

2024年8月8日

京王プラザホテル ニュースリリース

近年のジャパニーズウイスキーの高まりを受け、クラフトウイスキーに注目！

ウイスキーと日本料理のペアリングが楽しめる

『嘉之助蒸溜所ウイスキーセミナー』を開催

2024年10月6日（日）45階／スカイラウンジ＜オーロラ＞にて開催

京王プラザホテル（東京：西新宿、社長：若林 克昌）は、10月6日（日）に45階／スカイラウンジ＜オーロラ＞にて日本料理とのペアリングを楽しめる1日限りの特別イベント「嘉之助蒸溜所ウイスキーセミナー」を開催いたします。鹿児島より嘉之助蒸溜所所長をお招きし蒸溜所の歴史やウイスキーの魅力についてお話いただきます。フラッグシップの「シングルモルト嘉之助」をはじめ貴重な構成原酒や、嘉之助蒸溜所の母体である小正醸造が1957年に発売した樽熟成焼酎「メローコヅル エクセレンス」など計7種類のテイastingをお楽しみいただけます。



近年クラフトウイスキー蒸溜所は焼酎や日本酒、海外や異業種からも造り手が参入し続々と開業しています。2023年にジャパニーズウイスキー誕生から100年の節目を迎え、ジャパニーズウイスキーの定義が2024年4月から施行となった今、ますます注目が集まっています。京王プラザホテルではクラフトウイスキーの黎明期に新たなウイスキーを提供したいと考え、焼酎造りで名を馳せた「嘉之助蒸溜所」のウイスキーと、和食＜かがり＞料理長 八木澤大輔による日本料理のペアリングをお楽しみいただける企画「嘉之助蒸溜所ウイスキーセミナー」を開催いたします。

蒸溜所がある鹿児島県の食材や、嘉之助蒸溜所から出るウイスキー樽の樽材を使用して作った燻製チップを活用した燻製料理、蒸溜所の近くにある吹上浜（ふきあげはま）でとれる塩を取り入れるなど工夫を凝らし、同じ日本の土地で生まれた食材とウイスキーを日本料理でペアリングいたしました。ウイスキーの重厚さや深みを日本料理の味わいととも蒸溜所所長のお話を楽しめる特別なイベントです。

さらに、「シングルモルト嘉之助」「嘉之助HIOKI POT STILL」や市場ではなかなか手に入らない希少な小正嘉之助蒸溜所の限定ウイスキーを数量限定で特別販売（※1）いたします。

（※1）スカイラウンジ＜オーロラ＞店内でお召し上がりいただけます。お持ち帰り用ではありません。

■特別イベント『嘉之助蒸溜所ウイスキーセミナー』 **要予約**

日時：2024年10月6日（日）15:00～17:00
場所：45階／スカイラウンジ＜オーロラ＞
料金：1名様 12,000円

（テイスティング 7種類、日本料理ペアリング、
サービス料・税金込）

協力・協賛：小正嘉之助蒸溜所株式会社
予約：WEB予約のみ、事前決済



■講師プロフィール

中村 俊一氏
小正嘉之助蒸溜所株式会社

1977年 鹿児島生まれ 鹿児島育ち
鹿児島大学 大学院 水産学研究科修了
2005年に小正醸造株式会社入社、製造課に配属後、営業課、
貯酒管理などを経て2020年より所長兼チーフブレンダーに
就任。現在は生産管理、ブレンド、商品開発に携わっている。



■嘉之助蒸溜所

鹿児島県の西岸、吹上浜沿いに位置する広さ約9,000㎡のクラフト・ジャパニーズウイスキー蒸溜所として2017年に始動。糖化・発酵・蒸留の設備が整い、テイスティングバーやオリジナルグッズを扱うショップを併設しています。

嘉之助蒸溜所公式ホームページURL：<https://kanosuke.com/>

※写真はイメージです。季節・天候、仕入れ状況により料理内容等が変更になる場合がございます。
※ご予約はWEBのみ。事前決済となります。

イベントページURL： https://www.keioplaza.co.jp/event/whisky_event2024-2

◎お問い合わせ/【レストラン予約（受付時間 10:00～20:00）】

（03）5322－8151（直通）

（03）3344－0111（代表・自動音声）

本件に関するお問い合わせ先：

株式会社京王プラザホテル 営業戦略室 企画広報 小田 力・鈴木 亮太・安藤 直美・松本 美季
〒160-8330 東京都新宿区西新宿2-2-1

Tel 03-5322-8010 Fax 03-3346-2479

www.keioplaza.co.jp