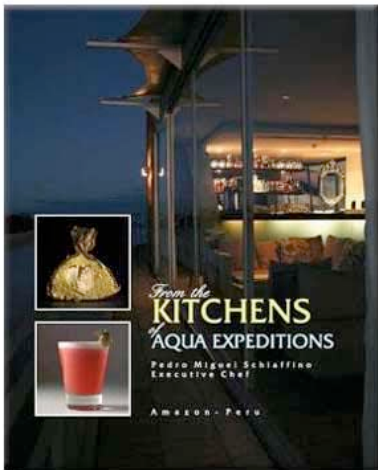




AQUA EXPEDITIONS

アクア・エクスペディションズ ペルー料理のグルメ・クックブック 「ザ・キッチンス・オブ・アクア・エクスペディションズ」を刊行

2011年11月



ペルーでのグルメ料理ブームにともない、アマゾン川のラグジュアリークルーズ、アクア・エクスペディションズのキッチンよりペドロ・ミゲル・スキアフィーノ総料理長監修による待望のペルー料理・グルメ・クックブックが刊行されました。

スキアフィーノ料理長の食に対する興味は、父が営む農場を手伝う13歳の頃から芽生え、長年の経験を重ね彼自身が確立させたペルースタイルのレストランをオープンするに至りました。その後、アクア・エクスペディションのCEOであるフランチェスコ・ガリ・ズガロにその手腕を買われ、アクア・エクスペディションズのアクア号とアリア号で彼の腕前が披露されています。

アマゾンの自然とその特産物に強く魅了されたスキアフィーノ料理長が作る料理はアクア・エクスペディションズのコンセプトに見事に調和し、クルーズ中のアマゾンの僻地においても、地元の新鮮な食材を駆使し五つ星ホテル級の質と味でゲストの舌を堪能させてくれています。

「ザ・キッチンス・オブ・アクア・エクスペディションズ」ではスキアフィーノ料理長へのインタビューの他、数々の著名なシェフ、レストラン経営者、またアクア号の処女航海に搭乗したゲスト達との貴重なインタビューも掲載されています。

「私は彼の倍ぐらいの年齢ですが、ペドロ・ミゲル・スキアフィーノ氏にとっても感銘を受けています。若いスキアフィーノ氏はこれからのペルー料理のあり方を世界に知らしめていくであろうと確信しています。」とレストランNOBUの松久信幸シェフはコメントしています。

この料理本はカクテルから前菜、メイン料理そしてデザートに至るまで、スキアフィーノ料理長のアマゾン・ペルー料理のレシピを満載。アマゾンのジャングルのフレーバーを巧みに使った品、ガーリック、オニオン、ターメリック、地元の香草をオリーブオイルで煮詰めたソフリットなどのペルー料理をふんだんに紹介しています。





AQUA EXPEDITIONS

本誌は船内ブティックにてご購入いただけます。アクア・エクスペディションズに関する詳細は、www.aquaexpeditions.com をご覧ください。

アクア・エクスペディションズに関するお問い合わせは、日本地区総代理店
インターナショナル・クルーズ・マーケティング株式会社 (ICM) までどうぞ。

電話：03-5405-9213

Eメール：cruise@icmjapan.co.jp

URL：http://www.icmjapan.co.jp/

アクア・エクスペディションズに関して

フランчесコ・ガリ・ズガロ氏の発想により誕生したアクア・エクスペディションズは、ペルー国内のアマゾン川において、とてもユニークな存在です。このリバークルーズでは、旅慣れた冒険好きなトラベラーが、アマゾン川上流の未開の地、パカヤ・サミア保護区の奥地探検を快適にご体験いただけます。アクア・エクスペディションズのフラッグシップは、12室のスイートを有する全長140フィートのアリア号で、広々とした全スイートには大型の窓、リビングエリア、シャワールームを完備します。2011年春には姉妹船、アリア号を進水しました。アリア号の16室のスイートには壁一面の大型の窓を備え、加えてジャクージ、ジム、サンデッキを完備します。両船のレストランでは、ペルーを代表するシェフ、ペドロ・ミゲル・シアフィーノによるメニューをお楽しみいただけます。

アクア・エクスペディションズの詳細は、www.aquaexpeditions.com をご覧ください。

このプレス・リリースに関するお問い合わせは、ケントス・ネットワークまでご連絡ください。

Tel：03-3403-5328 / Fax：03-3403-5329 / e-mail：info@kentosnetwork.co.jp

Web：www.kentosnetwork.co.jp / Blog：www.kentosnetwork.co.jp/blog



twitter.com/LUXE_TRAVEL

