

2025 年 7 月 2 日
株式会社京王プラザホテル

世界から評価されるジャパニーズウイスキーのパイオニア「ニッカウヰスキー」 竹鶴・余市・宮城峡の熟成前原酒・現行品・キーモルトのテイastingや ペアリング料理を楽しめるイベント開催！

～ウイスキーアンバサダーによるセミナーも実施。7 月 2 日（水）11:00 より受付開始～



<https://www.keioplaza.co.jp/event/nikka/>

株式会社京王プラザホテル（本社：東京都新宿区、代表取締役社長：若林克昌）は、2025 年 8 月 3 日（日）、ジャパニーズウイスキーのパイオニアとして知られ、世界からも高い評価を受けるウイスキーブランド「ニッカウヰスキー」について、セミナーや料理とのペアリングを楽しむ 1 日限定のイベントを開催します。当ホテルでは、2025 年にウイスキーセミナーとペアリングのイベントを定期的に開催しており、今回は「響」「アードベッグ」「イチローズモルト」「ザ・グレンリベット」に続く、第 5 弾となります。イベントでは、ニッカウヰスキーの販売を行うアサヒビール株式会社でウイスキーアンバサダーを務める佐藤一氏によるセミナーや、竹鶴・余市・宮城峡各ブランドの「熟成前原酒・現行品・キーモルト」のテイastingに加え、料理長・戸澤とシェフパティシエ・茂木による全 3 品のペアリングメニューをご提供。ウイスキーの奥深さと料理との調和を五感で味わう特別なひとときをお届けします。当日はボトルメニューを特別価格で販売するなど、愛好家にも初体験の方にもご満足いただける内容です。

■ 日本のウイスキー文化の原点「ニッカウヰスキー」



余市蒸溜所

本物のウイスキーを日本で造るという夢のために、日本人で初めて海を渡ってスコットランドの製法や精神を学びニッカウヰスキーを創業した竹鶴政孝氏と、その夢を支えたりた夫人。2014 年～15 年に NHK 連続テレビ小説『マッサン』が放送され、彼らの歴史やウイスキー造りにかける夢と情熱がより広く、深く知られたことで、ニッカウヰスキーは昨今のウイスキーブームの火付け役となり、日本のウイスキー文化の原点として再評価されています。また近年は主に竹鶴ブランドが複数のコンテストで世界最高賞を獲得するなど、世界からも評価されるウイスキーブランドです。

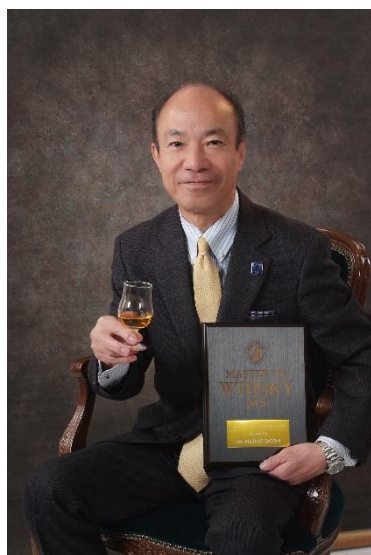
ニッカウヰスキー ブランドページ：<https://www.nikka.com/>

■ニッカウヰスキー セミナー開催概要

京王プラザホテルは、1971年の開業以来、日本のバー文化とともに歩み続けてきました。館内のメインバー〈ブリアン〉は、時代に応じて変化するお酒のトレンドを柔軟に取り入れ、特に近年は“本物の一杯”を求める声に応える形で、クラフトスピリッツやジャパニーズウイスキーに注力してまいりました。今回のセミナーは、過去に高い支持を得た「ジャパニーズクラフトウイスキー」シリーズの一環として開催されるもので、竹鶴・余市・宮城峡という名門ブランドを軸に、初めての方でも楽しめる“バーの入門編”として位置づけています。また、当ホテルのバーテンダーは余市蒸溜所を実際に訪れるなど、生産地とのつながりを大切にしており、ブリアンでは今回使用する銘柄を常時取り揃えるなど、継続的な提案を行っています。

佐藤一氏によるセミナー

◆プロフィール



ウイスキー文化研究所認定 マスター・オブ・ウイスキー（No. 10）

同 ウイスキーセミナー講師

（一社）日本ソムリエ協会認定 シニアソムリエ

SSI 認定 きき酒師、焼酎アドバイザー

＜略歴＞

1982年 協和発酵工業株式会社入社

1990年 アサヒビール株式会社入社

2010年 理事 千葉統括支社長

2012年 理事 埼玉統括支社長

2016年 エノテカ株式会社 東日本営業本部長

2017年 ウイスキーアンバサダー（6代目）

◆佐藤一氏・コメント

本セミナーでは余市蒸溜所、宮城峡蒸溜所それぞれで造られる原酒の違いを未貯蔵の段階から確認し、その後の熟成でどのように変化してゆくか、両蒸溜所の原酒特徴に特化した内容となっております。多くのお客様にウイスキーの魅力を楽しんでいただければと思います。

イベントで楽しめるニッカウヰスキー

セミナーでは、竹鶴、余市 3 種（余市、熟成前原酒、余市キーモルト 12 年熟成原酒）、宮城峡 3 種（宮城峡、熟成前原酒、宮城峡キーモルト 12 年熟成原酒）のテイスティングをお楽しみいただき、料理とのペアリングは、竹鶴、余市、宮城峡の 3 種類をご用意。さらにウェルカムドリンクとしてニッカセッションハイボールを提供します。



（1）竹鶴

ニッカが誇る上質なモルトをバランスよく重ね合わせた、香り豊かで飲みやすいピュアモルトウイスキーです。甘くやわらかな香りと果実を思わせる華やかな香りの調和。ふくらみのあるモルトのコク。穏やかな樽香やピート香を伴う、甘くほろ苦い余韻が特長です。



(2) 余市

創業者・竹鶴政孝がウイスキーづくりの理想の地として選んだ、北海道 余市。重厚で力強く、複雑で深みのある味わいのシングルモルトウイスキーです。やわらかな樽熟成香と麦芽の甘さ、豊かな果実香の調和。力強いビートの味わいと香ばしさ。穏やかに持続するオークの甘さとスモーキーな余韻が特長です。



(3) 宮城峡

創業者・竹鶴政孝が異なる個性を生み出す風土を求めて選んだ、杜の都 仙台。華やかでフルーティー、なめらかな味わいのシングルモルトウイスキーです。りんごや洋梨を思わせる甘く華やかな香りと樽由来のやわらかなバニラ香が調和。ドライフルーツのようなスイートさとなめらかな口当たり。モルトの甘みと樽香が優しく広がるやわらかな余韻が特長です。

料理



当ホテルでフランス料理に携わる料理長の戸澤昌之が前菜とメインを、シェフパティシエの茂木平太がデザートを担当します。前菜とメインに加えて、デザートにはドライイチジクのコンフィとカカオのソルベ・ダンテルをご提供します。

ドライイチジクのコンフィとカカオのソルベ・ダンテル

ニッカウヰスキーの当日特別販売

イベントでは、メンバー〈ブリアン〉でお楽しみいただくためのボトルキープ用として、ニッカウヰスキーを特別価格でご購入いただけます。※ご購入いただいたボトルはキープ専用となり、お持ち帰りいただくことはできません。

メインバー <ブリアン> 南館 2 階



大人が集う正統派のホテルバーとして、開業当時から多くのお客様に愛されてきました。ジャパニーズモダンの礎を創ったといわれる工業デザイナーの渡辺力氏が、重厚感漂う落ち着いた空間を創り出しました。ひととき印象的なのが赤土レンガを積み上げた総レンガづくりの壁。ウイスキーの故郷、英国スコットランドから運ばれてきた伝統的な素焼きレンガは、「微笑むレンガ」とも称される名作です。

◆ブリアン店長、小鷲崇文のプロフィール



2004 年 4 月に株式会社京王プラザホテルに入社。

宴会サービス、スカイラウンジ<オーロラ>でのサービスを経験。

2009 年に HBA 東京支部主催 第 5 回創作カクテルコンペティション アイランド部門で優勝。

2017 年に株式会社京王プラザホテル札幌に出向。

2022 年にメインバー<ブリアン>の店長に就任。

◆コメント

初めての方でも気軽にウイスキーの世界に触れていただけるよう、味わいの違いや楽しみ方を丁寧にご案内しています。

ウイスキーは知れば知るほど奥深く、体験を重ねることでその魅力が広がります。バーがその入り口になれば嬉しいです。

【開催概要】

開催日時：2025 年 8 月 3 日（日）14:00～16:30（予約制）

会 場：京王プラザホテル南館 2 階 メインバー <ブリアン>（東京都新宿区西新宿 2-2-1）

アクセス：JR・私鉄・地下鉄各線「新宿」駅西口から徒歩 5 分

都営大江戸線「都庁前駅」から B1 出口階段を上がってすぐ

料 金：1 名様 18,000 円（サービス料・税金込）

【お申し込み方法】

申し込み受付開始日：2025 年 7 月 2 日（水）11:00～

人数：30 名様

申し込み方法：オンライン予約、直接予約（店舗顧客）

支払い方法：ギフトまたは事前来店支払い

お問合せ：（03）5322-8151 【レストラン予約直通 10:00～20:00】

特設 URL：<https://www.keioplaza.co.jp/event/nikka/>

※お申し込み・ご参加につきましても満 20 歳以上の方に限定させていただきます。

※各種割引対象外となります。

※写真はイメージです。季節・天候、仕入れ状況によりメニュー内容、器等が変更になる場合がございます。

8月1日（金）～9月30日（火）の期間中、ニッカウヰスキーも販売いたします。

【販売するボトル】

竹鶴ピュアモルト／シングルモルト余市／シングルモルト宮城峡

各 39,000 円

※ご購入いただいたボトルはキーブ専用となり、お持ち帰りいただくことはできません。

■ 京王プラザホテルについて

【会社概要】

社名：株式会社京王プラザホテル

所在地：東京都新宿区西新宿 2-2-1

代表取締役社長：若林克昌

京王プラザホテル開業：1971 年 6 月 5 日

事業内容：国際観光ホテル整備法に基づくホテル業及び付帯事業

会社ホームページ：<https://www.keioplaza.co.jp/>



本件に関するお問い合わせ

株式会社京王プラザホテル 営業戦略室 企画広報

鄭 守娟 ・ 鈴木 亮太 ・ 齊藤 直子 ・ 荻野 裕基 ・ 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