダンな要素を取り入れた日本料理に対する優れた技術、細部へのこだわり、丁寧で心のこもった作業が注目され、北米のレストランにおけるソートリーダーとなっていました。

カナダ国内では既に評価を得ていたマクリーン氏は、レネ・レゼピ氏、成澤由浩氏、「ファイナル・テーブル」でのライバル、マーク・ベスト氏も過去に参加した国際イベント「クック・イット・ロウ (COOK IT RAW)」で、さらにその名を世界的に知られることとなりました。また、アイルランドのゴールウェイで開催されたフードシンポジウム「フード・オン・ザ・エッジ (FOTE)」にてゲストスピーカーを務めた経験を持ちます。

マクリーン氏のレストラン「ショクニン (SHOKUNIN)」は、現在、カナダにある日本食レストランの中でも高い評価を得ており、またカナダ全体のトップレストラン100では、21位にランクインしています。現在では、伝統的手法を用いる日本料理への斬新なアプローチと、成澤由浩氏から受け継いだ「地物」「里山」といった哲学を加えた独自のスタイルを確立しています。

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ของ客船で、食事やエンターテイメント、施設の豊富な選択肢を、上質なカスタマー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200万人のゲストを世界の380以上の目的地に向けて、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。

プリンセス・クルーズの主な受賞歴

- 米国のトラベル関連のウェブサイト「USA トゥデイズ 10 ベスト.com」リーダーズ・チョイス・アワード 2017 において「ベスト・オーシャンクルーズライン部門」第3位、「ベスト・クルーズシップ ダイニング部門」にてロイヤル・プリンセスが第3位、「ベスト・クルーズシップ エンターテイメント」部門にてリーガル・プリンセスが第2位、「ベスト・クルーズシップファミリー向け客船部門」にリーガル・プリンセスが第5位、ロイヤル・プリンセスが第6位を受賞
- 米国クルーズ誌大手「ポートフォール・クルーズ・マガジン」リーダーズ・チョイス・アワード 2018 にて、「ベスト・マルチ・ジェネレーション・クルーズライン」、「ベスト・オンボード・ショッピング」、「ベスト・シグネチャー・カクテル」、「ベスト・ナイトライフ」を受賞
- 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 2018」において、「ベスト・クルーズ・ライン賞」を5年連続で受賞
- 米国トラベル誌最大手「トラベル・ウィークリー」の「トラベル・ウィークリー・リーダーズ・チョイス・アワード 2017」にて「ベスト・クルーズ・ライン・イン・アラスカ」を2017年12月に受賞。(11年連続の受賞)。マジスティック・プリンセスが「ベスト・ニュー・クルーズシップ」を同時に受賞
- 米国のトラベル関連のウェブサイト「レコメンド」が主催する「リーダーズ・チョイス・アワード 2017」にて、「ラージシップ部門賞」、「ベストクルーズライン クルーズコース部門賞」を受賞
- 「2015 トラベル・ウィークリー・アジア・リーダーズ・チョイス・アワード」のサービス・エクセレンス・カテゴリーで「ベスト・クルーズ・ライン賞」を、2015年10月に受賞

【国内での受賞】

- 第9回「観光庁長官表彰」を2017年10月受賞
- 第3回「ジャパン・ツーリズム・アワード」で、海外領域ビジネス部門で部門賞を2017年9月受賞、また第1回同アワードにて、観光関連産業部門部門賞を2015年9月受賞
- 神戸市におけるクルーズ振興に貢献した功績が評価され、神戸市より「Cruise Line of Excellence」を2016年11月受賞
- 日本で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」において2014年度、2015年度、2016年度、2017年度と、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」、「総合部門第3位」を4年連続で受賞
- 日本水先人会連合会が選ぶ「ベストクオリティーシップ2014」を2015年6月受賞
- 日本外航客船協会主催「クルーズ・オブ・ザ・イヤー2014」にて、プリンセス・クルーズの日本発着クルーズが2014年12月に「グランプリ」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」にて、「運輸部門優秀賞」を2013年9月受賞

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/>