

ASUKA

CLUB MAGAZINE

THE FINEST
VOYAGE
TOGETHER

ASUKA CLUB MAGAZINE | NO. 108 | Winter 2024

海原に見ゆる兆しの光

飛鳥Ⅱ 食めぐり
Special
日本の伝統文化とつながる
Essay
佐治晴夫
Interview
太田裕美
Introduce
アスカデイリー
Collection
飛鳥Ⅱの椅子
Foodie
季節の彩り



My ASUKA CLUB

まだ My ASUKA CLUBへの登録がお済みでないお客様



サポート窓口が
お手伝いします。

My ASUKA CLUBとは、
入会金/年会費無料で入会できる会員専用のホームページです。
ご登録いただくと、過去ご乗船分で未取得の「デジタル優待割引券」(有効期限内のもの)をさかのぼって獲得することができます。
他にも「船上でのお買い物に使える、デジタル船上クーポン進呈」「乗船履歴の確認」「最新情報のご紹介」など特典いろいろ。
さあ、いますぐご登録を!
操作が不安な方はサポート窓口がお手伝いします。

スマートフォン(もしくはパソコン)の操作がある程度自分でできる

→ 二次元コードからアクセスして登録 →

パソコンの場合は飛鳥クルーズのホームページにアクセスして登録

マイアスカクラブ 検索
<https://myac.asukacruise.co.jp/login>



スマートフォン(もしくはパソコン)の操作が不安なので手伝いがほしい

→ My ASUKA CLUBご登録サポート窓口(無料)
電話 045-522-0245

電話口でスタッフがご説明しながら、お客様に操作いただき、登録を進めます。
営業時間
10:30~17:00(土・日・祝日は休業)

スマートフォン(もしくはパソコン)の操作を代わりにしてほしい

→ My ASUKA CLUB有料サポート
電話 045-522-0408

ご登録の他、デジタルご優待券の利用申請など、スマートフォンやパソコンで行なう操作をお客様に代わりスタッフが何度でも行います。(サポート年会費3000円/正式にご依頼いただくまでご料金はかかりません) 営業時間10:30~17:00(土・日・祝日は休業)

※My ASUKA CLUBご登録にはメールアドレスが必要です。有料サポートもメールアドレスをご用意ください。 ※通話料金はいずれもお客様のご負担となります。

2024年1月16日発行

発行/飛鳥クルーズ 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(640)5302
発行人/ 尾藤 弘之
ホームページ <https://www.asukacruise.co.jp>





4

Special Feature 1

食材に込められた
ストーリーを旅する

飛鳥II 食めぐり

飛鳥IIIが就航に向けて——8
前進しています。

寄港地のいちおし——10

ASUKA——11
WALKING & RUNNING CLUB



Cruising Library ⑧

飛鳥II、それは動く学び舎
佐治晴夫——12

Asuka Cruise Interview ⑦

太田裕美さん——14

もっと知りたい飛鳥のこと ⑦

アスカデイリー——16

Special Feature 2

日本の伝統文化とつながる

日本工芸会会員賞 飛鳥クルーズ賞



工房を訪ねて ④

中村信喬——20

飛鳥の美しいかたち ⑧

飛鳥IIの椅子——22

美食遊覧 ⑦

季節の彩り——24

Welcome Aboard——26

Online Shopping——28

Cruise Desk——29

Club Information——30



発行／郵船クルーズ株式会社
アスカクラブ事務局
〒220-8147
横浜市西区みなとみらい2-2-1
横浜ランドマークタワー47階
電話 045(640)5302
発行人／遠藤弘之
制作・編集／浪漫堂、アドレッサンス浪漫堂
AD+デザイン／岡本一宣デザイン事務所
写真／北田理純、尾鷲陽介、
名取和久、坂本泰士
イラストレーション／楠木雪野、高寄尚子、楠のぶお
©郵船クルーズ株式会社
※本誌の記事および写真の
無断転載・複写をお断りします。

フェアウェルのご挨拶

飛鳥クルーズ第11代船長

小久江 尚



Hisashi Kogue

アスカクラブ会員の皆様、

このたび2024年3月中旬をもちまして、飛鳥IIを離れることとなりました。これまでの皆様の温かいご愛顧に心より感謝申し上げます。

振り返れば、飛鳥IIの前身であるクリスタル・ハーモニーに1996年より次席一等航海士(ファースト・オフィサー)、一等航海士(チーフオフィサー)として乗船したあと、縁あって2008年春より飛鳥IIとなった本船へ一等航海士として着任し、2009年より副船長(スタッフキャプテン)、2014年12月からの10年間は飛鳥IIの6代目(飛鳥クルーズ11代目)船長として計16年もの長い間、飛鳥IIに携わらせていただき、この船は私にとって32年の船員生活の半分を占める思い出に残る船となりました。

2020年以降は世界的なパンデミック等で思うようにクルーズができない日々が続きましたが、コロナ禍を経ても飛鳥IIに戻ってきてくださった皆様と船上で再会でき、クルーズをご一緒できたことはこの上ない喜びでございます。

ここまで飛鳥クルーズを支えてくださったアスカクラブ会員の皆様には改めて感謝申し上げます。

今後は、飛鳥III就航に向けてしばらくの間陸上で勤務し、飛鳥クルーズの安全運航を陸上から支えていきたいと思っております。

これまで16年間本当にありがとうございました。

これからも飛鳥IIを、そして2025年からは飛鳥IIIも併せてどうぞよろしくお願ひ申し上げます。

Bon Voyage!

飛

特集1

食材に
込められた
ストーリーを
旅する

鳥

食めぐり

II



寄港地の食材の魅力を、

さまざまな体験とともにお伝えしたい。

それが「飛鳥II 食めぐり」です。

寄港地へと向かう洋上で

生産者から食材の背景を聞き、

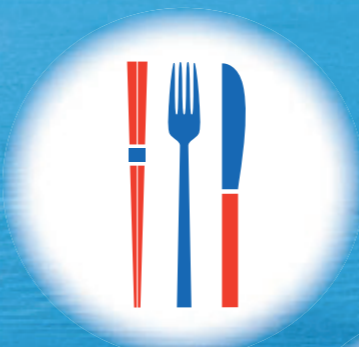
寄港地では食材を育んだ気候風土を感じ、

船に戻れば、食材の良さを

料理長がさらに引き立ててテーブルへ。

飛鳥クルーズの新たな旅の

愉しみ方をご紹介します。



味わう



訪ねる



知る

小松島



巴鱧

鳴門海峡からと、和歌山側、徳島側の3つの潮流が集まる徳島沖で獲れた鱧は身が絞まっていて味の良さが特徴。松茸とともに茶碗包み蒸して。



紅葉鯛

鳴門の潮流にもまれ身が引き締まりつつ、冬に備えて太り、うろこの赤みが増すこの時期は紅葉鯛と呼ばれ、脂がのった上品な旨みが凝縮されます。

小豆島



オリーブサーモン

オリーブ油を絞った実を餌として与えたサーモン。脂はのっているものの、それがずっと引いていく上品さが特徴。しっかりした味わいの木樽醤油で。



オリーブ牛

こちらの牛肉もオリーブの緑果を与えて育てた牛。脂の差しが適度に入り、旨みとさっぱりとした後味を兼ね備えた小豆島ならではの肉をすき焼きで。



棚田米

中山千枚田で収穫された希少なヒノヒカリ新米。「日本の棚田百選」にも選ばれた約800枚の大小の棚田の維持を美味しく食べて応援。



Experience 3

味わう

「さあ、飛鳥Ⅱ 食めぐり」のクライマックス。寄港地の思い出とともに美味しく召し上がれ。

小松島



徳島沖の海流と黒潮が育んだ鱧(はも)の加工生産者が乗船し本船シェフと綿密な打ち合わせを行いました。



竹ちくわは徳島・小松島のソウルフード、竹の香りとすだちがアクセントに。



阿波おどりクルーズの寄港地としておなじみの小松島は海の玄関口。



民話「阿波狸合戦」が伝わる小松島。街のそこそこで狸に出会えます。

小豆島



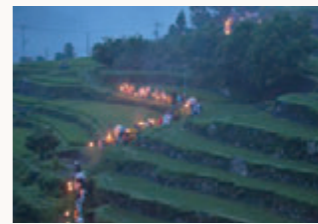
オリーブの生産者・井上誠耕園の広報担当者による講演会を実施。熱心にメモをとられるお客様も。



小豆島の温暖な気候で育まれたオリーブは健康にも美容にも貢献。



収穫期に入ったオリーブ畑。海を臨む斜面に広がっています。



小豆島の棚田・中山千枚田。7月にはたいまつが幻想的な虫送りの行事も。



Experience 1

知る

船上で食材の物語を知る。物的好奇心が満たされる。



Experience 2

訪ねる

食材を育んだ地を訪ねるうちに、その日のディナーが待ち遠しくなる。

寄港地があなたにつながる

クルーズならではの

エクスペリエンス(体験)

クルーズの新たな愉しみ方それが「飛鳥Ⅱ 食めぐり」

小松島



巴鱧

鳴門海峡からと、和歌山側、徳島側の3つの潮流が集まる徳島沖で獲れた鱧は身が絞まっていて味の良さが特徴。松茸とともに茶碗包み蒸して。



紅葉鯛

鳴門の潮流にもまれ身が引き締まりつつ、冬に備えて太り、うろこの赤みが増すこの時期は紅葉鯛と呼ばれ、脂がのった上品な旨みが凝縮されます。

小豆島



オリーブサーモン

オリーブ油を絞った実を餌として与えたサーモン。脂はのっているものの、それがずっと引いていく上品さが特徴。しっかりした味わいの木樽醤油で。



オリーブ牛

こちらの牛肉もオリーブの緑果を与えて育てた牛。脂の差しが適度に入り、旨みとさっぱりとした後味を兼ね備えた小豆島ならではの肉をすき焼きで。



棚田米

中山千枚田で収穫された希少なヒノヒカリ新米。「日本の棚田百選」にも選ばれた約800枚の大小の棚田の維持を美味しく食べて応援。



Experience 3

味わう

「さあ、飛鳥Ⅱ 食めぐり」のクライマックス。寄港地の思い出とともに美味しく召し上がれ。

小松島



徳島沖の海流と黒潮が育んだ鱧(はも)の加工生産者が乗船し本船シェフと綿密な打ち合わせを行いました。



竹ちくわは徳島・小松島のソウルフード、竹の香りとすだちがアクセントに。



阿波おどりクルーズの寄港地としておなじみの小松島は海の玄関口。



民話「阿波狸合戦」が伝わる小松島。街のそこそこで狸に出会えます。

小豆島



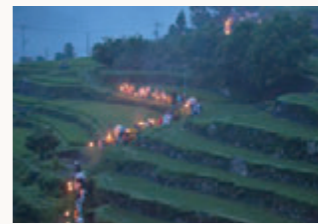
オリーブの生産者・井上誠耕園の広報担当者による講演会を実施。熱心にメモをとられるお客様も。



小豆島の温暖な気候で育まれたオリーブは健康にも美容にも貢献。



収穫期に入ったオリーブ畑。海を臨む斜面に広がっています。



小豆島の棚田・中山千枚田。7月にはたいまつが幻想的な虫送りの行事も。



Experience 1

知る

船上で食材の物語を知る。物的好奇心が満たされる。



Experience 2

訪ねる

食材を育んだ地を訪ねるうちに、その日のディナーが待ち遠しくなる。

クルーズの新たな愉しみ方それが「飛鳥Ⅱ 食めぐり」



海が一望できるテラスで打合せ

取材日...2023年10月23日

井上誠耕園のレストラン「忠左衛門」で飛鳥Ⅱの期間限定レストランを開催。その発端は、お客様に「好評をいただいている「飛鳥クルーズオリジナルブランド完熟オリーブオイル」を井上誠耕園と総料理長とで企画開発したご縁から。飛鳥Ⅱがメンテナンスに入る期間を利用して、小豆島の食材を使ったお料理を地元の皆様に楽しんでいただくため、寄港の機会に担当者が打ち合わせに伺いました。

飛鳥Ⅱ 食めぐり 番外編

井上誠耕園のレストラン「忠左衛門」で飛鳥Ⅱの期間限定レストランを開催。その発端は、お客様に「好評をいただいている「飛鳥クルーズオリジナルブランド完熟オリーブオイル」を井上誠耕園と総料理長とで企画開発したご縁から。飛鳥Ⅱがメンテナンスに入る期間を利用して、小豆島の食材を使ったお料理を地元の皆様に楽しんでいただくため、寄港の機会に担当者が打ち合わせに伺いました。



佐藤 梨央

ホテル部 キヤレーマネジメントチーム

「飛鳥Ⅱ 食めぐり」にもご期待ください。

「飛鳥Ⅱ 食めぐり」に

「飛鳥Ⅱ 食めぐり」に

「飛鳥Ⅱ 食めぐり」に

「飛鳥Ⅱ 食めぐり」に

「飛鳥Ⅱ 食めぐり」に

「飛鳥Ⅱ 食めぐり」に

「飛鳥Ⅱ 食めぐり」に

「飛鳥Ⅱ 食めぐり」に

「飛鳥Ⅱ 食めぐり」に

「飛鳥Ⅱ 食めぐり」に

「飛鳥Ⅱ 食めぐり」に

「飛鳥Ⅱ 食めぐり」に

「飛鳥Ⅱ 食めぐり」に

「飛鳥Ⅱ 食めぐり」に

「飛鳥Ⅱ 食めぐり」に

「飛鳥Ⅱ 食めぐり」に

「飛鳥Ⅱ 食めぐり」に

「飛鳥Ⅱ 食めぐり」に

「飛鳥Ⅱ 食めぐり」に

「飛鳥Ⅱ 食めぐり」に

「飛鳥Ⅱ 食めぐり」に

「飛鳥Ⅱ 食めぐり」に

「飛鳥Ⅱ 食めぐり」に

「飛鳥Ⅱ 食めぐり」に

「飛鳥Ⅱ 食めぐり」に

「飛鳥Ⅱ 食めぐり」に

「飛鳥Ⅱ 食めぐり」に

「飛鳥Ⅱ 食めぐり」に

Review

※日付は A-TIMES 発信日です。



2023.06.07

ドイツ
現地駐在
オフィス開設

ドイツのマイヤー ベルフト造船所内に現地駐在オフィスを開設し、開所式を執り行いました。飛鳥Ⅲの建造に向けたスタートです。



2023.07.07

謎の数字
“S.721”とは?

「セブントゥーワン」それがマイヤー ベルフト造船所の中で呼ばれている飛鳥Ⅲのコードネームです。造船所では船の引き渡しまでこの名前で呼ばれます。



2023.08.08

ひと足お先に
造船所
見学ツアー

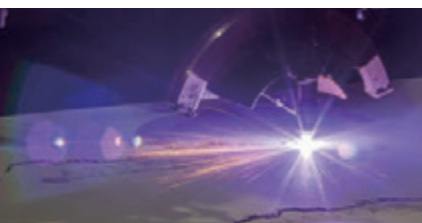
現地駐在スタッフがマイヤー ベルフト造船所を見学者の目線で巡りました。巨大な建屋の中で船を造るという世界でも珍しい造船所のレポートです。

飛鳥Ⅲ

2023.09.14

船名と
船籍港を
発表

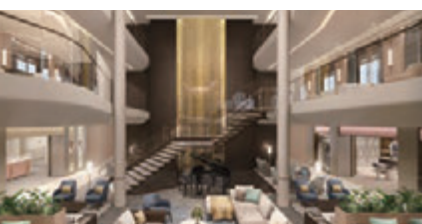
船名は「飛鳥Ⅲ」に、船籍港は「横浜」に決定！2025年夏、横浜港に飛鳥Ⅱと飛鳥Ⅲとが並ぶその日を夢見て。



2023.10.06

スチール・
カッティング
セレモニー

この日この場所から、みんなの夢が形になる。スチール・カッティング セレモニーで飛鳥Ⅲの建造がスタートしました！



2023.11.16

飛鳥Ⅲを
彩るアート

飛鳥Ⅲは日本の文化をつなぐクルーズシップとして「動く洋上の美術館」のように美術・工芸作品の数々で船内が彩られます。



2023.12.15

キール・
レイニング
セレモニー

飛鳥Ⅲの安全を祈願して、キール・レイニング セレモニーが挙行されました。船底ブロックには、シルバーのラッキーコインが置かれました。

飛鳥Ⅲが
就航に向けて
前進しています。

昨年9月にスチール・カッティング セレモニー、12月にキール・レイニング セレモニーが執り行われ、飛鳥Ⅲは本格的な建造に入りました。今回は飛鳥Ⅲならではの新しいコンセプトをカタチにした二つの客室をご紹介します。そして、ホームページで連載中のA-TIMESを振り返ります。この4月からの世界一周クルーズでは、ドイツ・マイヤー ベルフト造船所見学ツアーが予定されています。ツアーに参加される方がうらやましい！2025年の就航がいまから待ちきれません。

Go ahead!



イメージ



ASUKA III

たくさんのご要望に
お応えて
ソロバルコニー

写真上／お一人様利用専用の客室が登場します。バルコニーからの眺めとともに、お一人でお過ごしになるには十分なスペースを確保しています。お部屋の色合いはブランドカラーの濃い青のコキハナダ、ゴールドがアクセントに。

写真下／飛鳥Ⅲでは全客室にキッチンシンクを設け、お部屋での時間をより快適に便利に。飛鳥Ⅱの和洋スイートに設けたところ「とても使い勝手が良い」とのお声をいただき設置が決まりました。またウォーキングクロゼットも全客室に設置します。



イメージ

スマートに過ごす
ラグジュアリー
ミッドシップスイート

名前のとおり、飛鳥Ⅲの中央部分に位置するスマートタイプのスイートです。リビングとベッドルーム、バスエリアが分かれているため居住性が高く、ご同室者同士の過ごし方にも距離が保て、現代的で居心地の良い空間に。お部屋の色合いは天体の色合いをコンセプトに、夜空、星、惑星などのグラデーションをイメージしています。

※施設名称や仕様は変更になる可能性があります。



イメージ

A-TIMESの連載記事はぜひホームページをご覧ください。My ASUKA CLUBにご入会いただくことでA-TIMESでご紹介したプレゼントにご応募できます。お楽しみに!



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



飛鳥IIが着岸した金磯岸壁からクルマで5分ほどの「谷ちくわ商店」を訪ね、店主にお話を聞きました。

訪ねて
みました
飛鳥IIが着岸した金磯岸壁からクルマで5分ほどの「谷ちくわ商店」を訪ね、店主にお話を聞きました。

徳島 小松島



「竹ちくわ」

かなり以前のことですが、徳島の小松島に寄港した際に岸壁で地元の方が「竹ちくわ」をふるまってくださったことがあります。聞けば竹を軸にして回しながら焼いたちくわだとか。焼きたてだったようで、ほんのりと竹の香りがします。勧められるままに、徳島名産の「すだち」を絞って食べれば、爽やかさが加わって旨みも引き立ちます。私の中で、料理の脇役だったちくわのイメージが変わった体験でした。竹の端を持つてかじるスタイルも楽しくて、それからは小松島に寄港し時間があれば市中で買い求めています。ちくわは日持ちがしないので、私の場合は手土産にはできませんから、もっぱら夜のおつまみとして楽しんでいます。クルーズは寄港地での予期せぬ出会いがあつて楽しいですね。小松島に寄港の際には、ぜひ「竹ちくわ」の美味しさを体験してください。

谷ちくわ商店 フリーダイヤル/0120-086-702



飛鳥IIが着岸した金磯岸壁からクルマで5分ほどの「谷ちくわ商店」を訪ね、店主にお話を聞きました。竹ちくわにまつわる話として伝わっているのが、そのむかし屋島合戦の折、源義経が小松島の海岸で、漁夫がすり身を青竹に巻きつけて焼いている香りにひかれて所望したとか。地元の「竹ちくわ愛」が義経伝説になったのかも知れませんね。今ではお祭りなど人が集まる時に手軽に食べられるので重宝されています。クルーズのお客様は、お店から宅配便でお客へ送られることもあります。ネットでもお取り寄せもできますのでどうぞご利用ください。

小松島は阿波おどりクルーズでもおなじみの寄港地



ASUKA WALKING & RUNNING CLUB Vol.2

洋上のデッキを毎日15周 元プロボクサーの和食シェフ

歩いて、走って
デッキを回れば
飛鳥IIも世界を回る

1周440メートルの7デッキ「プロムナードデッキ」。現代の客船ではめずらしくなったぶ厚いチーク材が敷かれているので走り心地もやわらか。360度オーシャンビューのランニングコースは贅沢そのもの。飛鳥IIが走行する海域とその時々風や波によって、千変万化する自慢のランニングコースです。さて、今日は誰が走っているのでしょうか？

和食シェフ
宮嶋一義
元プロボクサー、フェザー級。その後料理の道に進み、京都の料亭で修行を積む。2014年に和食シェフとして飛鳥IIに乗船。取材当日の朝、勤務10年で表彰された。

ON OFF



和食シェフ



ランナー

Q1. 普段のお仕事は？

和食の料理人です。リドカフェ・リドガーデンの朝食から昼食、バル、夜食までの全てを管轄しています。

Q2. いつ走っていますか？

午後2時から4時ぐらいが休憩時間なので、ほぼ毎日走っています。走らないと体重が増えてしまうので。たまに寄港地で陸を走りますが、基本は飛鳥IIのデッキを走ります。海の上で走るのとは特別で、やっぱり気持ちがいいです。

Q3. どのぐらい走りますか？

1日15周（=約4マイル、6.6キロ）走ると決めています。乗組員用のジムで軽く汗をかくぐらいウエイトトレーニングをしてから7デッキを走ります。ボクシングをやっていたので、走るのには昔からの習慣みたいなものです。プロボクサーとしてフェザー級で戦っていました。

Q4. 何を考えて走っていますか？

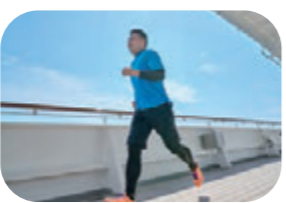
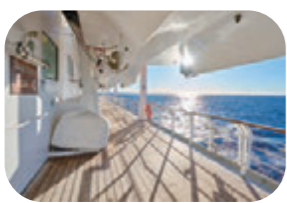
いつも仕事のことを考えながら走っています。音楽も聞きません。頭の整理というか、この後の仕事の段取りなどを考えていることが多いですね。

Q5. 思い出に残る寄港地ランは？

世界一周クルーズの時にフランスのセーヌ川沿いを走りました。でもその後ビールをたくさん飲んだのでプラスマイナスゼロという感じでした。それと、南太平洋グランドクルーズで寄港したタヒチです。毎日デッキで走っていたので、どんどん日焼けして行って、タヒチに着いた頃には真っ黒になりました。

Q6. 休暇中は陸で走りますか？

自宅は京都で、船を降りたら妻と走っています。たまに小学校5年生の息子も一緒に。娘は走ってくれないですけどね。子どもたちには「今度いつ船に帰るの？」と聞かれますけど、「いや、今帰ってきてるでしょ」って。



毎夜ギャラクシーラウンジに多彩なゲストが登場した昨年の「秋の日本一周クルーズ」。最後のインフォーマルの夜は、歌手の太田裕美さんが登場。透きとおる歌声と飾らないトークでお客様を魅了しました。

足を踏み入れた瞬間から船は非日常 思いがけない体験や発見がたくさんある

初めて飛鳥IIに乗船したのは2010年の夏でした。乗る前から豪華客船飛鳥IIというイメージがあったので、あの大きな船に乗るのね！と横浜港で実際に飛鳥IIを見たときは興奮しました。そし

て、船に入ったときのエントランスの吹き抜けの豪華さがやはり印象深かったですね。

その時は、母や妹たちも客船に乗ってみたいと言ったので、同じクルーズに申し込んで乗っていたんです。私は仕事で乗ったのに、家族は旅行で乗っていて。初めてだったので、よく分からないうちに2泊3日のクルーズが終わってしまったという感じでした。その後、他の船の仕事もさせていただいてお客様の様子を見ているうちに、皆さんこんな風に船旅を楽しんでいるらしいのねということ。がだんだん分かってきました。今回は久しぶりの飛鳥IIだったので、どんな風に過ごそうかなと思いつつも、やっぱり仕事で乗っているわけだから、本番に集中して全力を注がなくてはいけないでしょう。船旅の楽しみ方がわかり始めていたのだけれど、ちゃんとおとなしくしていなければと。それでも、気分転換をかねて飛鳥II

太田裕美さん

photographs by Yosuke Ohashi

のライブラリーに2回行ききました。普段は目にしない本を開いてみたり、ちょうどNHKの連続テレビ小説で牧野富太郎が主人公のドラマを見ていたので、牧野先生の植物図鑑を手にとってみたりして。普段の生活では、図書館にはほとんど行かないですけど、船の上で本との思わぬ出会いがあったおもしろかったです。

もともと、海がすごく好きで。実は私は泳げないのでですけどね。船のデッキでぼーっと海を眺めていても全然飽きないタイプなんです。遠くの海の景色を見ているだけですが癒やされます。きつとそういう方、お客様の中にもたくさんいらっしゃるでしょうね。

船

で何を歌おうかしらと考えた時、中には私の歌を知らない方もいらっしゃるかもしれない。でもきつと、この歌は知っているだろうなと思う曲を中心に選びました。そして、先ほどのリハーサルでふと思いついて、明日は横浜に帰港するので横浜が舞台の「ドール」という曲を急遽入れてみました。

船は足を踏み入れた瞬間からもう非日常ですよ。この非日常の中で、お客様は思いがけない体験や発見をたくさんされるのだと思います。飛鳥IIという船の中で、

同じ時間を、そして旅を共有しているわけですから、乗って良かったなと思っていただけ体験の一部に私の歌もなれたらなと毎回思っています。

船旅を楽しませているお客様を見てみると、ご自分のしたいことを思うままにされていて、とてもうらやましいです。気力と体力があつて、純粹に旅をしたいと思つた時が旅をするときののだと思います。私ももう少し時間ができたら、船旅をしてみたいなと思えます。心惹かれるのはアラスカです。船でしか行かれないし、いつかは行ってみたいですね。でも、行くのにはかなり長期間ですよ。今は犬を飼っているの、おいていくのは少しかわいそう。もしもベットも一緒に船に乗って旅できたら楽しいでしょうね。でも泳ぎが好きなら犬だったら海に飛び込んじゃうかもしれないから危険かしら。いつかそんな船旅ができれば、と想像するのも楽しいです。



純粹に旅したいと思つたときが旅をするとき

Hiromi Ohta



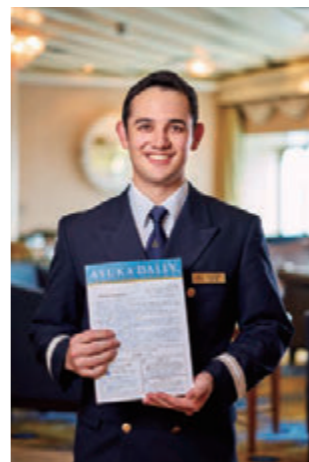
ピアノを弾きながら、美しい歌声を披露

2023年10月「秋の日本一周クルーズ」にて。

今日は何を
過ごそうかな
飛鳥Ⅱの1日が分かる

アスカデイリーが できるまで

船内生活に欠かせないアスカデイリー。それをまとめあげているのがエディターです。たくさん乗組員が支えるクルーズをお客様に存分に楽しんでいただくために今日も仕事に励んでいます。



Koki Sasano

「クルーズの場合スケジュール変更はつきものなので、そんな時でもすばやく正確に新しい

の歴史や地域の特産物などについてのコラムが載っているのをご存じでしょうか。これを執筆しているのもエディターなのです。

歴

史や各地の伝説が好きという笹野さん。航海中は書店にも

図書館にも行けませんし、インターネットも繋がりにくくなるため、できる限り入港中に調べ物はしておく、かなり先の分までコラムは書いています。また、休暇中もコラムのネタを探したりすることもありますが、「アスカデイリーを見ながら、これから何をしようかと楽しそうに相談されているお客様を拜見すると、やはりうれしいですね」と、教えてくれました。

作り始めます」と、笹野さん。「4日前にはドラフト(草稿)を印刷して各部署へ回覧します」関わる部署も多岐にわたるため、アシスタントホテルマネージャーからチーフパーサー、クルーズディレクター、レストランのメニュー担当まで様々な乗組員がドラフトをチェックしていきます。ところが、どんなにチェックを重ねて準備しても、逆らえないのはお天気です。雨模様になりそうだから外のアクティビティはやめて、室内のアクティビティに急遽変更になることも。

ものを届けることを心がけています」と言う笹野さんの1日を見てみると、午前中は翌日のアスカデイリーの印刷を行います。各部署で回覧されていた4日後のクルーズのドラフトも赤が入った状態で午前中に戻ってくるので、それを修正して最終版を作り、再度回覧に出します。午後は集中して、原稿を書きます。終日航海日のアスカデイリーの表紙には、季節ごとの行事や次の寄港地

毎日、客室に届けられるアスカデイリー。船内でどのようなイベントが行われているのか一目で分かるデイリースケジュールや本日のエンターテイメント情報、各施設の営業時間、そしてドレスコードなど大切な情報がギュッと詰まっています。アスカデイリーがなかったら、今日どこで何をしたらよいかの途方にくれてしまいますよね。実はこのアスカデイリー、船内でたった一人の乗組員が原稿作成から校正、印刷まで手がけているのです。パーサーズオフィスに所属するエディターの笹野さんに取材しました。「詳細スケジュール表を元に一週間前から日程表の部分はデータを



日程表は約1週間前から作成し、細かな変更が加えられます



最後は声を出して読んで何度も確認して、ついに印刷へ



毎日使うさまざまな印刷用紙船上なので在庫管理も大切です



この先のクルーズの予定について、セカンドパーサーと打合せ



刷り上がったばかりのアスカデイリーさあ、どんな楽しい一日が始まるのでしょうか



印刷されたばかりのアスカデイリーはハウスキーピングオフィスへ

パーサーズオフィス
エディター

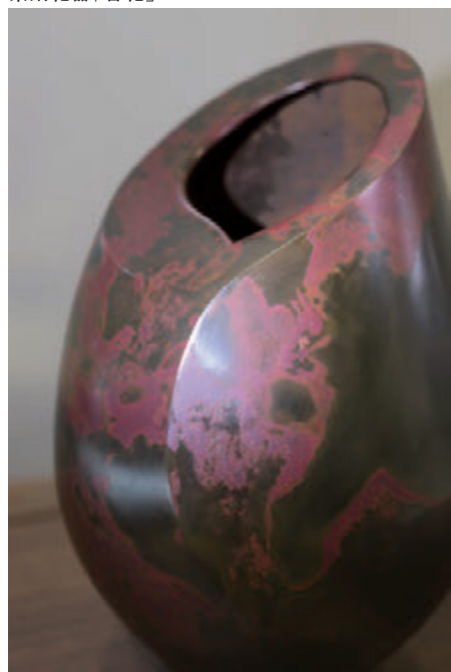
笹野光輝

横浜出身。小学生の時に大さん橋で見た飛鳥Ⅱに憧れて2018年に入社。ショップクラーク、アシスタントパーサーを経てエディターに。たった一人しかいないエディターとして体調管理には気をつけており、デッキでウォーキングをしている。休暇中は旅行とパレーボール観戦を楽しむ。



受賞者からのメッセージと船内展示をした作品

紫銅花器「響花」



Yasuyoshi Matsumoto

松本 育祥氏

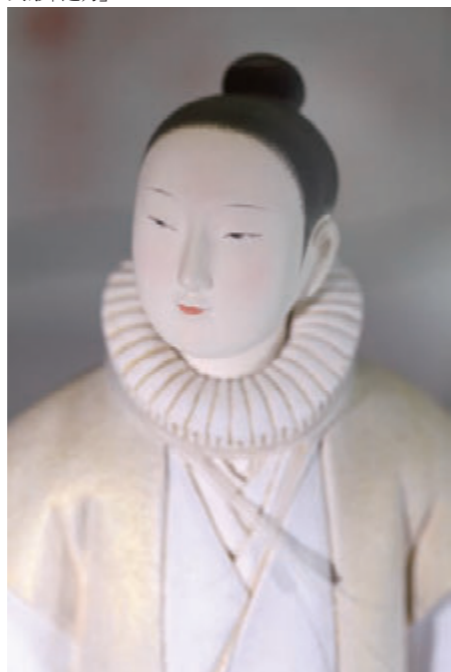
鑄金作家の軸は大切に、さらに手法を学んで成長したい。

鑄金という私のジャンルは、金属を溶かして型に流し、形にしたものを焼いて煮て酸化や化学反応で色を出すというもの。鑄物師としては4代目ですが、父の代から日本伝統工芸展に出品するようになりました。

展示をした紫銅花器「響花」は、第61回東日本伝統工芸展の奨励賞をいただいた作品。放置してあったチューリップの球根から茎や葉が力強く出ているその曲線に感動し花器の表現に取り入れました。3mm程の厚みで鑄造するのですが、表面を削り綺麗に磨き上げてから、赤い色を出すためにこの作品では松の炭を使って1000度近い温度まで焼き上げています。見る角度によって景色が違うので、機会があれば横からや後ろから見てください。

私は若い頃から日本伝統工芸展に出品しているので鑄金だけでなく彫金、鍛金などいろんな先生方から技法など惜しげもなく教えて頂いています。今後は鑄金の基本は忘れず、新たな技法を採り入れて作家としての幅を広げて行きたいと思っています。

人形「辺月」



Shinkyō Nakamura

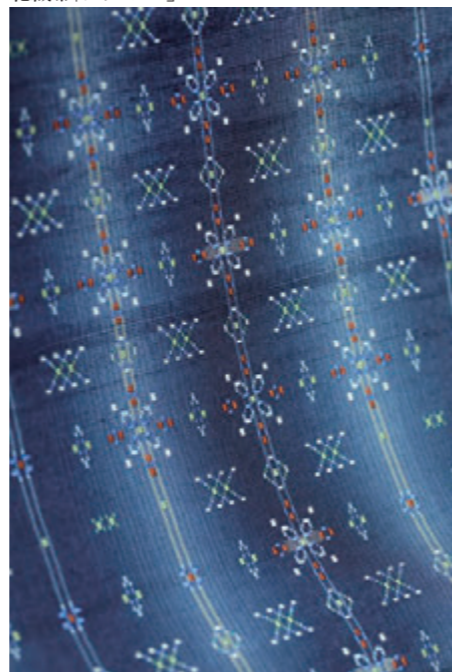
中村 信喬氏

博多人形師の3代目として、子に孫に継ぐ技と信条。

我が家は105年続く博多人形師の家系です。私は生まれた時から3代目として育てられ、息子は4代目、孫にも跡を継がせたいようです。祖父は名人と呼ばれた人で、お前が継ぎたいなら俺たちをこえなきゃ、と言われて育ち修業をしました。

船内に展示をした「辺月」という作品は、400年前にローマに遣わされた天正遣欧少年使節団の少年がモチーフ。日本を離れ、遠く異郷の地で「この月も日本で見えている月と同じなのだろう」と想いにふける少年の姿。着物がちりめんのように見えるのは、粘土をクリーム状にして素焼きにする前の生乾きの時にかけて付けをし、つぶつぶの表面になった焼き上がりで彩色するとちりめんのように見える。そこに銀泥とかプラチナ泥を薄くかけていくと引っかかってキラキラと月の光を受けたように見えるんです。彼らは帰国して迫害を受け命を落とすのですが、今の若い人々には海外に出て行って平和の使者になってほしい。そんな願いを込めた作品です。

花織帯「クリスタル」



Mitsuyo Kusunoki

楠 光代氏

花織との運命的な出会い。日々の暮らしの中で重ねた研鑽。

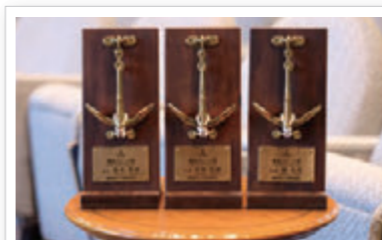
記念すべき第一回の飛鳥クルーズ賞を頂戴し大変光栄に思っております。

サラリーマンの妻として駐在先のインドで最初に織物に興味を持ち、染織の世界に入りました。花織に関しては、鳥巢水子さんの「私の花織・花組織」という本に出会ったのがきっかけで、独自に花織の仕掛けを自作し、試行錯誤を重ねて複雑な模様を織れるようになりました。

飛鳥IIに展示をした「クリスタル」(第65回日本伝統工芸展NHK会長賞受賞作)は、お天気がいい日に窓から差し込んだ陽光が小さな青い花瓶に当たってキラキラ光っていてそこに着想を得ました。青い部分は濃淡の4段階のグラデーションで染めてあり、クリスタルの透明感や奥行きを表現しています。地に使っている糸は撚りのかかった糸で絹の光沢感を若干和らげ、浮き絵の部分に使っている糸は撚りをかけていないので絹の光沢がそのまま出て花織の部分が光ります。繊細な花織の妙を見ていただければと思います。



左から(公社)日本工芸会・室瀬和美副理事長、受賞者・楠光代氏、中村信喬氏、松本育祥氏



表彰盾には飛鳥IIの廃材(チーク材)を再利用しています



ハリウッドシアターにて挙行

令和五年十月十日、秋の日本一周クルーズにおいて、日本工芸会会員賞 飛鳥クルーズ賞の授賞式が執り行われました。

世 界に比類ない歴史と技術を継承している日本の伝統工芸。その支援を目的に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、飛鳥IIでの船内展示や講演、工房の紹介といった広がりを見せています。そして令和五年、日本伝統工芸展が70回の節目を迎えることを記念して日本工芸会会員賞 飛鳥クルーズ賞が創設され、秋の日本一周クルーズにおいて、たくさんのお客様のご臨席のもと授賞式が行われました。

栄えある第一回日本工芸会会員賞 飛鳥クルーズ賞を受賞されたのは染織作家 楠光代氏、人形作家 中村信喬氏、金工作家 松本育祥氏の3名。

同賞の選考をされた(公社)日本工芸会副理事長で重要無形文化財「蒔絵」保持者(人間国宝)の室瀬和美氏は、「第一回の受賞者は今後の選考の指標となるわけで日本工芸会として自信を持って推挙できる作家を選びました。芸術性の高い創作はもちろん、後継者の指導に尽力されている人、目立たなくても黙々と頑張っている人、これからの世を担う人などを評価しました。今後、工芸文化を担う存在となり、飛鳥クルーズのお客様が「この人達でよかった」となるように、三人の責任は重くなりますが、ぜひ見守っていただければと思います」と述べられました。

授賞式では表彰盾と副賞が贈られ、その後、創作活動や作品についての講話が和やかに進みました。

工房を

訪ねて

第4回

中村信喬

しん

きょう

博多は古くから貿易で栄えた都市。

その独特な風土から生まれた

博多人形の魅力を、中村信喬氏に

お聞きしました。

遣唐使の時代から貿易で栄えた博多の人形は芸術性の高い工芸品。

博多人形は約400年前に黒田藩の瓦師が人形を献上したのが始まり。土の素焼きの上に絵付けをした人形は全国にあります。博多は遣唐使の頃から文化、文物、うどんや蕎麦、饅頭などが入ってくる貿易都市でした。そこに非常にデッサン力があり技術が高い人形師集団がいて、財力を持った商人たちの求めに応じて肖像だったり厄除け病封じの人形などをつくっていました。しかし戦後の高度成長期には「黒田節」「美人もの」「芸者もの」が大量に作られ、お土産品になり、それがいまの博多人形のイメージとなってしまう。でも、戦前までは一般の人が買えないくらい高価なものでした。私の祖父は名人と言われた人形師ですが、彫刻料がいくらかだったと言っていると、大正から昭和の始めで300円。大きな家が「軒買えたほどです。」

リアルな人形をつくるには、
上手な嘘をつけ。
父の教えです。

博多人形の工程は、まず粘土で原型をつくり石膏で型をとり、そこに粘土を押し込んで成形



自分のための創作ではなく、
人を喜ばせるための創作をする。

いま人形師とはこうあるべきだろうと自分なりに思うのが「自分のための創作ではなく、人を喜ばせるための創作を」ということ。五月人形であれば、親御さんが「健康でありますように」「事故にあいませぬように」とお子さんへの願いを込めて買う。つまり、人の願いを、僕らは人の形にする仕事です。ということは自我が入るとよくない。だからうちの息子には徹底して「自分を無くせ」と言っているんです。日本工芸会の趣旨にもありますが「工芸は使われるもの」。だけれども人形は使われないもの。でも人形は人に夢や希望を与えることができる。「この器でお茶を飲んだらおいしいだろうな」とか「この着物を着てどのお茶会に行こうか」と同じようなだけ使うものではない。だから「人形は純粹工芸」と言う人もいます。

飛鳥Ⅱに展示していたのは「御所人形」の中で「宝船持ち」と呼ばれるものです。丸々と太って、色は白い。江戸時代の庶民は色が黒くてガリガリに痩せていたので、憧れの象徴、幸せの象徴だったんです。飛鳥Ⅱにご乗船されているお客様がご覧になって、幸せな気持ちで旅を続けていただければと思つて選びました。

博多人形

Vol.04

Shinkyō Nakamura



人の願いを、
僕らは
人の形にする。



飛鳥の
美しい
かたち

Collection 8

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。

飛鳥IIの椅子

クルーズの楽しみの一つは、船内で過ごすくつろぎの時間。ビスタラウンジ
やパームコート、マリナーズクラブなど、飛鳥IIのくつろぎのスペースはさま
ざま。お過ごしになる時間も人それぞれ。個性豊かな椅子たちが、お客様
をそっとお待ちしております。ここにご紹介するのは、誰もが座ったことのある
はずの椅子、そしてまだ気づいていないかもしれない椅子。もしも、まだ
座ったことのない椅子がいたら、ぜひ会いに来てくださいね。



どこの椅子か
分かりますか？

Design 1



新しくできたスクエアの
まだまだ新人です

Design 2



朝食、昼食、そして
バーガーも一緒に

Design 3



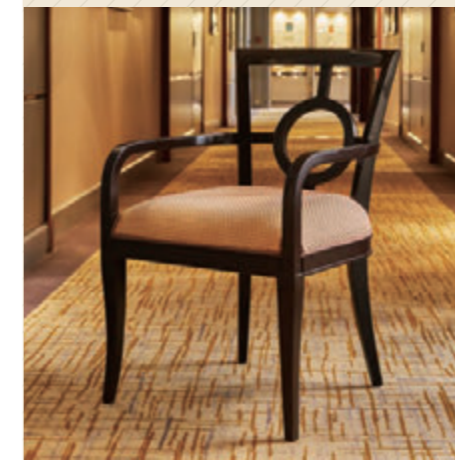
水しぶきがきらめく午後
のんびりしていきませんか

Design 4



嗜まれる方はご存じの
あの部屋でお待ちしております

Design 5



毎夜、毎夜、船友たちが
グラスを傾けます

Design 6



お食事前の待ち合わせ
次の寄港地の相談も

Design 7



夕陽が沈む船尾では
今夜も静かに時が流れます

Design 8



お教室の待ち合わせ
お買い物の休憩に

Design 9



これからどちらへ？
ちょっと休んでいきませんか

Design 10



さあ一局
お手合わせを願います！

Design 11



吹き抜けて響くピアノ
そろそろお腹は減りました？

Design 12



ディナーの前に
アペリティフはいかがでしょう

Design 13



海に向かって座る
カウンターも人気です

Design 14



クッションでつつみ込み
お昼寝へとさそいます

Design 15



今夜はついていますね！
コインがザクザク

Design 16



好きな曲がかかると
すぐに立たれてしまう…

Design 17



さっと立ち寄って
気軽な会話とコーヒーを

Design 18



飛鳥IIの最先端で待つ
クールな白の貴婦人

←正解は29ページへ



柿のガスパチョ
モッツアレラチーズと生ハム
Appetizer



牛テールと
野菜のポトフ
Soup



黒ムツと百合根と茸のフリカッセ
春菊レホール
From the Sea



黒毛和牛のグリル
サラダスタイル
Main Course



タコと根菜のアヒージョ
バジルとオリーブのフォカッチャ
Amuse

お 食事の楽しみは、季節ごとの旬の味わいです。そして、各地を旅する客船だからこそ、飛鳥IIでは普段口にするのではないめずらしい食材もお料理に取り入れています。飛鳥IIではどのように季節を意識したメニューを作っているのか取材しました。

「どんな食材でも旬が最もおいしいですから、お客様においしいお食事を召し上がっていただくことすれば、自然と季節を意識することになります」と話してくれたのは瀧総料理長です。

撮影したのは秋のディナーメニュー。まずは、ゴボウや蓮根などの根菜とタコを使ったアヒージョでスタートです。これは温かな前菜で胃袋を温めてもらい、食欲をかき立てていただくのがねらいです。そして、目にも美しい柿のガスパチョ。柿の柔らかなムースが八丈島のジャージー牛乳で作ったモッツアレラチーズと生ハムにぴったり。次は牛テールと野菜を丁寧に煮込んだ熱々のポトフ。旬の黒ムツも百合根やキノコとクリーム煮にして、春菊のペーストを添えました。「春菊を途中に入れると味が変わるので最後まで楽しめます」と瀧総料理長。そして、メインコースは人気の黒毛和牛のステーキにグリルしたカボチャを添えて。

今回のディナーで最も特徴的だったのが、オータムパフェです。チョコレートムースの上にちりばめられているのは栗とクランベリー、そしてバルサミコ酢と砂糖でキャラメリゼした椎茸！そして中央にも椎茸のジェラートが。召し上がる際には、添えられたグラノーラをかけて、ちよとずつかき混ぜながら食べていきます。複雑な味と食感が楽しめるオータムパフェ。そのきっかけは、八丈島での食材探しで瀧総料理長が出会った「うみかぜ椎茸」でした。これをデザートにしようと専用パフェグラスも購入。なんとかわいらしいテラリウムのようなパフェが生まれたのです。旬へのこだわり、そして新しい食材への探求によって、新たな季節の彩りが生まれました。

パフェグラスの中は
不思議な小宇宙
椎茸とチョコレートの
出会いに
サプライズ

季節の 彩り



オータムパフェ
うみかぜ椎茸のジェラート
Dessert

美食 遊覧

第七回

舌はもちろん
目も楽しませる
飛鳥IIのディナー
旬の食材もふんだんに
季節の彩りを
お楽しみあれ



総料理長

瀧 淳一

飛鳥クルーズ第11代
総料理長。伝統に新
しい発想を加えて、ど
んな時も変わらず「食
の魅力」を届けたいと
考えている。

おうちでもっとASUKA II

O

航海士や機関士たちが細部まで監修 最小パーツ4ミリ×4ミリで作る 飛鳥IIのナノブロック

お客様と
飛鳥II
そして
寄港地を結ぶ
オンライン
ショップ

極小サイズのパーツを組み合わせて精巧な作品が作れることで人気のナノブロックから、ついに飛鳥IIが全国発売されました。メーカーに提案を行ったのは、ホテル部MDチームの須能

夏紀さんです。学生の頃に楽しんでいたナノブロックから、タニックスや戦艦大和などが発売されていることを知り、いつか飛鳥IIでも作れたらいいなと思ったのだそうです。

飛鳥IIをいろいろな角度で撮影した写真をメーカーに送ったところ、ブロックで組まれたサンプルが届きました。「ちょうどメンテナンス中だったので、航海士や機関士にも細かく見てもらうことができました。『ブリッジの窓はここまでだから、ここも曇りガラスの色にした』など、皆さんとても協力的で」と須能さん。「このあたりのお部屋に泊まったよね」と、

作りながらクルーズを思い出していただけならうれしいです」ナノブロックファンの方にも好評でクルーズ未経験の方にも飛鳥IIを知っていただく良いチャンスとなっているそうです。今後は、当然ながら飛鳥IIIの登場も気になるところ。2隻並べてみたい！とコレクション欲もくすぐります。

Online Shopping



1440ピースを重ねて
ご自分だけの飛鳥IIを
作ったり飾ったり
時間を忘れて楽しめる



PICK UP!

こだわりのポイントは露天風呂の屋根です。露天なのだから外気と繋がってなければと、何度もブロックを組み替えて試行錯誤しました。そして、乗船時に初めてイルカを見たときの感動を再現したくて2頭のイルカも入れました。船に対してイルカが大きすぎるかなと真剣に悩みましたが、イルカのジャンプで船にも動きが生まれたので、やはり入れて良かったと思います。

ホテル部MDチーム
須能夏紀さん

2017年入社。営業部予約管理チームに配属後、複数の部署を経験し、2021年7月からホテル部MDチームに。休日は友人とカフェめぐりを楽しむ。



nanoblock®

ナノブロック 客船 飛鳥II

価格 6,050円(税込)

Cruise Desk

クルーズデスクから

クルーズコーディネーター

江頭紀光子



スチール・カッティングにより 飛鳥IIIの歴史が 始まりました!

飛鳥III建造の第一歩、「スチール・カッティング」の記事は、ARTIMES等で皆様にと興味深くご覧いただいた事と思います。まさらの鋼板に最初の切り込みが入り、飛鳥IIIの歴史が正に始まった瞬間でした。何事も儀式にはお国柄が反映されるのですが、マイヤーベ

ルフト造船所に、二体のだるまが持ち込まれ、まずはその片眼に墨を入れるという、日本古来の縁起担ぎを、目撃したドイツの人は、さぞ目を丸くした事でしょう。日本古来と言えば、精神性を重んじる日本ではテクノロジが発達した現代においても、船

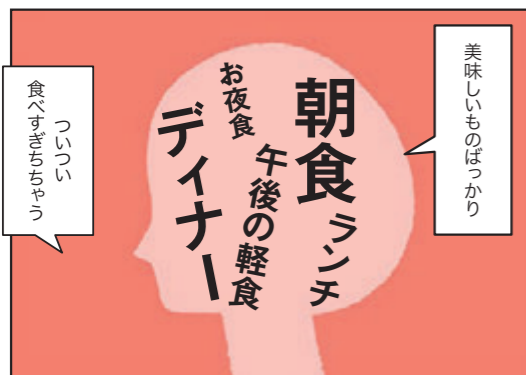
造りの始めには「神事」が欠かせません。神主さんが執り行う神事により、船に「魂」が込められるのです。因みに飛鳥IIIの「神事」は2025年、横浜到着後に行われる予定です。船は英語で「彼女」と表現されますが、船造りが始まった瞬間から、単なる物体ではなく命を宿しているかのような存在になる、その思いは万国共通はずで、飛鳥IIIが来年春マイヤーベルフト造船所から日本に向け出港する時、建造に携わった皆さんはきっと、大切に育てた娘

を手放すような心境になる事でしょう。ところで、飛鳥IIと飛鳥IIIの2隻体制を英断した頼もしき我がリーダー遠藤社長は、洒落も利いていて、社員に送るメールの締めはいつもend(終り)。でも社長以下私達が目指すのは「終わりのない旅」。進化と発展を続けながらASUKAクルーズが培ってきた歴史を未来へ繋ぎ、いつの日も「最幸の船」であり続ける事、それが私達の使命です。

おまかせデスクの笑顔さん⑧



飛鳥IIって困るのよねえ



美味しいものばかり

食べすぎちゃおう



そんな翌朝は、まず運動

それから...



サラダ中心の朝食

真ん中に置いただけやん!

Illustration by Nobuo Kusumoki

- ①イー・スクエア ②リドガーデン ③シーホースプール ④スモークラウンジ ⑤マリナズクラブ
- ⑥アスカプラザ(フォーシーズン・ダイニングルーム前) ⑦ザ・ベール ⑧ザ・ビストロ ⑨6デッキ後方エレベーター前
- ⑩和室「游仙」 ⑪アスカプラザ(ピアノバー前) ⑫ピアノバー ⑬リドカフェ
- ⑭パームコート ⑮モンテカルロ ⑯クラブ2100 ⑰ザ・ビストロ ⑱ビスタラウンジ

掲載商品のお問い合わせ、ご購入は「飛鳥クルーズオンラインショップ」まで

<https://www.asukacruise.shop/>



読者プレゼント



御集印帳を10名様に

飛鳥IIの船体が表紙に描かれた飛鳥クルーズオリジナルのデザイン。御朱印だけでなく、記念スタンプ、チケットなどを自由にアレンジしてご自分だけの旅ノートが作れそうですね。

宛先

〒220-8147 横浜市西区みなとみらい2-2-1 横浜ランドマークタワー47階/アスカクラブ事務局「ASUKA」編集室

●締切/2024年2月29日 ハガキには「御集印帳希望」と書き、お客様の①郵便番号②住所③氏名④年齢⑤電話番号⑥本誌「ASUKA」に関するご意見、ご感想を明記してください。(ご記入いただいたご意見・ご感想は本誌に掲載させていただくことがあります)

※発表は発送をもってかえさせていただきます。※107号のプレゼント「フェイスタオル」は滋賀県の濱本様をはじめ10名様にお送りしました。※お客様から寄せられた個人情報は、目的以外には使用しません。



二次元コードからも応募できます
https://www.asukacruise.jp/asuka_club/members/

優秀クルーをご紹介します

CREW AWARD

2023年度第2四半期



優秀賞

サンドロ (営繕部)



優秀賞

ハロルド (ハウスキーピング)



ベストスマイル賞

ドン (ハウスキーピング)

2023年度第1四半期



優秀賞

ヴァン (機関部)



優秀賞

夏目 彩 (スパマネージャー)



優秀賞

ラッキー (バンドリーダー)



ベストスマイル賞

ヨハン (ランドリーマスター)

アルバトロソサエティ会員の皆様へ

アルバトロソゲストデイのご案内

※お申し込みは、1週間前までにアスカクラブ事務局へお電話ください。

TEL 045(640)5302

神戸港 3/15 (金) 13:00~14:30

横浜港 3/22 (金) 13:00~14:30

Information

6

みんなでつくるデジタルカレンダーダウンロードされましたか?

日本各地を航行する飛鳥IIを撮影したお写真をご投稿いただき、その中から厳選された作品をデジタルカレンダーにする「2024年みんなでつくる飛鳥IIデジタルカレンダー」。ぜひ飛鳥クルーズのホームページよりダウンロードして、飛鳥IIと一緒に2024年もお過ごしください。



ダウンロードはこちらから

https://www.asukacruise.co.jp/digitalcalendar2024/

Information

7

アメニティポーチに新色が加わって全部で4色に!

飛鳥クルーズのロゴ入りアメニティポーチにネイビーとカーキの2色が加わりました。これまでのベージュとグレーに加えて全4色に。ご乗船のタイミングによって、どの色のポーチが客室に入っているかは異なります。さて、次回のご乗船では何色が入っているのか、お楽しみに!



Information

4

プライズバッジを集めよう! 船内アクティビティの新たな楽しみ方

スポーツデッキやクラブ2100などで行われているさまざまな船内アクティビティ。その賞品としてもらえるプライズバッジ(缶バッジ)をご存じですか? 全10種あり、中にはレアなバッジも! 選ぶことはできないので、どのバッジがもらえるかはお楽しみです。お客様同士で交換して楽しまれている方もいらっしゃるようです。新しい楽しみ方がひろがりそうですね。コンプリートされた方はクラブ誌にぜひご一報ください!



Information

5

メンテナンス改装で全客室の枕がシモンズ製に

佐世保でメンテナンスに入っている飛鳥IIでは、全客室のマットレスと枕の入れ替えが行われます。以前から飛鳥IIではシモンズのマットレスを使用していましたが、今回枕もシモンズ製に替わります。枕は質の良い眠りをサポートする重要なアイテム。マットレスに合わせて枕もシモンズ製になったことで、快適の相乗効果が期待されます。どうぞ、客室のベッドでゆったりとお過ごしください。

アスカクラブからのお知らせ

Club Information

Information

2

小豆島の期間限定ポップアップレストラン大変好評でした

7ページでもメイキングをご紹介した小豆島のポップアップレストランは昨年12月に期間限定で開催されました。小豆島産の魚介類や手延べパスタ、飛鳥IIでも使用している井上誠耕園のオリーブオイルをふんだんに使用したスペシャルコースをご用意。瀧総料理長と大山副総料理長が腕をふるい、土田メートルディーをはじめ乗組員も多数参加して、飛鳥IIの雰囲気や少しも感じていただけたのではないのでしょうか。地元小豆島はもちろん、遠方からもお客様にお越しいただき、ありがとうございました。



Information

3

新商品! 和と洋が融合したピーカンナッツチョコ

老舗ショコラティエ「サロンドロワイヤル」の看板商品である甘く香ばしいピーカンナッツチョコを。和と洋を絶妙に融合させた3種のアソート(キャンディーコート、ココアがけ、黒胡麻)を飛鳥IIオリジナルパッケージに詰めました。船内のショップはもちろん、飛鳥クルーズオンラインショップからもお買い求めいただけます。



ピーカンアソート 飛鳥クルーズ 18g×10袋入り 1,728円(税込)

Information

1

飛鳥オリジナル 駒園甲州2023ヴィンテージおいしくできました!

オリジナルワイン作りも3年目。山梨県の駒園ヴィンヤードで乗組員と陸上社員が心を込めて甲州ぶどうを育て、昨年9月に収穫しました。例年に比べて収穫量も多く、すぐにプレス機で優しくしぼったら、ステンレスタンクへ。丁寧に温度管理しながら発酵と熟成を行い、11月末に瓶詰めを行いました。「2023年は山梨でも稀に見る良年」と駒園ヴィンヤードの近藤社長も太鼓判。試飲した鹿郷アシスタントメートルディーによると「2023ヴィンテージは、和柑橘やグレープフルーツのような華やかな香りが特徴。フレッシュな果実味の後は心地良いほろ苦さも感じられ、和食との相性は抜群です」とのこと。春のクルーズでお披露目されますので、どうぞお楽しみに。

