



CUNARD®

ニュース・リリース

2019年12月12日

キュナードが「フェスティバル・オブ・フード&ワイン」を初開催
ミシュラン星獲得シェフ、ミシェル・ルー・ジュニア氏



イギリスのラグジュアリー・クルーズ・ラインキュナードは、世界の食とワインの祭典「フェスティバル・オブ・フード&ワイン」を旗艦クイーン・メリー2の船上にて初開催いたします。

「フェスティバル・オブ・フード&ワイン」をお楽しみいただけるのは、2020年6月7日にイギリスのサウサンプトンを出発し、6月14日にニューヨークに到着する7泊の大西洋横断クルーズで、伝説のシェフミシェル・ルー・ジュニア氏 (Michel Roux Jr.) など、世界屈指の食とワインの達人が集結します。船上では、食とワインのスペシャリストによる料理のデモンストレーションやワイン・ペアリングなど様々なイベントを行います。

ミシェル・ルー・ジュニア氏は、イギリスの名高いミシュラン星獲得のフレンチレストラン「ル・ガヴローシュ (Le Gavroche)」のオーナーシェフです。クルーズ中は、レストラン「ステーキハウス・アット・ザ・ベランダ」にて同氏の主催するディナーで五感を楽しませる料理が振る舞われるほか、「ブリタニア・レストラン」ではシェフ自慢の3品によるシグネチャーコースも提供されます。また、ル・ガヴローシュのエグゼクティブ・シェフレイチェル・ハンフリー氏 (Rachel Humphrey) が、航海中、料理のデモンストレーションを行い、お客様のご質問にもお答えする時間を設けております。

ミシェル・ルー・ジュニア氏は、次のように述べています。「キュナードの旗艦であるクイーン・メリー2で初めて開催される食とワインのボヤージュに、他の多くの分野のエキスパートとともに参加できることをとても楽しみにしています。一週間にわたりお客様にル・ガヴローシュをお楽しみいただくために特別な料理をご用意します。非常に特別な航海になるでしょう。旅が始まるのが待ちきれません。」

キュナードの製品担当バイスプレジデントのリー・パウエル (Lee Powell) は、次のように述べています。「昨年の『ボヤージュ・ドウ・ヴァン (ワインの旅)』の好評を受け、2020年6月にクイーン・メリー2の船上で素晴らしいひと時を提供できることを嬉しく思います。世界有数のミシュラン星シェフ、ミシェル・ルー・ジュニア氏の美味しいワインやお食事をお楽しみいただけます。」

さらに、過去に受賞歴もあるワイン執筆家でコラムニストのウィル・リヨン氏 (Will Lyons)、フードジャーナリストのリサ・マークウェル氏 (Lisa Markwel)、著名なワイン批評家のスティーブン・スパリアー氏 (Steven Spurrier)からは、食やワイン業界について貴重なお話を語っていただきます。また、キュナード・ワイン・アカデミーも開催し、ワイン教育機関のワイン&スピリッツ・エデュケーション・トラスト (WSET) の認定資格レベル1を取得することもできます。

◆ キュナードについて

キュナードは、いつまでも心に残る体験を提供することで知られている、イギリスのラグジュアリー・クルーズ・ラインです。1840年以来、北大西洋での客船運航において常にリードし、2020年には創業180周年を迎えます。約2世紀に渡り、大西洋航路のパイオニアであり続けるキュナードは、まさに世界のクルーズ・ラインです。

キュナードでは、洗練された食事、厳選されたエンターテインメント、優れたサービスなどを体験していただけます。5ツ星クラスのレストラン、ルームサービス、ゲストスピーカーによる講演、ライブラリー、映画に至るまで、ゲストの皆さまにいつまでも心に残る体験をしていただけるよう、きめ細やかなサービスを提供しています。



キュナードは現在、クイーン・メリー2、クイーン・エリザベス、クイーン・ヴィクトリアの3隻を保有し、ヨーロッパ、カリブ海、アラスカ、アジア、オーストラリア方面に就航しています。2017年には、4隻目の客船が2022年に就航することを発表しました。この投資により、キュナードはさらなる世界戦略を強化、1998年以来となる4隻同時就航を予定しています。キュナードは、イギリス・サウサンプトンにあるカーニバル・ハウスに拠点を置き、1998年よりカーニバル・コーポレーションの傘下に入っています。

◆ ミシェル・ルー・ジュニア氏 (Michel Roux Jr.) について
ミシュラン2つ星獲得レストラン、「ル・ガヴローシュ (Le Gavroche)」のオーナーシェフ。

料理人、レストラン経営者、著者、テレビ番組司会者としても活躍する同氏はイギリス料理界屈指のシェフ。ル・ガヴローシュは優れた料理と比類ない細部へのこだわりで世界に知られている。同レストランは、様々なランキングで世界トップ50位にランクインしており、ローラン・ペリエ・アワード・オブ・エクセレンスやタトラー・レストラン・アワードの最も実績あるレストランに選ばれるなど数々の受賞歴を誇り、経営者ミシェル・ルー・ジュニア氏は特別功労賞も受賞。



ル・ガヴローシュの厨房はイギリスで人気の高いシェフを多く輩出し、ゴードン・ラムゼイ氏 (Gordon Ramsay)、マルコ・ピエール・ホワイト氏 (Marco Pierre White)、ピエール・コフマン氏 (Pierre Koffman)、モニカ・ガレットティ氏 (Monica Galetti)、ジュン・タナカ氏 (Jun Tanaka)、ブライン・ウィリアムス氏 (Bryn Williams)などが料理界で成功を収めています。

◆ キュナード日本語関連サイト

日本語ホームページ：<http://www.cunard.jp/>

日本語 Facebook：<https://www.facebook.com/CunardJP/>

日本語 Instagram：<https://www.instagram.com/cunardline.jp/>

◆ 本リリースの画像は、下記 URL よりダウンロードいただけます。

<https://prap.gigapod.jp/fe7dbd880e1fb406a6d81b555891e5f45f5e615fb>

◆ キュナードの写真は、下記サイトからダウンロードいただけます。(ご利用前にご登録ください)

<https://cunard.assetbank-server.com>

※クレジット含め、使用上の注意をご確認のうえ、ご使用いただきますようお願い申し上げます。

お問い合わせ先 キュナード・ラインジャパンオフィス 広報業務代行
株式会社プラップジャパン 担当：福田・岩坂・浜田
TEL：03-4580-9103 E-mail：cunard_pr@prap.co.jp