

THE FINEST
VOYAGE
TOGETHER

ASUKA

CLUB MAGAZINE

ASUKA
CLUB
MAGAZINE

NO. 106

Spring 2023

2023年2月28日発行

発行/郵船クルーズ株式会社 ASUKA CLUB 事務局
〒220-8147 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 04564005302
発行人/遠藤 弘之
ホーランド号 <https://www.asukacruise.co.jp>



ASUKA CLUB

日に光りつつ、春の海。

- テーマクルーズ
Special
- 伝統工芸との出会い
Essay
- 角田光代
Interview
- 坂井宏行
Introduce
- フロアリスト
Collection
- キッチンツール
Foodie
- オリジナルワイン



新船長就任の ごあいさつ

Minoru Taguchi

アスカクラブ会員の皆様、

このたび飛鳥クルーズ第14代船長に就任いたしました田口稔です。2011年から3年間、飛鳥Ⅱの一等航海士/副船長として乗船した後は、LNG運搬船や自動車運搬船の船長として、ヨーロッパ、地中海、バルシャ湾、ロシア、オーストラリア、北アメリカ、カリブ海諸国を巡り2017年から5年間、日本郵船本店での陸上勤務を経て、2022年12月、再びご縁あって飛鳥Ⅱに船長として戻って参りました。コロナ禍ははまだ終息していませんが、この難しい時期が価値多様性に対応するチャンスと捉え、30年以上築き上げてきた飛鳥クルーズの良き伝統はそのままに、型にはまることなく新たなサービスの創造に挑戦してまいります。2年後の2025年には新造客船も就航いたします。アスカクラブの皆様と同様、私も希望に満ちた船出を心待ちにしております。船長という重責に身の引き締まる思いですが、専心努力いたす所存です。何卒よろしくお願ひ申し上げます。

飛鳥クルーズ第14代船長 田口 稔



Special 1

特集 1

テーマクルーズ
Experience a Theme Cruise!

乗船したその瞬間から、あふれるテーマの世界観に心が弾みだす。

クルーズそのものを楽しみ尽くす旅。そこに飛鳥クルーズならではの趣向を盛り込んだのがテーマクルーズです。独自の世界観で演出された音楽やデコレーションで彩られた船内。乗船から下船まで、テーマを切り口にしたさまざまなプログラムで充実したクルーズを過ごす。いつもとは違った飛鳥IIで、知らなかった自分に出会えるかもしれません。

テーマクルーズの新たな企画にご期待ください。

河野ほの香



クルーズ企画・マーケティングチーム

お客様がお好きな世界そのものがいわばテーマクルーズの目的地。船内の装飾や流れている音楽、ショーやプログラムなどいつもとは違った趣向を盛りだくさんにご用意しています。音楽がテーマのクルーズでは、ファンの方がアーティストをお目当てに初めて飛鳥IIにご乗船され、すっかりクルーズに魅了されたり、逆にリピーターのお客様が初めてその音楽に出会われて下船後にライブに出かけられたり「新しい自分が発見できた」とのうれしいお声をいただいています。

今後は食を通じて寄港地とつながるクルーズも企画しています。場所を訪ねるだけではなく、実際に生産者の方に乗船いただき、食材のご紹介とビュッフェでのご提供など、人と地域を結ぶクルーズならではのテーマを考えています。新たな企画にどうぞご期待ください。また、今後「こんなテーマのクルーズを」というご希望がありましたらぜひお寄せください。お待ちしております。



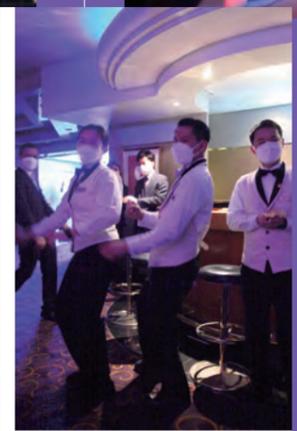
飛鳥IIがディスコになった興奮の3日間

2夜連続。懐かしのナンバーに大フィーバーのディスコパーティー

1970~80年代に誕生し、全世界を熱狂させたディスコミュージックの世界を飛鳥IIに再現。そのメインDJを務めたのは、80'sディスコの伝道師であり、MCとミキシングを両方こなすディスコDJのスペシャリスト、DJ OSSHY。彼が手掛けるビッグイベント「Dynasty Tokyo Surfer's Night」は、おしゃれな紳士・淑女の“社交パーティー”であり、今回はクリスマスに染まる飛鳥II船内で特別な「Dynasty」が開催されました。午前のディスコダンス教室にはじまり、ディスコカルチャーを巡るトークショー、フュージョンのディーヴァ・マリーンのステージ、2夜連続で開催されたプレミアム・ディスコパーティー。船内は朝から深夜まで心地よい興奮に包まれました。かつて80'sディスコシーンで青春を過ごされたお客様はもちろん、ディスコは初体験のお客様も存分にお楽しみいただいた3日間でした。



時代を超えてその魅力を伝えるディスコの伝道師DJ OSSHYさん



ディスコサウンドのグルーブには、誰もがじっとしてられない



華麗なステップ。講師JINさんによるディスコダンス教室は大盛況



ジャンルを超えたアジアの歌姫、マリーンさんのスペシャルステージ



飛鳥クルーズアンバサダー
小山薫堂さん

飛鳥Ⅱ、
人生を豊かに
するきっかけ

今回の『飛鳥座』クルーズでは50周年を迎えた石川さゆりさんの磁力と、飛鳥Ⅱがもつ魅力とが化学反応をおこして、クルーズの新たな一面が見られたと思います。昨日も、露天風呂に入りながらいろいろ考えていたのですが、単なる旅行ではなく飛鳥Ⅱがきっかけで人生が豊かになるような、そんな存在になり得る船だと確信しました。飛鳥Ⅱを通じていろいろな人がつながり、新しい価値を生んでいく。そんな飛鳥発の文化や人生の喜びがこれからも紡がれていったら良いと思います。



トークショー
満員のギャラクシーラウンジが笑顔でいっぱいになった石川さゆりさんと小山薫堂さん

和をテーマにした『飛鳥座』



実は秋がおいしい
鮭の柚庵焼きには
津軽りんごのすりおろしを添えて



鯛と鮓とシマアジのお造りは
酢飯にのせるとお寿司に
緑の春菊醤油が合う



風味がひろがる
カシューナッツ豆腐と
柔らかな煮鯖ときのこのおひたし

ゲストシェフディナー

日本料理「賛否両論」の笠原将弘シェフによるスペシャルディナー。
季節感を大切に、旬の素材の中にもはっとする組み合わせで
和食の繊細さを感じさせてくださいました。



飛鳥座遊技場

プールサイドで行われた
飛鳥座遊技場
輪投げの的はもちろんウイスキー角瓶



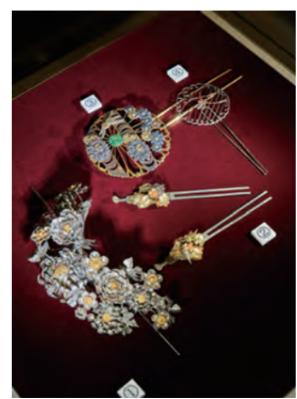
雪降るデザート

初日のディナーで濃総料理長が
用意したのはホワイトチョコ舞う
津軽りんごのデザート



スペシャルカクテル

船長や乗組員の審査で選ばれた
記念カクテルも
石川さゆりさんの楽曲をイメージ



特別展示

かんざしや髪飾りは
まさに芸術品、
あちこちでため息が漏れます



特別展示

NHK紅白歌合戦で
石川さゆりさんが着られたお着物が
船内に展示されました



お着物のお客様

すてきなお着物をお召し
のお客様が多かったのも
『飛鳥座』クルーズならではの
特別な一夜を過ごすことができました。



石川さゆりさんの発声で
シャンパンの栓が抜かれ
『飛鳥座』が華やかに
幕を開けました



静かな海の振動を
感じながら聴く『津軽海峡・冬景色』
厳しい北の海が
目に浮かびます



いつもの
ギャラクシーラウンジが
芝居小屋のように
大変身

初代座長に 石川さゆりさんを迎え 『飛鳥座』クルーズ ここに開幕

飛鳥Ⅱという船をひとつの劇場に見立て、日本の伝統文化や芸能を伝えていきたいと、飛鳥クルーズアンバサダー・小山薫堂さんのテレビ番組から生まれた『飛鳥座』クルーズ。その初代座長としてお迎えしたのは、昨年デビュー50周年を迎えた歌手の石川さゆりさんです。

船内ではスタンブラリーや、オリジナルハンカチを染める友禅染の教室、プールサイドで行われた飛鳥座遊技場などイベントも盛りだくさん。中でも満員御礼で盛り上がったのが石川さゆりさんと小山薫堂さんによるトークショーです。事前にお客様に記入していただいたリクエスト

トはがきを読みあげながらのラジオ番組形式。石川さゆりさんの飾らない様子にお客様もすっかり魅了されました。

そして夕焼けに染まる天城の山々を横に通過し、夜は待ちに待ったスペシャルコンサートです。圧倒的な歌唱力で歌い上げられるヒット曲の数々、その合間にはお客様から寄せられたコメントを読みながらの楽しいトーク。普段は大きなホールでコンサートをされている石川さゆりさんが、『飛鳥座』では小編成のアカousticバンドで歌声を披露。このクルーズでしか体験できない特別な一夜を過ごすことができました。

Theme
2

ASUKAZA
Cruise

WORLD
CRUISE

2024

自由の翼を
大きく広げ
再び味わう
旅の感動

100日間世界一周へ

ここ数年、自由に海外を旅することができない状況が続いています。憧れのあの都市へ行ってみたい、思い出のあの場所をまた訪ねたいというお気持ちがつのられている方も多いのではないのでしょうか。

2024年世界一周クルーズを企画する上でもっとも大切にしたのは、確実に安心してクルーズを楽しんでいたかどうかということです。訪れるのは、これまでの世界一周クルーズの中でも人気の高く厳選された寄港地。大都市へのアクセスが良い4つの港での

オーバーナイトステイを予定しており、観光もゆつたりとお楽しみいただけます。

そして、現在企画中なのがヨーロッパ区間でドイツ・ペンブルクにあるマイヤー・ベルフト造船所を訪れるランドツアーです。実現すれば、新造客船が完成したらもう見ることのできない建造中の構造部分が見られる貴重なチャンスになりそうです。

果てしなく広がる空と海に囲まれ100日間を飛鳥IIとともに過ごす喜び、そして大きな自由をぜひ実感していただきたいです。



マイヤー・ベルフト造船所

CRUISE INFORMATION

飛鳥II 2024年 世界一周クルーズ

- 横浜発着 2024年4月5日(金)
~7月13日(土)/100日間
- 神戸発着 2024年4月6日(土)
~7月14日(日)/100日間

4/5	横浜	
4/6	神戸	シンガポール
4/13	シンガポール	インド
4/19	コーチン	オマーン
4/23	サララ	
4/29	スエズ運河通航	
5/3	ビレウス	ギリシャ
5/5	メシーナ	イタリア
5/7	チビタベッキア	イタリア
5/9	マルセイユ	フランス
5/12	リスボン	ポルトガル
5/14	ビーゴ	スペイン
5/14	★オンフルール	フランス
5/16-17	アントワープ	ベルギー
5/19	ハンブルク	ドイツ
5/21		イギリス
5/23-24	★ドーバー	アメリカ
6/1	ボストン	アメリカ
6/3-4	★ニューヨーク	アメリカ
6/7	ナッソー	バハマ
6/11	パナマ運河通航	
6/11	プンタレナス	コスタリカ
6/14	プエルトケツツアル	グアテマラ
6/16	バンクーバー	カナダ
6/25	★ホノルル	アメリカ
7/2-3	横浜	
7/13	神戸	
7/14		

★:1泊停泊

出入国管理上、横浜乗船のお客様は4月6日神戸では上陸できません。神戸下船のお客様は7月13日横浜では上陸できません。

旅行代金 6,900,000円~33,900,000円
(2名1室利用時お一人様代金)

ワールド特別割引※ 5,500,000円~27,100,000円
適用後の旅行代金 (2名1室利用時お一人様代金)

※2023年6月30(金)までに全額お支払いいただいた場合。
詳しくは飛鳥クルーズホームページまたは同梱の「2024年世界一周クルーズ」パンフレットをご覧ください。

初代飛鳥の時代から
ゲストシェフとして何度も
ご乗船いただいている
フレンチの鉄人、坂井シェフ。
ギャレー（厨房）での舞台裏と
伝説の「船上お料理教室」など
楽しい思い出を伺いました。

坂井宏行さん

とにかく海が好き
船が好き
飛鳥の仕事だったら
絶対断らないから

初 めて飛鳥に乗ったのはい
つだったか、もう思い出
せないぐらい何度も乗せ
てもらっています。初代飛鳥の時

いつもとてもスムーズ。サービス
してくれるウェイターの方たちも
キビキビとして、本当に安心感が
あります。メニューも1か月ぐら
い前には決めて食材を手配して
もらいます。飛鳥IIの場合はクルー
ズという非日常の空間ですから、
とにかくおいしい！という満足
感のあるお料理を作ろうというも
思っています。今まで船上で作っ
てきたメニューを全部見返して、

その中で評判が良かったものや新
しいものもお出ししたい。それと、
大勢のお客様に同時に提供しま
すから、それに対応できるメニ
ューかどうか大切ですよ。
船のギャレーは直火ではなく電
気と蒸気を使って調理しますか
ら、火加減のコントロールに最初
は戸惑いました。もう今は慣れま
したけれど、蒸気はすごいですよ、
お湯なんかすぐに沸いてしまっ
たら火傷に気をつけないとね。今
夜お出しするオマール海老のバ
イポットも、冷めにくいので一度に
焼いてお客様にお出しします。昨
日試作してみたら、熱々になり
すぎるので、今夜はちよつと休ませ
てちょうど良い温度でお出しす
る予定です。
僕は懐石を勉強していた時代が
結構あるので、そこが他のフレ
ンチのシェフとは目線がちよつと違
うのだと思います。フレンチと言
えば、バターやクリームをたっ
ぷり使うので濃厚になる。僕は葛粉
を軽く使ったりするので、そこが
日本人に好まれるのかなと思いま
す。ディナーが終わって、出口で
一緒にお写真を撮ったりお見送り
をしている時に「おいしかったよ」

と
理人冥利に尽きます。
長
と、僕が毎晩作っている
と思われる方もいて「昨
日のディナーもおいしかった
よー」って声をかけていただいた
りして、本当は飛鳥の西口シェフ
だったんだけどなって。でも、実
は僕の出番じゃない夜もギャレー
に行っただけで手を伝ったり
してました。何も作らないとな
んだけか手持ち無沙汰な感じがし
てね。
世界一周クルーズではハリウ
ッドシアターでお料理教室をした
こともありました。せっかく船に
乗っているのだから何かパフォー
マンスしようと思って。「残り時
間、後3分です」なんて言われ
ると、僕も燃えちゃうからね！お
客様と一体となって楽しむとい
うか、そういうことがやっぱり好
きなんですよ。
2025年には新しい船ができ
るんですよ。僕もドイツまで行
くから造船所からの帰りに乗っ
けてくれないかな？ギャレーの設
備も試運転しながらね、楽しそ
うだなあ。



「Asukaクルーズ
夏彩」にて

Photographs
by
Yosuke Owashi
坂井宏行／鹿児島出身。17歳で「ホテル新大阪」へフランス料理修行を始める。19歳で単身オーストラリアへ渡り1年半の修行の後、帰国。銀座「四季」にて3年間修行。38歳で独立し「ラロシェル」をオープン。94年からフレンチの鉄人として、フジテレビ「料理の鉄人」に出演。05年にはフランス共和国より農事功労賞「シュヴァリエ」を受勲。南青山、福岡、山王の「ラロシェル」オーナーシェフ。

エキゾチックな香辛料に
漬け込まれたお肉が
赤ワインソースと
出会う



クルーズという
非日常の夜に
想いを込めた至福の一皿を



パイをくずすと広がる
オマールと鮑の香り
ムッシュの
心配りが伝わる

飛鳥IIの船内を華やかさと 安らぎで満たすアーティスト

飛鳥IIのすべての空間の
フラワーアレンジメントや
観葉植物を担当している
フローリストの
ジョマーさんに
聞きました

洋上で季節を 感じて いただきたい

日本のお客様は四季を大切にさ

はクルーズごとに準備。夏は気温
のせいでお花の傷みが早いので、
キャビンスチュワードがお掃除
の時にチェックして、交換する場
合もあります。



ハウスキーピング所属 フローリスト

ジョマー

2019年2月に初乗船。フルーツカー
ビングも特技のひとつ。休暇の時は、
フィリピンに帰ってケーキの飾り付け
をしている。本人いわく、小さなホーム
ビジネス。フィリピンで流行している台
湾カステラにデコレーションをして
売っている。

お客様の感想を 聞いてみたい

父はアーティスト。絵を描いた
り家のデザインをしたり。椅子や
テーブルなど、家具を作って販売
もしています。私も父から家具作
りを習いました。私自身は学校で

今はお客様と接することがほと
んどありませんが、機会があれば
私のアレンジメントの感想をお聞
きしたいです。そして、いつかジ
ョマーのアレンジメント教室をやっ
てみたいです。

一日の仕事は朝の水やりから。
花によって、植物によって水をやる
間隔は変わります。たとえば
パームコートの植物は、二三日
ごとのものもあれば蘭のように
一〜二週間に一度で良いものもあ
る。陽の当たり方や湿気などに
よって変わるので、鉢の中の土を
触って判断します。いつも水をやっ
たかをちゃんと憶えておくのも大
切です。

フォーシーズン・ダイニング
ルームをはじめ、ザ・ベール、パ
ームコート、イー・スクエア、マリ
ナーズクラブ、和室・游仙などパ
ブリックエリアのお花も、船内の
ほぼすべての植物が担当です。場
所に合わせたアレンジメントの
テーマや気を使う点もそれぞれ。
花粉アレルギーを考慮したり、ダ
イニング前などには香りが強いお
花は使えなかったり。ただ華やか
であればいいということではない
んです。



ばらばらにした葉を
手際よくオアシスに
生けていきます



陽当たりなどで
同じ植物でも
水やりの頻度は変わります



華やかにお迎える
フォーシーズン・
ダイニングルームのお花

フローリストが大事にするのは、
花の魅力を最大限に活かす
インスピレーション。
そして、一本単位で発注され
船に積まれる生花をクルーズ中に活かす
計画性も求められます。

スイートルームの
アレンジメントも
ジョマーの仕事



通称
「フラワーショップ」
と呼ばれる部屋で
作業をします



いつも水やりをしたか
もそれぞれに
管理しています

Topics

3

イー・スクエアでは 動画で コラボレーションを 紹介中

飛鳥IIの11デッキ「イー・スクエア」の大画面モニターでは、日本工芸会とのコラボレーション動画を放映中です。作家の工房での創作風景など貴重な映像も。船内でのひととき、イー・スクエアでの作品鑑賞も兼ねてご覧になってはいかがでしょうか。



11デッキ「イー・スクエア」で放映中

Topics

4

第69回 日本伝統工芸展の お知らせ

日本工芸会主催により昭和29年から開催されている伝統ある公募展が全国を巡回中です。重要無形文化財保持者（人間国宝）をはじめ新進気鋭の若手作家まで、日本工芸の各分野の至美がご覧いただけます。

大阪／3月9日(木)～3月14日(火)
会場／大阪高島屋

ご自身の作品展示を見学する作家の方々



Topics

2

人間国宝による 船上講演会や 船内展示作家の 訪船も行われました。

重要無形文化財保持者（人間国宝）十四代今泉今右衛門氏による飛鳥IIでの講演会が実施されました。日本の伝統工芸の特色や日本工芸会のなりたちにはじまり、ご自身の作品についての解説では独自の「墨はじき」の手法など、鑑賞だけでは知り得ないお話にふれて、熱心にメモをとるお客様も。知的好奇心が満たされる講演会となりました。また同日、作品を展示されている工芸作家の方々が訪船され、ご自身の作品の展示の様子や飛鳥IIの船内各所を見学。新たな創作のイメージを得られたとお話されていました。



十四代今泉今右衛門氏による講演会

Topics

1

船内展示の 工芸作品が一冊に。 オフィシャル ガイドブック販売中。

飛鳥II船内で鑑賞いただける工芸作品の中から重要無形文化財保持者（人間国宝）をはじめとする作家の56作品を収録した、オフィシャルガイドブックが完成。飛鳥クルーズ オンラインショップにてお求めいただけます。人間国宝の作品のみならず、新進気鋭の作家の作品も数多く掲載されているのも魅力のひとつ。鑑賞のポイントや、一つひとつの作品に込められた作家の思いも丁寧に綴られており、より深く伝統工芸の魅力を感じていただけます。ガイドブックを片手に船内の作品鑑賞をされてはいかがでしょうかでしょう。

オフィシャル
ガイドブックや
作品のご購入は
こちら



A4サイズ42ページ／5,500円(税込)

作家コメントや鑑賞のポイントも掲載



日 本 工 芸 会
×
日 本 飛 鳥 二 号 船
クルーズ

Japan Kōgei Association × ASUKA CRUISE

特集2 伝統工芸との 出会い

日本の至美と、感動をつなぐ。

昨年、飛鳥IIの船内作品展示から始まった

公益社団法人日本工芸会と飛鳥クルーズのコラボレーションは、

人間国宝の作家による講演会や工房を訪ねるツアー、

オフィシャルガイドブックの発刊など

日本が誇る伝統工芸とお客様の

出会いの機会が広がっています。



伊勢崎淳「備前焼湯呑」

特設サイトで
工芸作家を
もっと詳しく



日本工芸会とのコラボレーションの特設WEBサイトです。船内展示をしている工芸作家を紹介しています。

<https://kogeij.asukacruise.co.jp/>

工房を

訪ねて

第2回

伊勢崎淳

日本六古窯のひとつとして
800年もの歴史を持つ岡山県備前焼。
無釉焼き締めという唯一無二の
表現の軌跡と魅力を
人間国宝・伊勢崎淳氏を訪ね、
お聞きしました。

釉薬を使わない 唯一無二の焼成美

— まずは備前焼の特長と歴史について教えてください。

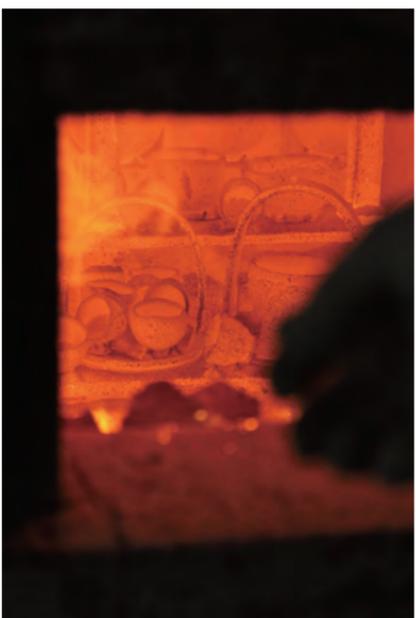
釉薬をかけずに焼き締めるのが特長です。備前独特の土を高温で長時間焼くと、胡麻や緋襷などの多様な変化が生まれます。これは偶然の産物ではなく、ワラの置き方や窯の場所など経験に基づいた技。絵付けではない独特な表現です。こういう焼き物は世界的に見ても類例がない。独自の焼成技法を生み出して、800年間もずっと続いて現在に至っているわけです。そもそも備前焼は須恵器を作っていた陶工たちが移ってきて、平安時代末期ぐらいから日用雑器などを生産したのが始まり。鎌倉から室町時代にかけては、すり鉢や壺、甕が全国の産地のトップに。桃山時代には日本のな美意識で作られた茶陶が、侘び寂びを愛でる茶人たちに高く評価されます。しかし、江戸時代に入ると施釉の陶器に押されて低迷。明治、大正を経て私の頃の昭和30年頃までが特に厳しく、苦難の生活を強いられました。

いにしへの

陶片が伝えた技法

— 古い穴窯を復元されたと聞きました。

備前では800年前からずっと半地上式の穴窯でした。



Vol.02

岡山

備前焼

Jun Isezaki



継承される 作り手の革新的な精神

— 先生は現代美術の表現者でもあります。

学生時代に現代美術の作家と知り合い、興味を持って彫刻の創作などに携わり現在に至ります。備前の一番いいところは非常に素朴な焼物だけど、作り手の精神が非常に革新的で各時代ごとに常に新しいものを生み出していく。江戸時代に器が衰退した時には備前の土の特性を活かして置き物をつくっていました。つまりオブジェです。この新しいものに挑む精神が800年もの歴史を繋いだ理由。革新的な精神は備前に、私にも継承されています。

伝統工芸の底にある

自然との共生

— アスカクラブ会員の皆様にメッセージを。

日本の伝統工芸は木工にしても陶芸や染織にしてもすべて自然の素材に根ざしている。それに作り手の美意識や想像力を加えて新しい造形をつくり出す。伝統工芸の底には自然との共生の精神が流れているんです。これは日本独自のもの。だから近年外国から非常に注目されています。伝統工芸を時代を超えた普遍的なものとして、生活の中に置いていただきたいと思います。

備前の土を活かす

焼成技法に

穴窯は適していたんです。





form 10

「海彦」で使われている
餃皮おろしと便利刷毛。
本格的な和食には
欠かせない道具です。



form 9

セルクルという抜き型いろいろ。
前菜やデザートにも使います。



form 8

ひとりでは抱えきれない
大きなパエリア鍋。
モデルは小濱副総料理長(右)
と大山洋食料理長。



form 2

卓上型ミキサーの
アタッチメント
「ワイヤーホイップ」。



form 1

卓上型ミキサーのポウル。
上部に攪拌機があって素材に応じた
アタッチメントをつけて使います。

飛鳥の 美しい かたち

Collection 6

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
ストーリーを知れば
確かめたくなる
はずです。



form 14

野菜や果物をくり抜く道具。
サイズが豊富です。



form 15

氷細工を彫る道具。
お花などの細かい細工に
役立ちます。



form 13

両手で使う
ビッグターナーとホイッパー。
モデルは洋食シェフの斉藤さん。



form 11

マグロや肉の太い骨を
切るためのノコギリです。
刃渡は44センチ。



form 12

寸胴鍋は
直径40センチ × 高さ40センチ。



form 3

卓上型ミキサーの
アタッチメント
「フラットビーター」。



form 7

鎖でできたエプロンと手袋。
電動の包丁やノコギリで大きな肉を切る時に
怪我をしないように着用します。
モデルはブッチャーのハイメさん。

これはオブジェ？
それとも大工道具？
飛鳥IIの美食を支える
ユニークなかたち

キッチンツール

Forms for cooking

普段お客様の目には触れないキッチンの道具たち。
調理のプロたちの使い勝手を考えて進化したかたちです。

用途も大きさのバリエーションもさまざま。
朝食に始まりランチ、ディナー。そして軽食や夜食も。
飛鳥IIの美食を支える「裏方さん」をご紹介します。



form 6

野菜や果物を調理する道具たち。
右端はタネなどをくり抜くためのもの。
その隣はきゅうりやズッキーニに
しま模様を付けるもの。

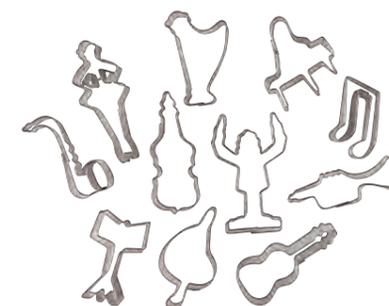


form 4

大鍋の中を
かき混ぜる
「ロボスティックブレンダー」。



野菜や果物の
表面に模様を
付ける道具。

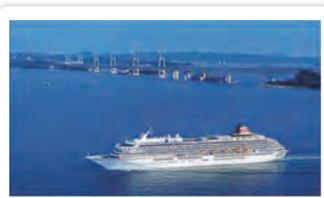


form 5

野菜の型抜き。
音楽にまつわるいろいろなかたちは、
テーマクルーズ(ウィーン)で
用意したものを。

My ASUKA CLUBで できること

私の好み
わかって
おすすめ
してくれる!



ピックアップ クルーズ

おすすめ
クルーズの
ご紹介

割引券

デジタル ご優待割引券

アスカクラブ
会員の皆様が
ご利用いただけ
るお得な優待割引券



船上 クーポン

乗船時に
ご利用いただけ
る船上クーポン

紙面の優待券は、
1クルーズに1枚の
利用だったけど、
デジタルだと
1クルーズに
2枚利用できるのね!



予約確認も
住所変更も
ここでできて
便利!



予約/ 乗船履歴

飛鳥クルーズの
ご予約/乗船履歴を
ご確認いただけます



登録情報 変更

My ASUKA CLUBに
登録いただいている
お客様情報をご
変更いただけます



My ASUKA CLUB ガイド

My ASUKA CLUB
各機能の
ご利用方法を
ご紹介します

迷っても
ガイドがあるから
安心!



ご注意

飛鳥クルーズにご乗船予定の
My ASUKA CLUB会員様へ

ご乗船クルーズにてデジタル船上クーポン(デジタル
ご優待割引券)を利用される場合は、クルーズ開始日
の前日から起算して8日前までに利用申請をお済ま
せください。

この他にも利用規定があります。サイトにてご確認ください。 ※My ASUKA CLUBのサービスや特典内容は変更になる場合がございます。

デジタルご優待割引券の
発行について

クルーズ終了後に発行されるデジタルご優待割引
券の発行については、クルーズ下船日中までにMy
ASUKA CLUBにご登録いただけますと、デジタル
ご優待割引券が発行されます。

お問合せ先

My ASUKA CLUBご登録サポート窓口 TEL/045-522-0245
(平日10:30~17:00、土・日・祝休業)

My ASUKA CLUB

会員じゃなくても
登録可能だから
友達に
教えなくちゃ!



アスカクラブ会員特典がデジタルになって
スマホやPCでいつでも、
便利に使って! 楽しめる!
会員サイト「My ASUKA CLUB」
まだ登録されていないなら
この機会にぜひ!

紙も郵送も
減って
これって
エコかも!



PCサイトイメージ



スマホサイトイメージ

まずは、サイトへアクセス

※迷惑メール対策(メール受信制限など)をしている場合、
「myac_info@asukacruise.co.jp」からメールを受信できる
ように設定を再確認してください。購入時の初期設定の時点
で受信制限設定がされている場合があります。詳細は、ご契
約の携帯電話会社へお尋ねください。

My ASUKA CLUB 新規登録の方

My ASUKA CLUBへご登録され
る方は「新規登録」よりお手続きくだ
さい。既にアスカクラブへご入会され
ている方でハガキを紛失された場
合、またハガキが届いていない方も
こちらからご登録ください。



ハガキをお受取りになった会員の方

2022年10月下旬にお届けしたご
登録案内ハガキをご確認の上ご
登録ください。仮ログインID、仮パ
スワードは、ハガキに記載されてい
ます。





飛鳥クルーズ オリジナルワインが 完成しました!

豊かな自然に恵まれた山梨県塩山にある駒園ヴィンヤード。標高400メートル、南に面したぶどう畑からは遠くに富士山の美しい峰が見えます。甲州ぶどうはこの地の気候風土に最も適した日本固有の品種、樹齢60年を越える古木もしっかりと枝を張っています。

2回目となるオリジナルワインづくり。2022年も乗組員と陸上社員が定期的に畑に集まりワインづくりに携わりました。しばし海を離れ、山々に囲まれた自然の美しさ、ぶどうの生命力、四季の移り変わりを肌で感じながら、おいしいワインをお客様に味わっていただきたい心を込めてつくりました。



駒園
ヴィンヤードの
1年

春

零下の冬を耐え、春になると緑の新芽が力強く萌芽し、二葉を伸ばしていきます。

夏

暑い夏に枝先はグングンと伸び、エメラルドグリーンの房がぶらさがります。

秋

薄紫に色づいたぶどうがたわわに実り、畑はふくよかな甘い香りに包まれました。

冬

ステンレスタンクの中で温度管理された白ワインが発酵・熟成し、瓶詰めのを待ちます。

July 7月 傘かけ



ぶどうの房が下がり始める初夏。雨よけと病気の発生を防ぐため、一房ごとに傘をかけていきます。隙間ができないようにしっかりと。これは雨が多い日本のワイナリーならではの作業だそうです。



September 9月 収穫・搾汁



ぶどうの甘い香りにつつまれながら、丁寧に収穫していきます。収穫したぶどうは除梗機(ぶどうの房を枝からはずす機械)へ投入。ぶどうの実はプレス機に送られゆっくりとやさしく搾汁されます。その後、ステンレスタンクの中で低温で一日置きます。透明に澄んだ上の果汁と下に沈殿した栄養分を混ぜ合わせたら、温度管理の下で発酵と熟成が始まります。



November 11月 瓶詰め



四季をつうじてともに育んだワインに想いをのせて。

瓶を機械で洗浄して、充填し、酸化防止のフッ素を入れて栓をします。最後は1本ずつ丁寧に箱に詰めて、2022年のオリジナルワインは完成しました。

透明感と
ピュアな果実味の
飛鳥クルーズ
オリジナルワイン

透明感のあるクリアな味わいの甲州ぶどう。今回はステンレスタンクで発酵・熟成を行ったことで、酸味がまろやかに抑えられぶどうの果実味がより深く感じられます。和柑橘系のフレッシュな香りも爽やかに、3月の春のクルーズからお披露目の予定です。