

THE FINEST
VOYAGE
TOGETHER

ASUKA

CLUB MAGAZINE

ASUKA
CLUB
MAGAZINE

NO. 103

Autumn 2021

2021年8月25日発行

発行/飛鳥クルーズ株式会社 ASUKA CLUB 事務局
〒230-8147 横浜市中区みなとみらい2-2-1 横浜ランドマークタワー47階 TEL. 045(6)005302
発行人/坂本 深
ホームページ <https://www.asukacruise.co.jp>



ゆるり船旅に、
エスケープ。

Special
2025年
新造客船
就航

Special
飛鳥らしく。新しく。
Essay
東山 彰良
Interview
NAOTO
Introduce
新総料理長の仕事
Foodie
ハンバーガー



ASUKA

CLUB
MAGAZINE

乗り越えた先の、
大きな喜びを
望んで。

皆さま、お変わりなくお過ごしでしょうか。
長引く新型コロナウイルス、気持ちが晴れないニュースが
続く中でのうれしいできごと。
飛鳥クルーズが2025年の新造客船就航を発表しました。
振り返れば1991年に初代飛鳥が生まれ、2006年には飛鳥IIが就航。
そして2025年には念願の新造客船が誕生します。
飛鳥クルーズもついに3世代となるのです。
私には3人の孫がおりますが、孫の誕生はいつでも楽しみなもの。
その日を待ち望む気持ちは同じなのかもしれませんね。
就航まであと4年、まだまだ先の話のような気もしますが
その日が来れば「あっという間だったな」と皆で口をそろえていることでしょう。
それまでは皆様、お元気でお過ごしくださいませ。
2025年には新しい船の誕生を一緒にお祝いいたしましょう。

アスカクラブ会長 中村大輔

Daisuke Nakamura

U

Special Feature 1
THE
“ASUKA
LUXURY”
BEGINS

2025年
新造客船
就航

N

V

E



アスカクラブ
会員の皆様へ

郵船クルーズは2021年3月末にドイツのマイヤーベルフト社と新造船建造の契約を結び、2025年に就航させることを発表いたしました。今年は飛鳥クルーズ就航30周年となる年であり、このような節目の年に、明るいご報告ができましたことを、皆様のおかげと心より感謝申し上げます。まだ世界中が未曾有の事態に直面している中ではありますが、この新造船の発表がクルーズ業界のみならず日本の観光業界を少しでも力づけることができればと願っております。

新造船の特長としましては、総トン数は現在の飛鳥IIより若干大きく、日本籍船としては最大になる見込みです。また環境に配慮した設備を搭載する最新鋭のエコシップになります。お客様にはゆったりとした空間でゆったりと流れる至福の時をお楽しみいただけるように、全ての客室にバルコニーを設置し、飛鳥IIでも人気の展望露天風呂を設ける予定です。初代飛鳥から培ってきた和のおもてなしで、幅広い年齢層の方々にお楽しみいただける魅力のある船にまいります。どうぞご期待ください。

郵船クルーズ株式会社
代表取締役社長

坂本 深

THE “ASUKA LUXURY”

#1



世界トップ
クラスの
ゆとりモダン

お客様お一人あたりの空間の広さ、お一人に対するクルーの数とゆき届いたおもてなし。この比率において、新しい船は世界トップクラスの水準となります。また、インテリアにモダンでありながら木のやさしさを採り入れたデザインは、安らぎと旅の高揚感を演出する賑わいをほどよく調和させます。船体のアスカブルーとゴールドをインテリアのアクセントとしてもあしらう予定です。

THE “ASUKA LUXURY”

#3



洋上でしか
得られない
リラックスタイムを

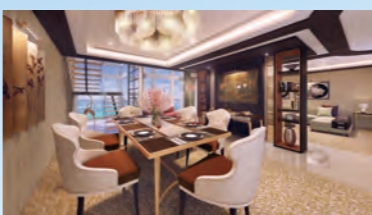
ラグジュアリーなビーチリゾートを感じさせる、落ち着いた雰囲気のパールとプールサイドバー。飛鳥IIでも人気の露天風呂では、洋上でしか得られない極上のリラックスタイムを。朝日の中で全身が目覚め、昼は陽光にきらめく波を眺めながら、夜は灯りに浮かぶ湯船で潮騒に安らぐ。飛鳥ラグジュアリーは、まさに新たな旅の目的地です。

地球にやさしい
最新鋭の
エコシップへ

新造客船には3種類の燃料に対応したエンジンを搭載。なかでもLNGは化石燃料としては最もクリーンな燃料とされており、硫黄酸化物、窒素酸化物の排出量を削減し環境負荷を低減します。また錨を降ろすことなく船の位置を保持できるD.P.S.(ダイナミック・ポジショニング・システム)とPOD電気推進装置、陸上電源受電装置を日本のクルーズ船で初めて採用。新しい船では新たな海域へのクルーズが可能になります。

THE “ASUKA LUXURY”

#2



グリル&ワインも
楽しめる、
多彩なダイニング
シーン

レストラン、カフェ、バーの数はあわせて15カ所にもものほります。だから、その日の気分でディナーをチョイスすることも。メインダイニングの他にスイート専用ダイニング、寿司をふくむ和食レストランや貸し切りもできるビンテージルーム。夕日を眺めながらグリルバーでワインもお楽しみいただけます。寄港地の厳選された新鮮食材を使い、趣向を凝らしたメニューをお楽しみいただく予定です。

ベールを脱ぐ
「飛鳥ラグジュアリー」という
新基準。

満を持して。
期待を超える感動が
船出します。

「新しい船はいつ就航するの?」お客様の期待の声が高まっていた中、満を持して新造客船就航の概要が発表されました。

初代飛鳥そして飛鳥IIで培ってきた、心地よい「和」のおもてなしを、新造客船ではさらに磨き上げ、最新のファシリティを整え2025年に就航予定です。あらゆる世代の、あらゆる想いの、あらゆるスタイルのお客様にとって、この船そのものが旅の目的地となることでしょう。

特設サイトはこちら → <https://asukaluxury.asukacruise.co.jp>



I

L

E

D

初乗船は南極 自分を見つめ直す 大切な時間を 与えてくれた

僕が最初に飛鳥IIに乗船させて
いただいたのは、「南極・南米ワ
ールドクルーズ2015-201
6」。アルゼンチンのウシュアイ
アから乗船しました。ドレーク海
峡を渡り南極へ向かって、その後
ブエノスアイレスで下船しまし
た。初乗船がいきなり南極。普通、
一生に一度行けるかどうかとい
う場所です。まさか、氷河の上
にペンギンの親子とアザラシが乗
ったまま流れてくるのを、自分
の肉眼で見られるなんて思っ
ていませんでした。「こんなことが
現実起こるなんて！飛鳥IIが
絶対、下のデッキに準備してお
いたろう！」というぐらいの驚き

でした。
でも、人間って慣
れるものですね。最
初の頃は「たたいま
右舷に鯨が見えます」と船長が放
送すると、船が傾くのではない
というぐらい、大勢が右舷のデ
ッキで見ていた。でも、3日も経
つと「左舷で鯨がきれいに潮を吹
いています」という放送があつ
ても、誰も動かない。そう言う僕
も、お風呂で「ああ、鯨ね」みた
いな感じでした。

船旅のすばらしいところは、自
分を見つめなおす時間がたつぷ
りあることだと思います。当時は
一年中、全国各地でライブがあ
つて、ヴァイオリニストとしての演
奏活動だけではなく作曲やアレ
ンジなどの仕事もあります。毎日
間に追われるように過ごしてい
て、飛鳥IIに乗船した途端、陸
の世界との関係が絶たれました。
コンサートやリハーサルの合間に



2〜3時間、自分で
自由に使える時間
ができたのです。
あれから5年近く

経ちましたが、飛鳥IIで南極に
行ったときに思いついた曲や奏法
が自分にとっては大切なものだ
し、周りの人たちからも評価さ
れるものになりました。今思い返
しても、あの時間はとても貴重な
ものだったと思います。その後
も、飛鳥IIで過ごす時間の中で、
ふと浮かんだインスピレーション
が、コンサートの重要なアイ
デアになったこともあります。そ
ういう意味で、僕にとって飛鳥II
はとても大切な場所なのです。
もう一つ、飛鳥IIが好き
な理由はクルーたちが温かくて協
力的なこと。今度のステージでは
こういうことがやりたいと提案
すると、絶対にNOと言わない。
実際には難しそうなのも、どう
すれば実現できるか一緒になっ

考えてくれる。お客様に喜んで
いただくために最善の努力をしよう
とする姿勢はとても尊敬しま
すし、僕も見習わなければと思
います。

僕は三歳からヴァイオリンを弾
き始めました。クラシックを学
びながら、大学時代にコピーバ
ンドを組んだりスタジオミュージ
シャンとしても活動を始めまし
た。普段のコンサートではオリジ
ナル曲を演奏しますが、飛鳥II
のお客様の中には僕を知らない
方もいれば、純粹にヴァイオリ
ンが聞きたいという方もいら
っしゃると思うので、ヴァイ
オリンの名曲も必ず弾くように
しています。コロナによって世
の中は変わりましたが、エン
ターテイメントは人の暮らし
の中に必要なものだということ
を実感していただけるような演
奏をしたいと思っています。

2020年11月「横浜オーケストラ」にて。



ASUKA
Cruise
Interview
number

2

NAOTO さん

大阪府出身。2005年「Sanctuary」で
アーティストデビュー。クラシックからポ
ップまでジャンルにとらわれない音楽セン
スでアレンジをしながらの演奏など華麗な
パフォーマンスで人気を博す。人気ドラマ
「のだめカンタービレ」では、オーケストラ
の選考から携わり、吹替演奏、楽曲提供、
ゲスト出演も果たし躍注目を集めるな
ど、活動は多岐にわたる。



氷河の上に親子ペンギンと
アザラシが乗っかって
流れてくるなんて
こんな嘘でしょう！



昨年デビュー15周年を迎えた
ヴァイオリニストのNAOTOさん。
クラシックからポップスまで

軽々とジャンルを飛び越え華麗なパフォーマンスで
お客様を楽しませてくださいます。
飛鳥IIが大好きとおっしゃるNAOTOさんに
クルーズの魅力をお聞きしました。

Photographs by Kazuhisa Natori

NAOTOさんの次回乗船予定

2021年10月8日~10日
「横浜 オクトーバー
ウィークエンドクルーズ」
です

手をかけてこそ 伝わる 深い味わい

2021年1月、和食出身の総料理長が誕生しました。就航以来30年、11人の歴代総料理長はフレンチ出身者ばかり。岡本新総料理長の就任によって、飛鳥IIの食は、どう進化するのでしょうか。

朝食から夜食まで 船内で楽しめる 全ての食を統括する 総料理長

岡本 崇総料理長が初代飛鳥に乗船したのは2001年。海彦のシェフとして10年間寿司を握った後、和食料理長、副総料理長として飛鳥IIの調理場で腕を振るってきました。調理場では約60名の料理人が働いています。洗い場のスタッフまで含めると総勢80名以上。このチームを統括して、朝食、昼食、グリル、夕食、そして夜食まで、全てのレストランで提供される料理を監修・管理するのが総料理長の仕事です。

飛鳥IIの調理場ではランチの和食が忙しければ洋食スタッフが手伝ったり、ディナーが洋食の日は和食スタッフも手伝います。「和・洋の垣根がなく、とても活気にあふれています。外のレストランではまずないでしょうね」と、語る岡本総料理長。自らも調理スタッフと並んで一緒に仕込みをし、ディナー提供時には味を確認しつつ、スムーズに料理

に出せるように全体のオペレーションを監督しています。
日本中からお客様が乗られる船だからこそ和食の難しさ



目にも美しく
深い味わいを
残す
飛鳥IIの和食

ります。それは、寄港地の特産物や旬の味覚を味わえること。多くのお客様が乗船される飛鳥IIの場合、着いた港でその日の食材を仕入れて、とはなかなかいかないのですが、船旅を盛り上げるためにも、寄港地の特産物や初物、手に入りにくい食材などを味わっていただきたいと、メ

な醤油があるように、調味料の味自体が地域ごとに異なるため、慣れ親しんだ料理の味とちよつと違うなと思われるのは仕方ありません。けれど「そうそう、これが飛鳥の和食の味だよ」と認められたい、と岡本総料理長は語ります。

一方で、全国各地を自由に旅することのできる船ならではの利点もあ

ニューにも工夫を凝らしています。

飛鳥らしい 和食とは何か 考え続ける総料理長

料理はできあがりと同じように見えても、調理の工程によって味が全く異なります。例えば、今回撮影の



新鮮なマグロと
鯛のお造り



昆布を一晩浸した
出汁を沸かし
たっぷりの鰹削り節を入れる



吟味された素材を
丁寧に
刺身は鮮度が大切



爽やかな冷製の搾り流し
枝豆の緑が濁らないうちに
召し上がり



一晩かけて
味を染み込ませた煮浸し
舌を楽しませる一品

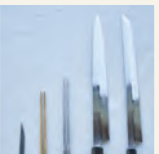


総料理長

岡本 崇

おかもとたかし / 都内のホテルや料亭、銀座の老舗寿司屋で修行を積んだ後、縁あって2001年初代飛鳥に海彦シェフとして乗船。2011年より和食料理長、12年には副総料理長に。2021年1月より総料理長に就任。

使い込まれた愛用の調理道具は、右から削り、柳刃、盛り箸、葉蘭切り刀





“Lido Cafe & Lido Garden”



テーマ毎に
演出されたアイランド
カウンター。



まるで
マルシェのような
にぎわい。



あたかも
世界を食べ歩く
ような
ひと時に。



設備が新しく
なって、温かいメニューも
充実しました。



目に楽しい
演出もいろいろ。
迷ってしまう。



見て楽しく 食べて美味しい 「アイランド」巡り

大規模なリニューアルを
施したリドカフェ&リドガーデンが、
満を持して新たな
ビュッフェスタイルをはじめました。
朝食・昼食がより楽しくより使いやすく。
その魅力を瀧総料理長に
聞きました。

—以前はリドカフェ、リドガーデンともに直線のカウンターでのビュッフェスタイルでした。昨年秋のクルーズ再開後はセットメニューでの提供でしたが、新しくどんなスタイルとなるのでしょうか？
「大規模改装のテーマのひとつが食の演出のグレードアップ。その一環がリドガーデンのアイランドカウンターというスタイルです。コンセプトはアイランド毎に世界の料理を楽しむ“インターナショナル”としました。まだまだ海外旅行には行かない状況ですから、飛鳥IIの船上で世界の食べ歩きをお楽しみい

ただければと思っています。

以前のように並ばずにアプローチできるメリットもあります。」

—お料理の内容は変わったのでしょうか？

「カウンターやコーナー毎にテーマを設けて多彩なお料理をご用意し、スタッフが取り分けます。ディスプレイの楽しさ美しさにもご注目ください。ご好評いただいているメニューに加え、朝は飲茶



Executive Chef Taki Junichi

総料理長

瀧 淳一

都内及び千葉県内のホテルで勤務していた際、飛鳥の料理人だった先輩と出会い、客船料理人の世界を夢見るようになる。コック、各セクションシェフを経験し、2011年に副料理長、2012年9月に11代目総料理長に就任。

や中華粥のご提供、オムレツやパンケーキはテーブルでご注文いただけます。さらに和食やエスニックも。また温かいメニューコーナーの設備は、自由度の高い保温プレートに変えました。ストウブ鍋でポトフを提供したり、フライパンでそのままお料理をお出しできるなどメニューの幅も広がりますし、ご提供する場所もテーマに応じてアレンジできます。」

—改装を経て“見て楽しく、食べて美味しい”新しいリドに生まれ変わったんですね。

「そうですね。アスカクラブメンバーの皆様、リドカフェ&リドガーデンの新しいビュッフェスタイルにご期待ください。」

80'sここが見どころ!

中村/80年代、私はまだ生まれてませんが、キラキラした時代のイメージですね。今回のショーは特に衣装の色使いがすごいです。

木村/衣装のクイックチェンジは7人のバックステージメンバーが手伝っています。昼間はハウスキーピング部門で働く若手クルーです。裏方ですが、誇りを持って担当してくれています。

中村/照明も衣装に合わせて雰囲気に変化して、とてもきれいですよね。

木村/昨年、シンガポールのドックでギャラクシーラウンジの照明と音響を一新しました。LED照明になったので、より豊かな表現が可能になりましたし、クリアに聞きやすくなりました。

中村/全曲洋楽ですが、どれも有名なヒット曲ばかりなので、多くの方に楽しんでいただけたと思います。

木村/バックで演奏しているアスカオーケストラはジャズマンなので、ポップスやロックには苦労したようです。(笑)

中村/みんなで力を合わせて作り上げた新作プロダクションショーを多くのお客様に見ていただきたいです。

テクニカルディレクター
木村 慎吾

16年、中途採用でクルーズスタッフに。
18年11月にテクニカルディレクターに。



アシスタントクルーズディレクター
中村 祥

クルーズスタッフとして15年に入社。21年1月からアシスタントクルーズディレクターに。

2020年に結婚。二人は結婚後も夫婦で飛鳥IIに勤務しています。



Back To The 80's バックステージへご招待

2020年にお披露目を予定していた本作は、新型コロナウイルス感染症の感染拡大によって、一時制作がストップしました。キャストはラスベガスで振り付けなどの事前練習を行っていましたが、その練習も中断。飛鳥IIに6人の新メンバーを含めて戻って来られたのは2020年10月でした。21年の年明けから、ギャラクシーラウンジで照明を合わせた本格的な最終調整が始まりました。アスカオーケストラが乗船したのが2月。そこから音を合わせてついに、3月26日に初演を迎えました。

ラスベガスのCBGプロデューサー、ゲイルがコロナの影響で来日できず飛鳥IIに乗船できなかったため、リーダーのステファニーが動画を撮り、ビデオ通話などでコミュニケーションをとり続けました。異例づくしの制作となりましたが、多くの困難があった分、チームとしての結束が更に強まりました。



いつも明るくステファニー(左)はみんなのまとめ役



歌手のエミリーはマドンナにシンディー・ローパーにと曲ごとに七変化

色彩がはじけるステージ 曲に合わせて思わず体が動き出す



表現力豊かに舞台を彩る最新のLED照明



クールな歌手のマーティンアダージョダンサーたちも息がぴったり



キラキラしていたあの80年代がヒット曲でよみがえる

2021年の新作プロダクションショーは、お客様を80年代の世界へお連れします。ワム! やマドンナ、フレディ・マーキュリーなどの名曲の数々が飛び出す色鮮やかで元気いっぱいのショーです。

ショーに登場する楽曲はなんと19曲。当時のミュージックビデオを彷彿とさせる衣装の早着替えにも注目です。歌とダンスはもちろん、曲ごとに変わる衣装に合わせた華やかな照明によって作り出される世界へと没入できます。

久しぶりにお客様の前でパフォーマンスができる喜びで、キャストメンバーもテクニカルスタッフも張り切っております。どうぞ、飛鳥IIのオリジナル新作プロダクションショー「Back To The 80's」を見に来てください!

華やかな衣装 背景幕や最新の照明にもご注目!

飛鳥クルーズにゆかりのある商品を取り扱っている飛鳥クルーズ公式オンラインショップ
お土産品はもちろん、船内で使用している食器やグッズ
さらには、日本各地の寄港地から
選りすぐりの逸品をご紹介します

おうちでもっとASUKA II

From Ports of Call

Online Shopping

ニコン・エシロール社の
レンズを使用。
一本で紫外線対策、
まぶしさ対策、ブルーライト対策の
3役をこなします。



From
福井

太陽光でレンズが色つき
デッキでもラウンジでも
これ一本で過ごせる

SUNSHIFT〈サングラス〉

S-P551シリーズ 価格：37,400円(税込)

S-C510Nシリーズ 価格：39,600円(税込)

福井の鯖江は昔から眼鏡作り
で有名な土地柄。その眼鏡職人
が手がけたSUNSHIFT(サンシ
フト)をご紹介します。

クルーズ中に、室内からデッキ
に出た瞬間、まぶしさに目を細めて
「部屋にサングラスを忘れてきてし
まった!」と思われた経験はありま
せんか。SUNSHIFTは紫外線量
に応じてレンズの濃度が変化しま
すので、室内でかけていた眼鏡
がそのまま屋外ではサングラスに
なり、まぶしさを防いでくれます。室
内に戻ると、レンズは透明に戻り、
今度はブルーライトをカット。サング
ラスを別に持ち歩く必要がなく、旅
先ではとても便利です。また、レン
ズの色の濃度にかかわらず紫外
線を99%カットしてくれます。

S-P551シリーズはアメリカンヴィ
ンテージを感じさせるセルロイドフ
レームが特徴です。S-C510Nシ
リーズは丸みを帯びた細身のフレ
ームが上品さを感じさせます。ど
ちらも、耳にかける部分や鼻パッド
には弾力性の高いβチタンを採用
し、調整いらずでどなたにも驚くほ
ど快適にフィットする機能性を備
えています。

屋外では
サングラスに



室内では
透明なレンズ



PICK UP!

大量生産の時代に
あえて、職人の
手仕事にこだわる

眼鏡職人が何百もの細かな
工程を経て、SUNSHIFT
一本を完成させるのに約5カ
月かかります。効率を優先さ
せる大量生産の時代にあえ
て、小さなネジ一本にもこ
だわって手作りされている逸品
です。世界に誇る鯖江の眼
鏡作りの技術を結集させ、革
新的なレンズと、時代を超え
て愛され続けるフレームデザ
インによって生まれたのが
SUNSHIFTなのです。

寄港地から

寄港地で
見つけた
良い品を
ご紹介したい

オンラインショップでは、日本各地の寄港地か
ら飛鳥クルーズが自信を持っておすすめする
逸品もご紹介しています。例えば、小笠原から
は近郊の海の中で1年間熟成させた「海底熟
成ラム Mother」、北海道からは稚内近郊で採
掘された上質の珪藻土を職人さんが一枚一
枚丁寧に釜で焼き上げた「稚内珪藻土バス
マット」、秋田からは160年の伝統の味を伝える
佐藤養助商店の「稲庭干温飩」、そして小豆
島からは飛鳥IIの総料理長が井上誠耕園と共
同で開発したエクストラヴァージンオイルなど。



From
東京都
小笠原

南の島の海底で
じっくり
寝かせたラム酒

飛鳥クルーズオリジナル
海底熟成ラム Mother

価格：4,500円(税込)



From
北海道
稚内

抜群の吸水・速乾性で
いつでもサラリと感じる
珪藻土マット

飛鳥クルーズオリジナル
稚内珪藻土バスマット

価格：13,200円(税込)



From
秋田

船内でも
ファンの多い
稲庭うどん

稲庭干温飩(稲庭うどん)

価格：3,240円(税込)



From
香川県
小豆島

素材をひきたてる
飛鳥オリジナル
オリーブオイル

飛鳥クルーズオリジナルブレンド
完熟オリーブオイル

価格：1,620円(税込)

*長さが短く、ゆでやすいご家庭用もございます。

ASUKA IIから

おうちでも
飛鳥IIを
もっと身近に
感じて
いただきたい

おうち時間が増えている今、少しでもクル
ーズ気分を味わっていただければと、船内で使
用しているアイテムも販売しています。例え
ば、画家としても有名な加山雄三さんデザ
インのカップ&ソーサーや、ディナーのご提供の際
にも使われるキャセロールなど。さらに、キャビ
ンで使用しているバスタオルも、オンライン
ショップ限定のロゴ刺繍入りで販売。そして、
ルームフレグランスは船内と同じオリジナル天
然アロマの香りがご自宅でもお楽しみいた
できます。



飛鳥II名誉船長
加山雄三さんによる
カップ&ソーサー

加山雄三デザイン
カップ&ソーサー(2客セット)

価格：30,800円(税込)



ディナーでおなじみの
キャセロールが
ご家庭でも使いやすい形に

飛鳥クルーズオリジナル
キャセロール(2色セット)

価格：3,960円(税込)



飛鳥クルーズの
ロゴ刺繍入り

キャビンと一緒に
上質で肌触りの良い
今治バスタオル

飛鳥クルーズオリジナル
今治バスタオル

価格：3,960円(税込)



船内で香る
オリジナルアロマを
ご自宅でも楽しめる

ルームフレグランス
Ocean's Embrace

価格：7,150円(税込)

From ASUKA II



飛鳥Ⅱには、さまざまな美が、さりげなく息づいています。その背景にあるストーリーを知らば、確かめてみたくなるはず。

Collection 3

飛鳥ミュージアム

Artwork
1
作者 田村能里子
作品名 「エステサロンやグランドスバでリフレッシュしたところで、美神との楽しいひと時を」という想いで2006年に描かれた作品。
花役 田村能里子氏は初代飛鳥の壁画「季の奏」も手がけています。
場所 DECK 11~12/後方階段



Artwork
4
作者 Edelman
作品名 NIPPON Maru
場所 DECK 11/ビスタラウンジ左舷側
帆船NIPPON Maruは1930年に建造され、その美しさから「太平洋の白鳥」や「海の貴婦人」と呼ばれた航海練習船。今は役目を終え、横浜「日本丸メモリアルパーク」で展示されています。



Artwork
2
作者 井上萬二
作品名 白磁菊彫文百合口壺(左) 青白磁魚彫文壺(右)
場所 DECK 10 / ロイヤルスイート
一切の加飾に頼らず、やわらかで滑らかな造形だけで、端正さ、温かさ、凛とした風格を表す孤高の白磁。重要無形文化財指定(人間国宝)の陶芸家、井上萬二氏の作品です。



Artwork
3
作者 Journod
作品名 No name
場所 DECK 5/ピアノバー
日本でも多くのファンを持つ画家ジュルノー。印象派の技法を今に用いたエレガントで夢のある色彩が、ピアノバーの壁を飾ります。

作者 Defossez
場所 DECK 6/ライブラリー外廊下
作品名 Light from the South(左) Park in St-Paul-De-Venice(中央) The Perfume of Grasse(右)
南フランスの風光明媚な保養地として知られるコートダジュール。その光溢れる穏やかな風景を描いた3枚です。



Artwork
5
作者 Edelman
作品名 EAGLE
場所 DECK 11/ビスタラウンジ右舷側
帆船EAGLEは1936年にドイツで建造され、現在はアメリカ・コネチカット州ニューロンドンにある士官学校の練習船として使われています。



作者 Edelman
作品名 EAGLE
場所 DECK 11/ビスタラウンジ右舷側
帆船EAGLEは1936年にドイツで建造され、現在はアメリカ・コネチカット州ニューロンドンにある士官学校の練習船として使われています。

作者 山岸純
作品名 青緑山水之図
場所 DECK 5~10/中央階段
中国、桂林の幽玄な風景を雄大な構図と深遠な配色で描いた作品。息をのむほどのスケールは、現実の風景をも超越した感動を伝えます。5階分の階段を巡れば全体が見えてくる大きな一枚です。



Artwork
7

Artwork
6

クルーズに、美術散歩の楽しみを。

油絵や水彩、版画、レリーフや彫刻など。

飛鳥Ⅱの船内にはたくさんの美術品が飾られています。誌上ではコレクションのほんの一部をご紹介します。

日本のみならず、さまざまな国の作家が美を競う、まるで「飛鳥ミュージアム」の趣。次回のクルーズでは、のんびり美術散歩を楽しまれてはいかがでしょうか。

美食遊覧

第三回



食事は船旅の大きな楽しみの一つ。かねてより国内外の食通を唸らせてきた日本郵船の客船。その伝統を継承する飛鳥IIの「美食」を巡ります。

ハンバーガー

リドガーデンで日替わりで提供されるハンバーガー。午後の人気メニューには飛鳥ならではのこだわりがありました。

Character by Nobuo Kusunoki, Photographs by Kazuhisa Naori

Seafood Burger



バーガーの中で織りなす、海の幸のハーモニー。



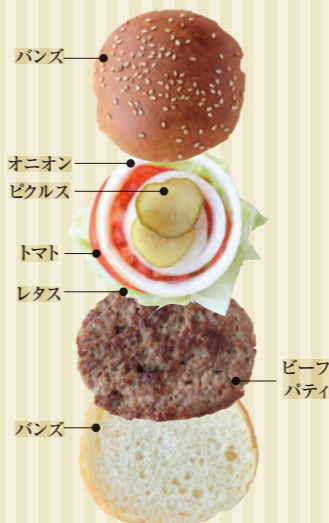
シーフードバーガー



エビ、タコ、イカ、白身魚をすり身にしてシーフードフライに。タルタルソースで召し上がれ。



アスカビーフバーガー



100%国産牛をパティに使った、これぞ王道のハンバーガー。パンズは船内で焼いています。



Asuka Beef Burger

Asuka Beef Burger

Seafood Burger

Dry Curry Burger

飛鳥IIの美食遊覧。今回は午後のお楽しみ、軽食のハンバーガーをご紹介します。「今日はどれかしら？」日替わりでビーフだったりシーフードだったり、「出会い」を楽しみにしているファンも多い人気メニューです。街で食べるものとは一味違う、シェフこだわりのレシピ。中でもドライカレーバーガーは、日本郵船伝統のドライカレーを挟んだ逸品です。日本郵船の客船で「ドライカレー」として提供されてきた「郵船式」と呼ばれるものは、チャーハンのようにカレー粉をご飯に混ぜて炒めたものとは異なり、挽肉や野菜のみじん切りをカレー粉とともに煮詰めたものをご飯にかけて食べるものでオリジナリティあふれる人気メニューだったようです。現在のレシピにつながっているかは定かではありませんが、1930年代・日本郵船の客船の食事メニューには「Dry Curry & Rice」という英文が記載されています。ハンバーガーにも物語あり。いにしへのクルーズに思いを馳せて、午後のひとときを過ごしてみたいかがでしょう。



浅間丸夕食メニュー(1937年4月3日)日本郵船歴史博物館所蔵



ドライカレーバーガー



日本郵船伝統のドライカレーをのせました。ゆで卵とフライドオニオンも伝統のレシピです。

9 Dry Curry & Rice

日本郵船が伝承する、ドライカレーがバーガーに。



Dry Curry Burger

Dry Curry Burger



Asuka Beef Burger

Seafood Burger

トリオザバーガー

初登場、飛鳥IIオリジナルのハンバーガー3兄弟です。ハンバーガーを類張る楽しい気持ちが形になって現れました。船上でハンバーガーを食べる時には愉快なトリオを思い出してくださいね!



Asuka Beef Burger