

2024年4月5日

京王プラザホテル ニュースリリース

50周年の節目を経て、今年新たな1年目を踏み出した
「白州蒸溜所」の歴史と未来への挑戦をウイスキーの魅力とともに
特別イベント『白州ウイスキーセミナー』

2024年5月19日（日）2階／メインバー<ブリアン>にて開催

京王プラザホテル（東京：西新宿、社長：若林 克昌）は、5月19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『白州ウイスキーセミナー』を開催いたします。日本におけるウイスキーづくりのパイオニアであり、長年にわたり日本のウイスキー業界を牽引してきたサントリー株式会社よりウイスキーアンバサダーをお招きし、50周年の節目を経て、今年新たな1年目を踏み出した白州の歴史や蒸溜所の魅力についてお話しいたします。



白州蒸溜所は広大な森に包まれ澄みわたる大気と清流に恵まれた、世界的にも稀な「森の蒸溜所」とも呼ばれています。日本で初めて本格的にウイスキーづくりを始めてからちょうど50年を迎えた1973年にサントリー第2のモルトウイスキー蒸溜所として山梨県北杜市白州町に開設されました。白州蒸溜所におけるウイスキーづくりの特徴は、世界にも類をみない多彩な原酒のつくり分けにあります。

本イベントでは、マスター・オブ・ウイスキーの資格を持つ佐々木太一氏をお招きし、その貴重な白州の構成原酒をテイastingしながら、この夏に改修工事後の全貌が明らかとなる白州蒸溜所がどう変わろうとしているのか、サントリーのものづくりとこれからの挑戦についてお話しいたします。日本のウイスキー人気が続きビンテージのウイスキーが入手しづらい中、非常に希少性の高いイベントとなります。

また、ウイスキーの味わいにあわせた、和食<かがり>料理長 八木澤大輔による日本料理とのペアリングもお楽しみいただけます。さらに、この特別イベントのためだけに、市場ではなかなか手に入らない希少なサントリーウイスキーを数量限定で特別販売(※1)いたします。

(※1)ブリアン店内でご利用いただけます。お持ち帰り用ではございません。

■特別イベント『白州ウイスキーセミナー』 **要予約**

日 時：2024年5月19日（日）
1部：13:00～15:00
2部：16:30～18:30（各回30名様）
場 所：南館2階／メインバー<ブリアン>
料 金：1名様 12,000円（テイasting、
日本料理ペアリング、サービス料・税金込）
協力・協賛：サントリー株式会社
予 約：WEB予約のみ、事前決済となります。



■サントリー株式会社 講師プロフィール

佐々木太一氏
サントリー株式会社
スピリッツ本部 ウイスキー部
シニアスペシャリスト
ウイスキーアンバサダー（サントリー株式会社認定）
マスター・オブ・ウイスキー（ウイスキー文化研究所認定）



1971年生まれ52歳。幼少期よりバレーボールを始め、全日本ジュニアで活躍し、大学3年生でナショナルチームへ。1994年のアジア大会では金メダルを獲得、33歳になったシーズンにベンチに退くことなく引退。

引退後は大阪で酒類販売のセールス業務に就き、2007年に当時の上司の推薦でウイスキーアンバサダーに就任。その後2011年までに外部資格のウイスキーコンニサーを取得、ウイスキーエキスパート、ウイスキープロフェッショナル、マスター・オブ・ウイスキーとすべてストレートで合格し、2011年には初のマスター・オブ・ウイスキーの称号をただ一人得る。その後はサントリーのウイスキーマーケティング部門に異動し、蒸溜所PRや社内外ウイスキー啓発に注力し、今やサントリーウイスキーの全PRに関わっている。

※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

◎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 杉浦 陽子・安藤 直美・鈴木 亮太・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