

2025 年 3 月 21 日
株式会社京王プラザホテル

**世界に誇るジャパニーズクラフトウイスキー「イチローズモルト」の樽出し
原酒など、貴重な 6 種類をペアリング料理と共に楽しめるイベント開催！
アンバサダーをお招きし、ブランドの歴史やおすすめの飲み方をご紹介します。**

～3 月 21 日（金）11：00 より受付開始・お席は 30 名様限定でご用意～



「イチローズモルト」3 種飲み比べセット

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 5 月 25 日（日）、国内外で高い評価を受けるジャパニーズクラフトウイスキーブランド「イチローズモルト」について、セミナーや貴重なウイスキーの飲み比べ、和食・洋食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。セミナーでは、イチローズモルトの製造・販売を行う株式会社ベンチャーウイスキーのブランドアンバサダー・吉川由美氏を講師に招き、お酒好きだけでなく初心者の方も楽しめるよう、同ブランドの歴史や信念などをわかりやすく丁寧に解説します。ウイスキーは、樽出し原酒など含む計 6 種類をご用意。当ホテル料理長が相性を考慮して手掛けた特製ペアリング料理と共に堪能していただきます。2022 年に実施した「イチローズモルトウイスキーセミナー」が好評だったことを受け、また、ジャパニーズクラフトウイスキーの魅力を国内外のお客様へお伝えるために、今回イベントを実施する運びとなりました。会場は、赤土レンガを積み上げた総レンガづくりの壁が印象的なメインバー〈ブリアン〉にて開催します。イベント当日は、イチローズモルト各種ウイスキーを特別価格にて販売します。

URL：<https://www.keioplaza.co.jp/event/malt2025>

■ 品質や樽への飽くなきこだわりで世界中から愛される「イチローズモルト」



「イチローズモルト」は、埼玉県秩父市の酒造メーカー・ベンチャーウイスキーが製造した、創業者・肥土伊知郎（あくと いちろう）氏の名を冠したジャパニーズクラフトウイスキーブランドです。自然の風味を大切にして冷却濾過や人工着色を行わず、また、「ジャパニーズオーク」と呼ばれるミズナラの木で自社製造した樽で熟成させる商品もあるなど、独自のこだわりを追求したウイスキー造りが国内外で高く評価されています。

ベンチャーウイスキー社 秩父蒸溜所

■ブランドアンバサダーによるセミナー＆ペアリングで、この日限りの特別なウイスキー体験をお届け！

2024 年度以降、京王プラザホテルではウイスキーイベントを定期的で開催していますが、その先駆けとなったのが、2022 年 8 月 7 日に開催したイチローズモルトのイベントです。当時もメンバー〈ブリアン〉にて実施し、大変好評を博しました。

こうしたウイスキーイベントのほか、希少な銘柄をスイートルームで楽しむ宿泊プランの限定販売や飲み比べセットの提供など、当ホテルではジャパニーズウイスキーに関連した催し・サービスを積極的に展開しており、今回のイベントもその一環として行います。

イベントでは、前半にイチローズモルトの製造・販売を行う株式会社ベンチャーウイスキーのブランドアンバサダー・吉川由美氏によるウイスキーセミナーを行い、後半には吉川氏が提案するイチローズモルトと料理のペアリングを実施するなど、この日限りの特別なウイスキー体験をお届けします。



◆イチローズモルトブランドアンバサダー 吉川由美氏・プロフィール

1981 年栃木県生まれ。バーテンダーとしての経験を積み、2008 年のニューヨークでの武者修行を経て、2011 年にスコットランドへ渡航。スコッチウイスキーの産地として知られるスペイサイドのウイスキー Bar「ハイランダーイン」でバーテンダーを務める傍ら、アイラ島のブルックラディ蒸溜所にてウイスキー造りに携わる。日本帰国後、現在はベンチャーウイスキーにてグローバルブランドアンバサダーとして勤務。2019 年、ウイスキーマガジン社主催のアイコンズ・オブ・ウイスキーにて、ワールドウイスキー・ブランド・アンバサダー・オブ・ザ・イヤーを受賞した。

◆イチローズモルトブランドアンバサダー 吉川由美氏・コメント

ウイスキーは味わいももちろんですが、その周りに多くの人が集い、豊かな文化をつくっていけるものでもあります。今回イチローズモルトがきっかけとなり、素敵な時間をみなさんと共有できる事をとても嬉しく思っています。



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。

ひときわ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。

■イチローズモルトウイスキーセミナー 開催概要

- ・開催日時 : 2025 年 5 月 25 日（日）14 時～16 時
- ・会 場 : 京王プラザホテル南館 2 階メインバー 〈ブリアン〉
- ・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）

イベントで楽しめるイチローズモルト

イチローズモルトの製造・販売を行う株式会社ベンチャーウイスキーのブランドアンバサダー・吉川由美氏がおすすめる、貴重なウイスキーをご用意いたします。



(1) 20 周年記念ボトル

15 年の秩父原酒をキーモルトとして、10 年以上熟成された世界の 5 大ウイスキーを含めて、羽生 39 年、軽井沢 18 年、川崎 47 年、ベンリアック 14 年など、秩父蒸溜所の歴史と関わりの深い原酒を贅沢に使用し他ワールドブレンデッドウイスキーです。

(2) ダブルディスティラリーズ

羽生蒸溜所と秩父蒸溜所の原酒をブレンド。羽生ならではの重みのある甘さと、熟成を重ねた秩父の桃やハチミツのようなフレーバーによる長い余韻を楽しめます。



(3) ミズナラ ウッド リザーブ

秩父で熟成を重ねた、多種多様なモルト原酒を贅沢にブレンドし、その後自社製ミズナラ樽で後熟成させ、さらにマリッジを経て時間をかけて丁寧に製品化しております。

(4) ワイン ウッド リザーブ

寒暖差の激しい秩父で熟成を重ねた様々なモルト原酒を、赤ワインの空樽で後熟させ、ブレンド後にマリッジという一手間を加えることで、さらなるまろやかさと調和が生まれました。柑橘系の爽やかな味わいと程良いタンニンで始まり、チョコレートのような滑らかな甘みが余韻となって心地良く続きます。

【お申し込み方法】

申し込み受付開始日	:	2025 年 3 月 21 日 (金)
人数	:	先着 30 名様
申し込み方法	:	電話／店頭予約
支払い方法	:	事前支払い
お問合せ	:	(03) 5322-8151 【レストラン予約直通 10:00～20:00】

※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。

※記載の料金は全てサービス料・税金を含みます。※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。

※お支払いは、銀行振込またはメインバー <ブリアン> ご来店時にてお願いいたします。※振込手数料はお客様のご負担となります。

■「イチローズモルト」ボトルフェア・店舗限定フェアも開催

ボトルフェア

4月1日（火）～5月31日（土）までの期間中、メインバー〈ブリアン〉に加えてスカイラウンジ〈オーロラ〉と〈カクテル&ティーラウンジ〉の計3店舗にて「イチローズモルト」ボトルフェアを開催します。希少なボトルや飲み比べセットを販売します。



スカイラウンジ〈オーロラ〉本館 45 階



〈カクテル&ティーラウンジ〉本館 3 階



ボトルフェアではメインバー〈ブリアン〉、スカイラウンジ〈オーロラ〉、〈カクテル&ティーラウンジ〉の3店舗にて、世界的に人気のカクテル「ネグローニ」を参考に吉川氏が考案した「イチローニ」と、黄綬褒章受章バーテンダー渡辺一也氏によるカクテルも販売します。

画像左：渡辺氏考案「アクト」

画像右：吉川氏考案「イチローニ」 価格は各 ¥ 2,200

◆イチローズモルトブランドアンバサダー 吉川由美氏が語る「イチローニ誕生秘話」

数年前、アメリカからとあるバーテンダーさんが蒸溜所の見学に来られました。その方の BAR で提供するカクテルは、ご自身やスタッフがレシピを考案したものばかり。時に一つのカクテルを生み出すために何日もかけることがあるほど情熱を傾けていると言います。私がネグローニがとても好きだとお伝えしたところ、数週間後に彼から「ぜひ楽しんでほしい」というメッセージと共に、オリジナルレシピのネグローニが蒸溜所に届きました。それが本当に美味しいネグローニで、レシピの違いでこんなに多彩な表情があるカクテルだということを知りました。そこで、ネグローニのベースであるジンを変えてみたらどうか？と思い、自分で材料を購入して試作を重ねたものがイチローニです。ちなみにネーミングについては、肥土伊知郎が想いを込めて作っているホワイトリーフがベースなので、伊知郎さんの名前を覚えやすいような形でカクテルにも使用して多くの人に知ってほしいとの願いを込めて、名付けました。

◆バーテンダー 渡辺一也氏 プロフィール

1986年日本ホテルバーメンス協会主催カクテルコンペティションにおいて「セレブレーション」にて優勝。2005年東京都優秀技能者（東京マイスター）知事賞受賞。2006年に一般社団法人日本ホテルバーメンス協会会長に就任。2011年には現代の名工受賞。2012年 シャンパーニュ騎士団に叙任。同年11月にバーテンダーとしては初めて、平成24年度秋の黄綬褒章を受章。2014年にはホテルバーメンス協会名誉顧問に就任。カクテルを通じて飲料文化の普及・発展に取り組んでいる。

◆バーテンダー 渡辺一也氏・Original Cocktail ACT（アクト）についてのコメント

Whisky づくりの環境を整え **Active** に挑戦し続けるイチロー氏を賞賛する Cocktail

肥土伊知郎氏の ACT を Cocktail 名とし、Ichiro's Malt & Grain をベースに苦味、酸味を加えた爽やかなカクテル。食前酒としてお楽しみください。

店舗限定フェア

レストラン料理とそれぞれの店舗に合せたイチローズモルトとのマリージュをご提案します。

◇スーパーbuffet<グラスコート>×イチローズモルト モルト&グリーン ¥1,900



厳選したモルトウイスキーとグリーンウイスキーをブレンド。爽やかな柑橘の香りや絶妙なバランスのなかに複雑な原酒の個性を感じる味わいや余韻は「グラスコート」の五感を刺激する様々なお料理とのマリージュにピッタリです。

◇和食<かがり>×イチローズモルト ミズナラウツドリザーブ ¥2,600



ドライフルーツやスパイス、お香を連想させる独特で複雑な香りとスモーキーな風味。それでいてまろやかでスムーズな味わい。国産ミズナラ樽で再熟成させたモルトと厳選された旬の素材を使用し、日本各地で育まれた食文化を映した「かがり」の和食とのマリージュをお楽しみいただけます。

◇鉄板焼<やまなみ>×イチローズモルト ワインウツドリザーブ ¥2,600



熟成に赤ワイン樽を使用したフルーツを連想させる芳醇で華やかな香りとビターチョコレートの余韻と「やまなみ」で素材の味を最大限に引き出しながら豪快且つ繊細に焼き上げた上質な神戸牛や飛騨牛、国産伊勢海老や国産鮑とのマリージュをお楽しみいただけます。

◇中国料理<南園>×イチローズモルト ダブルディスティラリーズ ¥2,600



羽生蒸留所のモルト原酒と、秩父蒸留所のモルト原酒を組み合わせた「ダブルディスティラリーズ」は黒胡椒や生姜を彷彿とさせるスパイシーさとチョコレートやレーズンのような甘みを感じる個性的な味わい。「南園」自慢の素材を活かした滋味深い上品な味わいの広東料理とのマリージュは至福を感じられます。

■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・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