

プリンセス・クルーズ、キュリナリー・アートのトップに シェフのルディ・ソダミンを任命

洋上で最も称賛されるシェフが、国際的なプレミアムクルーズラインで
料理芸術の革新をリード



世界有数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、シェフのルディ・ソダミンが同社初のキュリナリー・アートのトップに就任することを発表しました。ソダミンはホーランド・アメリカ・ラインのマスター・シェフとして引き続き職務にあたり、さらにプリンセス・クルーズの料理部門の責任者として新たな役割を担うこととなります。

プリンセス・クルーズ、ホーランド・アメリカ・ライン、シーボーン、P&O クルーズ・オーストラリアを含むホーランド・アメリカ・グループのグループ・プレジデントであるジャン・スワーツは次のように述べています。

「ルディは、創造性とインスピレーションを新たなレベルへと引き上げるために、チームを牽引する確かな能力を持つ実践的なリーダーです。プリンセス・クルーズはお客様に様々な食の選択肢をご用意し、高い評価を得ています。彼の就任により、感動をもたらすダイニング体験を構築し、お客様へのご提供します。私たちがご提供する料理、ダイニング体験、サービスにおいて、彼はこれまでにない新しいレベルの卓越性と革新性をもたらす最適な人物です」。

ソダミンは、これまでキャリアを通じて、料理に革命をもたらし、クルーズ業界における高級レストランの認識を高める原動力となってきました。国際的に著名な食の権威でもある彼は、世界中の海で働くシェフの中で最も高い評価を得ており、ホスピタリティ業界で最も革新的な活動家、そして影響力のあるシェフの一人として広く知られています。最近の功績としては、ホーランド・アメリカ・ラインの3隻で「ルディー・セル・ドゥ・メール (Rudi's Sel de Mer)」を立ち上げ、大成功を収めたことが挙げられます。また、カーニバル・クルーズ・ラインは、このレストランのコンセプトに感銘を受け、2021年8月に就航したエク

セル・クラスの新造船「マルディ・グラ」のために「ルディズ・シーグリル (Rudi' s Seagrill)」の立ち上げを依頼しました。

ソダミンは、オーストリアのバート・ミッテルンドルフにあるクアホテル・ハイルブランで厨房見習いとして14歳でキャリアをスタートしました。その後23歳でノルウェー・アメリカン・クルーズ・ラインの客船ビスタフィヨルドの料理長に任命され、クルーズ業界で最年少シェフとしてその職務にあたりました。また、26歳で、洋上最年少シェフとしてクイーン・エリザベス2 (QE2) のコーポレート・エグゼクティブ・シェフに任命されました。1990年代、彼の指揮の下、歴史あるキュナード・ラインが提供する食事は、世界一と広く賞賛されるようになりました。キュナード・ラインで12年間、フード&ビバレッジ部門のヴァイス・プレジデントおよびコーポレート・エグゼクティブ・シェフを務めた後、ロイヤル・カリビアン・クルーズ・ラインでフード&ビバレッジ部門のディレクターおよび料理における広報担当を務めました。在任中には、50カ国から集まった国際的な料理チームを作り、ブランド初のテストキッチンを立ち上げました。ホーランド・アメリカ・ラインでは、革新的な伝統を引き継ぎ、同ライン初の料理評議会を設立し、会長としてホーランド・アメリカ・ライン料理芸術センターを運営しています。さらに、ホーランド・アメリカ・ラインの全料理スタッフの専門的な能力開発を推進し、フィリピンのマニラにある宿泊型料理トレーニングセンターの開発と立ち上げを主導し、カリナリー・インスティテュート・オブ・アメリカ (Culinary Institute of America) と協力して専用カリキュラムを開発しました。

ソダミンは次のように述べています。

「プリンセス・クルーズの料理チームは、料理がお客様の心に感銘を与えるものであると考え、仕事に誇りを持ち、心を込めて取り組んでいます。私の目標は、チームワークと創造性への革新的なアプローチを通じて、スタッフの誇りと新たなパフォーマンスをさらに高めへと導き、また新しいダイニング体験を共に創造し、才能のあるチームを料理芸術の新しいレベルへと動機づけることです」。

プリンセス・クルーズ社長のジョン・パジェットは、ソダミンが料理担当のスタッフと協力して、お客様に最高の体験を提供するための幅広い実績を特に高く評価し、次のように述べています。

「食の体験とは、人間の情熱、エネルギー、興奮、専門知識のすべてが一体となり、真の人とのつながりによる感動的で多感な体験を生み出すものです。ルディは、その意味を十分に理解し、常にお客様へ料理の魔法を作り出すことができる数少ないシェフの一人です。彼の幅広いノウハウとリーダーシップにより、プリンセス・クルーズのダイニング体験をさらに高め、全船における料理チームを刺激できることを大変幸運だと思います」。

ソダミンは、権威あるレストランガイド「ゴ・エ・ミヨ (Gault & Millau)」で、1998年に船上レストランとしては初めて、また洋上レストランとしては唯一となる17点 (20点満点) の評価と3トックを獲得するなど、数多くの評価を得ています。また、14冊の料理本を執筆しており、最新作は2021年出版の「ルディー・セル・ドゥ・メール：シーフードを愛するために (Rudi' s Sel de Mer: For the Love of Seafood)」です。

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 protocols を確認しながら運航やサービスを提供していきます。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 14 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 380 以上の目的地に年間 200 万人のお客様をお連れしている。各 destinations の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 protocols を強化し、運航やサービスを提供していきます。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/>