



プレス・リリース

2024年7月11日

プリンセス・クルーズ、  
ワールド・ピザ・チャンピオンシップで13度の優勝を誇るシェフ、  
トニー・ジェミニャーニ氏との新たなパートナーシップを発表  
～セレブリティ・シェフとのコラボレーションを記念して、  
全船で世界最大のピザパーティーを開催し、ギネス世界記録認定に挑戦～



[プリンセス・クルーズ](#)は、ワールド・ピザ・チャンピオンシップで13度の優勝実績を誇り、世界中で最高のピザ職人として知られるピザ職人の[トニー・ジェミニャーニ](#)氏とのコラボレーションを発表しました。ジェミニャーニ氏は、ソプレッサータ・ソーセージとホットハニー、ゴルゴンゾーラとイチジクのプレザーブなど、高級食材を使用した風味豊かな5種類のユニークなオリジナルピザを考案しました。

ジェミニャーニ氏の職人技が光る手作りピザは、サン・プリンセスの「アルフレッド・ピッツェリア」で提供を開始し、今夏以降、全船で順次提供予定です。プリンセス・クルーズのシェフは、サンフランシスコで高い評価を得ているレストラン「トニーズ・ピッツァ・ナポレターナ (Tony's Pizza Napoletana)」を営むジェミニャーニ氏の指導の下で、専門的なトレーニングを受けました。

この度の新たなコラボレーションを記念して、2024年7月12日(金)(現地時間)\*、ジェミニャーニ氏の新セレクションを含む、プリンセス・クルーズのマスターシェフが手掛ける焼きたてのピザをご提供する「世界最大のピザパーティー」を全船で開催し、ギネス世界記録認定に挑戦します。

\*ダイヤモンド・プリンセスでは2024年7月13日(土)午前開催予定

プリンセス・クルーズ社長のジョン・パジェットは次のように述べています。



「プリンセス・クルーズはクルーズを通して、新たな体験をお客様に提供することに尽力しています。その中でもピザは重要な要素であり、長年にわたり、洋上で最高のピザを提供するブランドとして知られてきました。この度、世界大会での優勝経験、ピザへの専門知識と情熱を持つトニー・ジェミニャーニ氏とのコラボレーションにより、さらに新たな体験をお客様にご提供できることを大変楽しみにしております」。

ジェミニャーニ氏はアメリカ史上最も多く賞を受賞したピザ職人として知られています。受賞歴のあるシェフ、レストラン経営者、マスター・インストラクター、慈善家、スライス・ハウス・バイ・トニー・ジェミニャーニ (Slice House by Tony Gemignani) の創設者、「ピザ (PIZZA)」「ピザ・バイブル (The Pizza Bible)」「ピザの探求 (The Pursuit of Pizza)」の著者でもあるジェミニャーニ氏は、北カリフォルニアで生まれ育ちました。2009年にサンフランシスコに最初のレストラン「トニーズ・ピッツァ・ナポレターナ (Tony's Pizza Napoletana)」をオープンし、職人技が光る生地と本格的なソース、季節の食材を使い、クラシック・アメリカン、イタリアン、シチリア風、ナポリ風などの種類ごとに異なる7つのオープンで焼き上げた、さまざまなスタイルのピザを提供しました。レストランはオープンと同時に大きな話題となり、アメリカの新聞「USAトゥデイ (USA Today)」でベスト・ピッツェリア、情報サイト「トラベルチャンネル」では「トップ・ピッツァ・レストラン」に選出されました。ジェミニャーニ氏は世界大会での13度の優勝、TV「フードネットワーク」で金メダルを2回受賞、4度のギネス世界記録認定、30以上のレストランをオープンするなどキャリアを積んできました。「フードネットワーク・チャレンジ (Food Network Challenge)」「バー・レスキュー (Bar Rescue)」など複数のリアリティ番組にも出演し、「マスタークラス GOAT」シリーズ、トラベルチャンネル、CNNにも出演しました。

ジェミニャーニ氏は次のように述べています。

「アメリカのドラマにちなみ、ラブ・ボートの名で知られるプリンセス・クルーズとのコラボレーションにより、デスティネーションにインスピレーションを得たオリジナルメニューが船上で提供されることは大変光栄です」。

ジェミニャーニ氏考案の新しいピザは、アメリカの新聞 USA トゥデイ (USA TODAY) で「洋上最高のピザ」に選出された実績があり、出来立てのピザ、サラダ、ワイン、ビールなどの魅力的なメニューを提供する着席型ピッツェリア「アルフレッド・ピッツェリア」「ジジズ・ピッツェリア」、そしてプリンセス・クルーズ全船のリド・デッキにあるピザカウンター（無料）でお楽しみいただけます。

プリンセス・クルーズは、著名なシェフやセレブリティとのコラボレーションにより、比類なきダイニング・オプションの数々や質にこだわった食材を使用するなど、新たなダイニング体験をお客様にご提供しています。これまでに発表したコラボレーションは以下の通りです。

- 世界的に有名なイタリアの肉職人、ダリオ・チェッキーニ氏
- 江戸前寿司を専門とする日本人シェフ、大桑誠氏
- セレブリティ・ミクソロジスト、ロブ・フロイド氏



- 世界的なポップアーティスト、ロメロ・ブリット氏
- 世界的に知られるフランス人ワインメーカー、ジェラルール・ベルトラン氏
- 元英国王室専属シェフ、ダレン・マグレディ氏
- スーパーモデルで実業家、タイラ・バンクス氏
- プリンセス・クルーズの料理部門責任者を務めるマスターシェフ、ルディ・ソダミン

### プリンセス・クルーズについて

米国ドラマにちなみ、「ラブ・ボート」の名で知られるプリンセス・クルーズは、世界で最も象徴的なクルーズ・ブランドとして、大型船ならではのサービスと共に、小型船ならではのお客様のご要望に合わせたきめ細かいサービスの提供により、年間数百万人ものお客様を最も人気のデスティネーションへお連れし、夢のバケーションをお届けしている。充実した客室、ワールドクラスのダイニング、壮大なパフォーマンス、受賞歴のあるカジノやエンターテイメント、ラグジュアリーなスパ、想像を掻き立てる体験、数々のアクティビティとメダリオン・クラスの融合により、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、ワールドクルーズなどの世界中の素晴らしい環境での大切な方との忘れられないひとときを創造している。プリンセス・クルーズは、[カーニバル・コーポレーション & plc](https://www.princesscruises.com/) (NYSE/LSE:CCL; NYSE:CUK) 傘下の会社。

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/>