

2025 年 5 月 23 日
株式会社京王プラザホテル

“全てのシングルモルトの原点”として世界中で愛されるウイスキー 「ザ・グレンリベット」8 種類を飲み比べし、ペアリング料理も楽しめるイベント 開催！スコッチウイスキーブランドアンバサダーによるセミナーも実施。 ～5 月 23 日（金）より受付開始～



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

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 6 月 22 日（日）、世界的な人気を誇り、スコットランド政府公認蒸留所第一号であるシングルモルトスコッチウイスキー「ザ・グレンリベット」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」に続く、第 4 弾となります。講師を務めるのは、国際的なカクテルコンペティションで多数の入賞歴があり、2025 年 4 月よりスコッチウイスキーブランドアンバサダーに就任したバーテンダーの中村大樹氏。会場となるメインバー〈ブリアン〉では、かねてよりスコットランドウイスキーの代表格としてザ・グレンリベットを取り扱っており、スコットランドから運んだレンガの壁面に包まれた空間にて、ブランドの歴史や魅力を学びつつ、複数種のザ・グレンリベットと料理長自慢のペアリングメニューをお楽しみいただけます。

■ ウイスキーの本場で誕生し、200 年の歴史を誇る「ザ・グレンリベット」



ザ・グレンリベット蒸留所

ザ・グレンリベットは、1824 年にスコットランドのスペイサイド地方・リベット渓谷で政府公認第一号を取得した蒸留所が手掛けるウイスキーです。17 世紀にはスコットランド各地で盛んにウイスキー作りが行われていましたが、実態は過剰な税金から逃れる為に密造酒として山奥で作られていました。そういった時代背景に様々な基準をクリアして第一号として認可され、合法的なウイスキー造りの道を切り開いたことで広く知られています。そのクオリティの高さにあやかるうとグレンリベットを商品名に使用する他のウイスキーが出始めて模倣者たちと裁判で争った結果、1884 年に判決が下り、ジョージ・スミスが創業した蒸留所のみが唯一無二であると認められたことから

「THE」を付けることが許され、「ザ・グレンリベット」として他のウイスキーと差別化することに成功した経緯があります。

ザ・グレンリベット 公式 HP：<https://www.theglenlivet.jp/>

■ ザ・グレンリベット ウイスキーセミナー開催概要

中村大樹氏によるセミナー

ザ・グレンリベットが製造された時代背景から成り立ち、「全てのシングルモルトの原点」として後世にもたらした影響、さらには製法や味わいなどをプロの視点から解説します。

◆プロフィール



東京都出身。コンラッド東京でバーテンダーのキャリアをスタートし、各種カクテルコンペティションでの入賞実績多数。2025 年 4 月には、スコッチウイスキーブランドアンバサダーに就任した。また、酒造メーカー「ペルノ・リカル・ジャパン」が取り扱う、ザ・グレンリベットをはじめとした、シーバスリール、ローヤルサルート、アペラワー、シークレット スペイサイド コレクションを担当。

◆中村大樹氏・コメント

広く深いスコッチウイスキーの世界に魅了されアンバサダーに就任させていただきました。皆様にも今回のセミナーを通じてその世界に飛び込んでいただき、ザ・グレンリベットのファンになっていただけますと幸いです。

イベントで楽しめるザ・グレンリベット（計 8 種）

セミナーでは、ザ・グレンリベット 12 年、15 年、18 年、25 年のほか当日お楽しみのシークレットボトルを含む 5 種類をお楽しみいただき、料理とのペアリングは、ザ・グレンリベットカリビアンリザーブ、200 周年ボトル、14 年の 3 種類をご用意。さらにウェルカムドリンクとして 12 年のハイボールを提供します。



(1) 12 年

アメリカン・オークの空き樽で熟成されたことで、バニラの口当たりと独特のスムーズさを実現。蒸留所敷地内で湧き出るミネラル豊富な湧き水が、マッシングと発酵の過程でフレーバーを形成し、同時に銅製の蒸留器の特別な高さと幅が、デリケートかつ複雑な特徴を付加します。



(2) 12 年 200 周年記念 限定ボトル

100%ファーストフィル・アメリカンオークで熟成。その味わいは、甘くフルーティーな香りのあとに、ハチミツと爽やかなオレンジの風味が口いっぱいに広がり、最後はバニラの余韻で締めくくられます。



(3) 14 年

バーボン樽、シェリー樽で 14 年間熟成させたブレンドの一部を、コニャックを熟成した高品質な樽で 6 ヶ月間以上寝かせた商品。ザ・グレンリベット本来のスムーズでフルーティーな味わいとコニャックカスクがもたらす味わいがバランスよく調和しています。



(4) 15 年

原酒の一部をフランス・ドルドーニュ地方で伐採されたリムザン・オークの樽で仕上げた一品。フレンチ・オーク樽を使用した特別な熟成プロセスによりウイスキーの強度を高めた結果、バターのような香りを持ったリッチでクリーミーな味わいを実現しました。



(5) カリビアンリザーブ

カリビアンラムの熟成に使用した樽でブレンドの一部をフィニッシュ。スペイサイドウイスキーの特徴的スタイルでもあるスムーズなシトラスのフレーバーと、カリビアンラムカスクに由来する熟したレーズン、ハチミツそしてスパイシーな香りが融合しました。



(7) 18 年

厳選されたオーク樽を熟練の職人が絶妙に組み合わせることにより、複雑さの中にリッチな味わいとエレガントな風味が完璧なバランスで調和しています。



(8) 25 年

ベドロヒメネス・シェリー樽とトロンセ・オーク・コニャック樽の 2 種類のファーストフイル樽でフィニッシュされた、ザ・グレンリベットコアラインナップ最長熟成商品です。豊かで濃厚な味わいの中に、優しいシルキーな甘みが深みを与えます。

料理

当ホテルでフランス料理に携わる戸澤昌之料理長が担当します。ザ・グレンリベットのスムーズでフルーティーな味わいに最適な、前菜、メイン、デザートをご用意します。

ザ・グレンリベットの当日特別販売

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、ザ・グレンリベット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 年にメンバー〈ブリアン〉の店長に就任。

◆コメント

ザ・グレンリベットは“全てのシングルモルトの原点”と称されており、非常に長い歴史を持ち、多くの人に愛されているウイスキーです。今回のセミナーは、普段から愛飲されている方がより好きになるのはもちろん、これからウイスキーの世界に足を踏み入れたいという方にとって正に「はじまりのシングルモルト」となるよう、魅力を存分にお伝えたいと考えております。皆様のご参加を心よりお待ちしております。

【開催概要】

開催日時：2025 年 6 月 22 日（日）14 時～16 時（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 15,000 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 5 月 23 日（金）11:00～

人数：先着 30 名様

申し込み方法・支払い方法：デジタルチケットにて購入となります。

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/glenlivet/>

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

※記載の料金は全て税金・サービス料を含みます。※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。

■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

小田 力・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