

2022年6月10日

## 京王プラザホテル ニュースリリース

世界が認める国産クラフトウイスキー「イチローズモルト」  
本格和食とのペアリングとともに、その誕生と味わいに迫る  
特別イベント『イチローズモルト～秩父蒸溜所を味わう～』

2022年8月7日（日） 2階/メインバー&lt;ブリアン&gt;にて開催

京王プラザホテル（東京：西新宿、社長：若林 克昌）は、8月7日（日）に2階/メインバー<ブリアン>にて1日限りの特別イベント『イチローズモルト～秩父蒸溜所を味わう～』を開催いたします。国産クラフト蒸溜所の先駆けでもある秩父蒸溜所よりアンバサダーをお招きし、基本的には一般公開されていない秩父蒸溜所の誕生の歴史や製造秘話、「イチローズモルト」のより深い味わい方を語っていただくとともに、和食<かがり>料理長八木澤 大輔による本格和食とのペアリングをお楽しみいただけます。お客様向けに開催するイベントとしては、大変貴重な機会となります。

当イベントは、“日本のクラフトウイスキーの魅力をもっと知っていただきたい”という若手バーテンダーの想いから生まれたものです。国産クラフトウイスキーの中でも「イチローズモルト」はメインバー<ブリアン>でもお客様から愛されており、また秩父蒸溜所は国産クラフトウイスキー界を牽引する蒸溜所であることから、当イベントの実現へと至りました。当ホテルで提供している「イチローズモルト ミズナラウッドリザーブ MWR」やこの日のために特別に蒸溜所よりご用意した原酒などをテイスティングできるほか、日本の風土と素材でつくられた「イチローズモルト」と相性が良い和食と甘味とのマリージュといたしました。

また、この度特別イベントの開催を記念して、長期熟成を重ねた秩父蒸溜所のモルト原酒を中心に希少な旧羽生蒸溜所のモルト原酒などをブレンドした世界に500本しか存在しない「イチローズ モルト&グレーン ブレンデッド ジャパニーズウイスキー2022」を1本限定で特別販売いたします。



## ■特別イベント『イチローズモルト～秩父蒸溜所を味わう～』

要予約

日時：2022年8月7日（日）13:00～15:00（予定）

場所：2階/メインバー（ブリアン）

料金：1名様 8,000円（テイスティング、和食ペアリング、サービス料・税金込）

協力・協賛：株式会社ベンチャーウイスキー

## ■「イチローズ モルト&amp;グレーン ブレンデッド ジャパニーズウイスキー2022」

限定1本

料金：650,000円 ※サービス料・税金込

場所：2階/メインバー（ブリアン）

※今後の社会情勢により、イベントの開催を延期または中止させていただく場合がございます。予めご了承ください。

※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。

イベントページ URL : <https://www.keioplaza.co.jp/event/malt>

◎お問合せ・ご予約/（03）3344-0111（代表）【レストラン予約】

本件に関するお問合せ先：

株式会社京王プラザホテル 営業戦略室 企画広報 杉浦 陽子・川嶋 慶子・濱谷 愛美・波多野 千恵子  
〒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](http://www.keioplaza.co.jp)