

プリンセス・クルーズ、  
サン・プリンセスおよびスター・プリンセスの  
「アルフレッド・ピッツェリア」が最高峰の名誉ある国際認証  
「オスピタリタ・イタリアーナ」の取得を発表



[プリンセス・クルーズ](#)は、手作りしたこだわりの生地と洋上で受け継がれるイタリアの伝統技法を堪能できる、[サン・プリンセス](#)および[スター・プリンセス](#)の「アルフレッド・ピッツェリア」が、イタリア商工会議所連合会がイタリアならではの本格的な料理とホスピタリティを評価する、世界最高峰の権威ある国際認証「オスピタリタ・イタリアーナ (Ospitalità Italiana)」を取得したことを発表しました。

イタリアの政府機関であるイタリア商工会議所連合会が展開する権威ある国際認証の取得は、新鮮な食材の使用や伝統的な調理技法の継承、そして最高水準のサービスを通じて、洋上で本格的なイタリアの味わいを提供する、プリンセス・クルーズの継続的な取り組みを示すものです。

「オスピタリタ・イタリアーナ」認証は、イタリアが誇る豊かな食文化を継承する飲食施設のみに授与され、卓越性の象徴として世界的に知られています。今回の受賞により、プリンセス・クルーズは「本物のイタリアン・ダイニングを体験できるデスティネーション」としての評価をさらに確固たるものにしました。アルフレッド・ピッツェリアでは、熟練の船上シェフが、新鮮な食材と伝統的な技法を用い、注文を受けてから一枚ずつ手で生地を伸ばし、モレッティ・フォルニ社製の石窯で焼き上げる、本格的なナポリスタイルのピッツァをお楽しみいただけます。

プリンセス・クルーズは、この記念すべき節目を「ナショナル・ピザ・デー」とともに祝うと同時に、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、[トニ](#)



[ー・ジェミニャーニ氏とのパートナーシップ](#)にも改めてスポットライトを当てます。ジェミニャーニ氏は、本格イタリアン・ピッツァへの情熱と卓越した技術をアルフレッド・ピッツェリアにもたらしめています。

プリンセス・クルーズのフード&ビバレッジ部門ヴァイス・プレジデントであるサミ・コーエンは、次のように述べています。

「オスピタリタ・イタリアーナの取得は、卓越した本格的なイタリア料理を追求してきた私たちの取り組みが高く評価された、非常に意義深いものです。2月9日のナショナル・ピザ・デーを祝う特別な機会に、トニー・ジェミニャーニ氏とのパートナーシップとともに、この成果を大変誇りに思います。一枚一枚丁寧に仕上げるピッツァを通じて、お客様をイタリアの風味や伝統、そしてホスピタリティの提供に引き続き尽力していきたいと考えています」。

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クなど、上質な食材と大胆な味わいを融合させた5種類のオリジナルピッツァを考案しました。これらのピッツァは、全17隻の船で提供されており、アメリカの新聞USAトゥデイ（USA TODAY）で「洋上最高のピザ」に選出された実績のあるプリンセス・クルーズの評価を、改めて裏付けるものです。

### 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。2025年10月に最新かつ革新的な客船「スター・プリンセス」がデビューし、姉妹船「サン・プリンセス」は2年連続で、米国大手のトラベル誌コンデナスト・トラベラーの「メガ客船部門第1位」に選出された。プリンセス・クルーズは、カーニバル・コーポレーション& plc (NYSE/LSE:CCL; NYSE:CUK)傘下の会社。