



オーシャニアクルーズのラグジュアリー客船 8 隻目となる
オーシャニア アリューラが引き渡しに

引き渡し式典でソナタクラス 2 隻の追加発注を公表



東京 2025 年 7 月 17 日 - 美食と寄港地の魅力を追求し世界を牽引する[オーシャニアクルーズ](#)が、8 隻目となるエレガントなブティック船「オーシャニア アリューラ」の引き渡しを受けました。

オーシャニア アリューラ(乗客定員 1,200 名)は、世界的に有名なジェノヴァのフィンカンティエリ造船所で建造されたもので、オーシャニアクルーズのアリューラクラス船としては、2023 年 5 月に就航して世界的な賞賛を浴びたオーシャニア ビスタに続く 2 隻目となります。美食と寄港地体験重視の旅を提供するオーシャニアクルーズのレガシーをさらに進化させた新たな船の誕生です。

オーシャニアクルーズのチーフラグジュアリーオフィサー、ジェイソン・モンタギューは、「オーシャニア アリューラは、これまでで最も革新的かつラグジュアリーな船です。この船は、まったく新しいラグジュアリーな旅体験にむけた私共の大胆なビジョンを体現しています。いつものように、この美しい船の中心にあるのは、お客様に卓越した料理、きめ細やかなサービス、そして没入感あふれる学びや体験の機会を提供することに専念する、並外れた乗員たちの存在です」と語っています。



オーシャニア アリユーラの食のハイライト

オーシャニアクルーズのエグゼクティブカリナリーダイレクター、アレクシ・クアレッティは、「オーシャニアクルーズでは、私たちのすべての取り組みの中心に『食』があります。『洋上最高の美食』という理念こそが、私たちのブランド全体を導く北極星なのです。美しいオーシャニア アリユーラの就航は、私たちの未来への出発点であり、デザイナーから造船所、そして乗員に至るまで、何千人もの才能ある人々の長年の努力の結晶です」と、コメントしています。

オーシャニア アリユーラは、美食と寄港地体験に特化した世界屈指のラグジュアリークルーズラインとしてのブランドの伝統を、新たなダイニング会場、新メニュー、そして人気料理の刷新を通じて受け継ぎます。本船で初登場となる多くの新メニューやコンセプトは、今年後半から 2026 年初頭にかけて、他の船でも順次展開される予定です。

新たな食提案のひとつとして注目されているのが「クレープリー」です。これはオーシャニアクルーズ初となる試みで、フランスの本格的クレープだけでなく、絶品のベルギーワッフルやバブルワッフル、そして贅沢なイタリアンアイスクリームサンデーも登場します。

ブランドを代表する人気のフレンチレストラン「ジャック」が再出店します。店名はオーシャニアクルーズ初代エグゼクティブカリナリーダイレクターでフレンチの巨匠ジャック・ペパンの名を冠したものです。今回の新出店では、グランマルニエを使った鴨のオレンジソース煮といった洗練されたフランス料理の定番を再解釈した新メニューに加え、テーブルサイドで仕上げられるハンドカットによるビーフタルタルなど、革新的な体験型料理も楽しめるようになります。

オーシャニアクルーズで人気を誇る汎アジア料理の「レッドジンジャー」では、新たに日本とペルーのフュージョン料理 12 品が加わりました。両国の食文化が融合した独自のスタイルで知られる「ニッケイ料理」の数々です。メニューには、レチェ・デ・ティグレ（タイガーミルク）を使ったマグロのセビーチェ、ロモ・サルタードと味噌風味のスイートポテトムスリヌを添えたやわらかいショートトリブの煮込み、そしてバオバンズに挟んだカリッと揚げたソフトシェルクラブの天ぷらなど、魅力的な料理が並びます。

グランドダイニングルームでは、オーシャニアクルーズの世界屈指の料理チームが手がけた 270 品以上の新レシピが提供されます。このチームを率いるのは、フランスのマスターシェフでエグゼクティブカリナリーダイレクターを務める、アレクシ・クアレッティとエリック・バラールです。新料理には 30 品以上に及ぶ朝食メニューも含まれています。中でも新設された「エッグベネディクト」セクションでは、「エッグベネディクト フロランティーヌ」や「スモークサーモンのエッグベネディクト」など、人気のランチ料理をさまざまなアレンジで楽しむことができます。



オーシャニアクルーズ船上の美食体験は、キッチンにとどまらず、ワインとワインのペアリングやミクソロジーの技術にまで及びます。オーシャニア アリユーラで新たにスタートするジェラルド・ベルトラン ワインペアリングランチは、ソムリエが厳選したこの著名なフランスのワインメーカーのワインを味わうもので、それぞれのワインの個性を際立たせる料理とのペアリングが次々と展開されていきます。

新たな展望

オーシャニア アリユーラに続き、2027 年夏には初のソナタクラス客船であるオーシャニアソナタが、そして 2029 年にはその姉妹船オーシャニア アリエッタが就航し、新世代ラグジュアリークルーズの幕開けを告げます。ソナタクラスの各客船は約 1,390 名を収容し、総トン数は約 8 万 6,000 トンとなります。

この 2 隻に加え、さらに 2 隻のソナタクラス船が加わるのが、アリユーラ引き渡し式典のモンタギューのスピーチで発表されました。すでにオプションとして発注済みで、それぞれ 2032 年と 2035 年に引き渡しとなることが決定しています。

「新たに 2 隻のソナタクラスを保有船団に追加できることが決まり、大変嬉しく思います。20 年近くにわたる造船パートナーであるフィンカンティエリ社とともに、当社の革新のレガシーを継続できることを誇りに思います。合計で 4 隻となるソナタクラス船は、私共ブランドが誇る卓越した小型客船でのラグジュアリー体験の進化における次のステージを告げるものです」とモンタギューは語っています。

オーシャニア アリユーラについて

- 全長 804 フィート(246 メートル)、総トン数 6 万 8,000 トン以上、2 名 1 室利用で 1,200 名の乗客。乗客 3 名に対して 2 名のスタッフを配置し、クラス最高のサービスを提供。
- 乗客 8 名に 1 人の割合でシェフを配置。乗員の半数が調理業務に従事。
- 洋上で最も広々としたスタンダード客室を誇り、広さは 27 平方メートル以上。
- ライブラリーは、14 デッキのホライゾンラウンジの近くに新設。全面ガラス張りの窓から海を一望でき、静かな隠れ家として利用できるよう設計されています。モダンな乗馬をイメージしたインテリア空間には、豪華な特大の椅子、温かみのある調度品、厳選された文学作品が置かれています。



- ライブラリーからすぐのところに、新しくなった **LYNC デジタルセンター**があります。スターリンク WiFi 高速通信を活用して、ソーシャルメディアの基礎からスマートフォンでの写真撮影、ビデオ撮影や写真編集まで、あらゆるレベルに対応した無料クラスが開催されます。専門のデジタルコンシェルジュによる少人数制のクラスで、乗客のひとりひとりに合ったヒントを得たり実践的な指導を受けることができ、デジタルストーリーテリングを簡単かつ楽しく上達させることができます。
- オーシャニア アリュール初シーズンには、地中海、カリブ海、カナダとニューイングランドを含む **92 の目的地にまたがる 26 クルーズ**が運航されます。初就航クルーズは 2025 年 7 月 18 日にイタリアのトリエステを出発し、ギリシャのアテネに向かいます。
- オーシャニア アリュールの命名式は料理へのこだわりと既成概念にとらわれない姿勢を示すものとなります。**2025 年 11 月中旬にマイアミで開催される華やかなセレモニー**には、**フード&ワイン誌の「ベストニューシェフ」受賞者**たちが命名のため駆け付けます。

オーシャニアクルーズの豪華小型船、絶品の料理、考え抜かれた旅行体験の詳細については <https://jp.oceaniacruises.com> で。

オーシャニアクルーズについて

オーシャニアクルーズは洋上最高の美食と寄港地の魅力を追求する世界屈指のクルーズラインです。最大乗客定員 1,250 名、全 8 隻のラグジュアリーな小型客船が洋上最高の料理と地球規模の豊富な寄港地体験を提供しています。優れたデザイン性とくつろぎに満ちた客船による考え抜かれた旅行体験で、7 大陸 100 か国以上の 600 を超える主要港から小さな港までを 7 泊から 200 泊余りをかけて巡ります。ソナタクラス船を 4 隻発注済みで、最初の 2 隻は 2027 年と 2029 年に引き渡される予定。オーシャニアクルーズはノルウェー・ジャンクルーズライン・ホールディングス(NYSE: NCLH)の完全子会社です。詳細は www.nclhltd.com

画像提供はオーシャニアクルーズ

【発行元】オーシャニアクルーズ PR 株式会社フレア