

PRESS RELEASE



ドリームクルーズ

『テイスト・ザ・ドリーム - ワイン&ダイニング・アットシー』をワールドドリームで開催
 ～ドリームクルーズのシェフとのコラボレーションにより、6名のセレブリティシェフがクルーズデビューへ～

Hong Kong, May 2018 – ドリームクルーズではこのたび、アジアに拠点をおく6名のセレブリティシェフとドリームクルーズのシェフチームが織りなす、史上初のコラボレーションによる美食の祭典『テイスト・ザ・ドリーム - ワイン&ダイニング・アットシー(TASTE THE DREAM – WINE AND DINE AT SEA)』を開催することを発表いたしました。

2018年6月から11月まで、ワールドドリームにご乗船のお客様は『テイスト・ザ・ドリーム - ワイン&ダイニング・アットシー』を通じて、限定のテイastingメニューや、特別なシェフズテーブル、インタラクティブなワークショップなどをお楽しみいただける予定です。

ワールドドリームでクルーズデビューを飾る6名のセレブリティシェフ：

アルヴィン・レオン氏	ミシュラン3つ星を獲得した分子ガストロノミーの専門家
チャン・クォック・ケウン氏	ミシュラン1つ星を獲得したシェフであり、中国料理世界大会の世界チャンピオン
ヴィッキー・チェン氏	香港でミシュラン1つ星を獲得した最年少シェフであり、フランス料理と中国料理を融合した多国籍料理に精通
クリスチャン・ヤン氏	世界中を旅する料理愛好家であり、“料理のマジシャン”としても知られている
ワン・タッコン氏	中国料理文化に精通しており、世界中餐業連合会の国際審査員も務める
マーティン・ヤン氏	世界的に著名なセレブリティシェフであり、受賞歴を誇る料理番組“ヤン・キャン・クック(邦題:ヤンさんの自慢料理)”にも出演

ドリームクルーズのプレジデントであるサッチャー・ブラウンは次のように述べています。「この真新しく、特徴的なダイニングキャンペーンを開催するにあたり、食のエキスパートである6名の卓越した才能をワールドドリームの船内で紹介できること、更には6名が、ゲンティンクルーズラインのフリートエグゼクティブシェフであるラインハルト・マメスやリー・エン・ハン、そしてワールドドリームのエグゼクティブシェフであるスパチャイ・サイソイゲオンらが率いるドリームクルーズのシェフたちや調理チームと力を合わせ、洋上で突出して洗練されたグルメ体験を提供してくれることを大変光栄に思っております。ドリームクルーズが大切にしている真の“アジアンハートと国際的なスピリット”を、まさに体現するこの多角的なワイン&ダイニングの体験とともに、洋上で食とワインの喜びを新たにすること、そして美食に精通しているお客様の期待を遥かに超えることを期待しております。」

6月から11月までの間、ご乗船のお客様にはセブリティシェフとドリームクルーズのシェフチームによって、海と航海をテーマに、丹念に用意された絶品の"4種メニュー"をシェフズテーブルでお楽しみいただくことができます。メニューは、分子ガストロミーやモダン広東料理、フランス料理と中国料理を融合した多国籍フードアート、中国古典文学をテーマにした料理など、それぞれのシェフによる特徴が活かされた内容になっており、ワールドドリームのプロフェッショナルなソムリエが厳選したワインやスピリッツが、それぞれの料理に合わせて提供されます。また限定のテイastingメニューがスペシャルティレストランでご満喫いただける他、テーマに合わせた料理のいくつかはアラカルトメニューや無料レストランのビュッフェでもお召し上がりいただくことができます。

更に指定の週末クルーズにおいては、ウィンテージルームで10名限定のプライベートダイニングをお届けいたします。この機会ではセブリティシェフ監修グルメメニューをお楽しみいただける他、ゲストセブリティシェフによるそれぞれの分野や専門知識に基づいたインタラクティブなワークショップを通じて、シェフたちと身近な交流を持つことができます。

"船の中の隠れ家"として154室の広々としたスイートを備えるパレスにご宿泊のお客様は、細部にまで行き届いたヨーロッパスタイルのバトラーサービスとともに、レストランやプール、サンデッキ、ジムなど専用エリアへのアクセス、プレミアムドリンクパッケージ、Wi-Fiスタンダードプラン他、様々な特典をお楽しみいただくことができ、このたびの美食の祭典で提供される特別なテイastingメニューを、毎日のダイニングオプションの中でご満喫いただくこともできます。



ドリームクルーズのプレジデントであるサッチャー・ブラウンから6名の"ドリームシェフ"へ記念メダルが贈呈されました。写真左から：スパチャイ・サイソイゲオン(エグゼクティブシェフ/ワールドドリーム)、マーティン・ヤン氏、クリスチャン・ヤン氏、ヴィッキー・チェン氏、サッチャー・ブラウン(プレジデント/ドリームクルーズ)、アルヴィン・レオン氏、チャン・クォック・ケウン氏、ワン・タッコン氏、リー・エン・ハン(エグゼクティブシェフ/ゲンティンクルーズライン)

～ドリームシェフによる、海と航海をテーマにしたカナッペ～



アルヴィン・レオン氏による"海の真珠"



チャン・クォック・ケウン氏による"洋上のバラ"



ワン・タッコン氏による"洋上の三日月"



リー・エン・ハン氏による"海の奇跡"



ヴィッキー・チェン氏による"ポセイドン(海の神)の秘密の花園"



クリスチャン・ヤン氏による"海風の味わい"



マーティン・ヤン氏による"海の宝物"



スパチャイ・サイソイゲオン氏による"海のワルツ"

『テイスト・ザ・ドリーム - ワイン&ダイニング・アットシー』 イベントスケジュール

セレブリティシェフ	分野	出航日 (2泊クルーズ)
アルヴィン・レオン氏	分子ガストロノミー	6月8～10日
チャン・クォック・ケウン氏	中国料理	6月22～24日
ワン・タッコン氏	中国料理 / 日本料理	9月14～16日 & 9月28～30日
ヴィッキー・チェン氏	フランス料理 - 中国料理	10月5～7日 & 10月19～21日
クリスチャン・ヤン氏	インターナショナル料理	11月9～11日
マーティン・ヤン氏	インターナショナル料理	11月23～25日

About Alvin Leung / アルヴィン・レオン氏について



アルヴィン・レオン氏は、その革新的な料理と人柄により国際的なフードシーンにおいてスターの地位を確立しました。自らを"デーモンシェフ(厨魔)"と呼ぶアルヴィン・レオン氏は正式な調理訓練を受けたことはありませんが、独学のシェフとして数少ないミシュラン 3 つ星を獲得しています。香港にある"ボーイノベーション"のシェフ/オーナーとして、彼のユニークな'エクストリームチャイニーズ(X-treme Chinese)'は、何世紀も前から使われている材料や伝統的なレシピに現代的な技術や趣を融合させ、コンテンポラリーな味覚と調和した今までにない料理を生み出していることで称賛されています。

2003 年、のちにボーイノベーションとなるプライベートキッチンのレストランでプロとして料理をはじめたアルヴィン・レオン氏は、2009 年には香港でホテル内ではない路面レストランとしては数少ないミシュラン 2 つ星を獲得しました。そして 2013 年にはミシュラン 3 つ星を獲得し、本日までその地位を保持しています。

About Chan Kwok Keung / チャン・クォック・ケウン氏について



北京料理、淮陽料理、四川料理、広東料理と、プロのシェフとして 28 年以上にわたる豊富な料理経験をもつチャン・クォック・ケウン氏は、伝統的な中国料理の本質を基本とした現代風な料理に秀でています。チャン・クォック・ケウン氏は香港にあるミシュラン 1 つ星獲得のレストランで料理長とコンサルタントを務めた他、中国料理世界大会の世界チャンピオンや香港の料理番組"マスターシェフ"におけるチャンピオンなど、国内外問わず多くの受賞歴を誇っています。

About Wan Tat Kong / ワン・タツコン氏について



広東料理の世界料理長協会である世界粵菜廚皇協會(World Master Chefs Association for Cantonese Cuisine)により、広東料理の第一人者として認められているワン・タツコン氏は日本や香港、カナダなどで 50 年近くの料理経験を誇っています。ワン・タツコン氏は横浜ロイヤルパークホテル内の"皇苑"で料理長を務め、現在は料理コンサルタントや青森県のフードアンバサダー、早稲田大学の特別講師、NHK の料理番組にゲストシェフとして出演するなど多方面で活躍しています。

またワン・タツコン氏は伝統的な広東料理と日本の懐石料理を見事に融合させた"広東 - 懐石料理"を生み出したことでも知られています。そして中国料理文化と健康志向な料理のアンバサダーとして、中国古典文学の紅樓夢や射鵰英雄伝をテーマにした晩餐会など、これまで 100 以上の講演やイベントを開催してきました。

About Vicky Cheng / ヴィッキー・チェン氏について



香港で生まれ、その後カナダでの生活も含め西洋の影響を受けて育ったヴィッキー・チェン氏は、ニューヨークにあるミシュランの星獲得レストラン"ダニエル"のダニエル・ブールー氏をはじめ、著名なフランス料理シェフのもとで料理修業を積み、現在 VEA レストラン&ラウンジで披露する素晴らしい料理の基盤となる知識や本質を築きました。ヴィッキー・チェン氏はアジアのルーツや伝統を大切にし、またアジアを中心に世界各地から取り寄せた新鮮かつ信頼できる季節の食材を使用することを重んじています。そして、それらを創意工夫に満ちたアプローチとともに、繊細で精巧なフランス料理の手法と組み合わせています。ヴィッキー・チェン氏が率いる VEA レストラン&ラウンジは、2016 年の開店直後にミシュランの星を獲得し、サウスチャイナ・モーニングポストのトップ 100 テーブルや CNN 香港のベストニューレストランに選出されるなど、数々の受賞歴を誇っています。

About Christian Yang / クリスチャン・ヤン氏について



香港文化の真の提唱者であるクリスチャン・ヤン氏は、伝統的な味わいを陽気な料理の手法で表現しています。世界中を旅する料理愛好家であるクリスチャン・ヤン氏は香港に戻るまでの 10 年以上、ミシュランの星を獲得したヨーロッパの複数のレストランで経験を積みました。現在は国内外の料理番組へ出演、制作をおこなっており、またインドのムンバイにある中国料理レストラン&バー"タイフーンシェルター"の料理パートナーでもあります。

About Martin Yan / マーティン・ヤン氏について



香港のフォーマルなレストランで修業を積んだのち、マーティン・ヤン氏はカナダのカルガリーに移住しました。そして、ある雪の日に、日中のニュース番組で中国料理の実演をするオファーを受け、その後長きにわたりテレビの歴史に名を残すことになりました。カナダのローカル局で始まった"ヤン・キャン・クック(邦題:ヤンさんの自慢料理)"は、のちに北米や世界各地の公共テレビ放送において、最も人気のある料理番組のひとつとなりました。料理界のアカデミー賞と言われるジェームス・ビアード賞においてベストフードキュメンタリーショーを二期連続で獲得しましたが、名誉に甘えることなく、国際的なフードアンバサダーとしての活動を続けています。そして今日も独特のユーモアと中国料理への強い情熱をもって世界をめぐり、公共の電波を通じて世間を楽しませています。

About Reinhard Mammes, Fleet Executive Chef for Western Cuisine, Genting Cruise Lines /
ラインハルト・マメス – フリートエグゼクティブシェフ(西洋料理)、ゲンティンクルーズライン について



ラインハルト・マメスは陸上、洋上において 25 年以上にわたるプロの料理経験を誇っています。ゲンティンクルーズラインに入る前にはアメリカ、イギリス、ドイツの 5 つ星ホテルでシェフを務め、スペシャリティレストランやテーマパーティーのメニュー考案などの専門知識にも秀でています。

経験豊かなエグゼクティブシェフとして、ラインハルト・マメスはシェフが挑戦と感じるような陸上のレストランとは全く異なる独特の環境の中で、良質な食材の仕入れから、準備、運搬まで、客船におけるオート・キューズノの術を究めました。

アジアでの長い在職経験により、アジア料理についても深い知識や経験を持っており、ゲンティンクルーズラインのヘッドコーポレートシェフであるとともに、新造船における料理の戦略や開発も担当しています。

About Lee Eng Heng, Fleet Executive Chef for Chinese Cuisine, Genting Cruise Lines /
リー・エン・ハン – フリートエグゼクティブシェフ(中国料理)、ゲンティンクルーズライン について



リー・エン・ハンはとりわけ伝統的な広東料理とマレーシア料理に精通しており、2015 年と 2016 年の世界粵菜厨皇大賽 (World Master Chefs Competition for Cantonese Cuisine) を含むいくつかのプロフェッショナルコンテストにおいて、客船の調理チームを勝利に導いています。マレーシア人として、その伝統を深く重んじており、ゲンティンクルーズラインの客船にある 24 時間レストランで、海南鶏飯や肉骨茶などのホーカースタイルの美食をお楽しみいただけるブルーラグーンのメニュー考案者でもあります。リー・エン・ハン は 5 つ星ホテルと客船を合わせ 30 年以上にわたるプロの料理経験を誇っています。

About Supachai Saisoigeon, Executive Chef of World Dream /
スパチャイ・サイソイゲオン – エグゼクティブシェフ、ワールドドリーム について



スパチャイ・サイソイゲオンは若いころ、キッチンで母親が調理するのを手伝い、様々な材料を用いて新しい味わいや風味を創り出すうちに料理への情熱に目覚めました。タイで生まれ育ち、バンコクやパンガー、北京、香港、福建などの様々な地域の 5 つ星ホテルやリゾート、コンベンションセンターで経験を積みながら、アジア料理とヨーロッパ料理の専門知識を磨き、35 年にわたるプロの料理経験を誇っています。



ドリームクルーズについて

24 年以上に渡りアジアにおけるクルーズ業界を牽引してきた経験と、国際的に名高いラグジュアリークルーズの専門知識を併せ持ち、ゲンティン香港が満を持して誕生させたのが新ブランドの『ドリームクルーズ』です。

国際的でありながらアジアを熟知し知識と経験を積み重ねてきた伝統が、その真髄に深く根付いたドリームクルーズはアジア初となるプレミアムクルーズラインとして、とりわけ急成長を遂げる同地域の富裕層マーケットの需要に応えるべく誕生いたしました。ドリームクルーズはアジアにおけるクルーズ業界の更なる先導者になるべく、型にはまることなく様々な需要に応え、アジアンハートと国際的なスピリットをもって感動的なラグジュアリー体験をお届けいたします。

主にアジアのお客様の趣向に合わせて造られた客船は、同地域における最高水準のサービスと快適性をご提供することを旨とし、一隻目となる「ゲンティン ドリーム」は 2016 年 11 月に待望のデビューを迎え、姉妹船となる「ワールドドリーム」は 2017 年 11 月、新たに就航いたしました。

70%以上の客室にプライベートバルコニーを備え、ご家族やグループでのご旅行にも最適なコネクティングルームを 100 室以上ご用意している他、贅を尽くした洋上の隠れ家であるパレスのスイートは、ヨーロッパ人ハトラーによるおもてなしに加え、オールインクルーシブのコンセプトとともに各種特典をご用意しております。細部にまで行き届いたサービスや、アジアをはじめ国際色豊かな美食の数々、魅力溢れるエンターテインメントや感動体験など、ドリームクルーズはお客様のお好みで、自由自在にお楽しみいただける今までにない夢の船旅をお届けいたします。

新ブランドの設立以来、ドリームクルーズでは著名なベルリッツ・クルージング&クルーズガイド 2018 において大型リゾート客船部門で 6 位を、グローバルタイムズにおいては"Best Preferred Cruise Brand for Families"を、第 10 回 TVB ウィークリーブランドアワード 2017 においては"Most Popular Cruise Brand"、トラベルウィークリーアジアのリーダーズチョイスアワード 2017 においては、ゲンティン ドリームが"Best New Ship"、ドリームクルーズが"Best Cruise Line – Entertainment"をそれぞれ受賞しております。

- ◆ドリームクルーズ日本語ウェブサイト：<http://www.dreamcruises.jp>
- ◆公式フェイスブック：<https://www.facebook.com/DreamCruisesJapan/>
- ◆公式インスタグラム：https://www.instagram.com/dreamcruiseline_jp/

本件に関するお問い合わせ先：

荒深 真純 / Manager – Marketing

Tel : 03-6403-5188

Fax : 03-6403-5189

Email : masumi.arafuka@gentingcruiselines.com

