2026 年 11 月 27 日（金）
プレスリリース

ザ・マッカランとデビッド・カーソンが創り出す、アートとウイスキーの新たな世界「IN THE STUDIO」が 11 月 27 日（金）より開幕！

お披露目では窪塚洋介、鈴木えみら豪華ゲストが特別な一夜を堪能。11 月 27 日（金）～29 日（日）の 3 日間、東京・表参道にて一般公開



世界中のウイスキー愛好家を魅了し続けるシングルモルトウイスキーの最高峰、「ザ・マッカラン」（英・エドリントン 販売元サントリー株式会社）は、世界的に著名なアーティスト、デビッド・カーソンとのコラボレーションによる体験型エキシビション「IN THE STUDIO」の開催に先駆け、2026 年 11 月 25 日（水）、seeen 表参道にてオープニングレセプションパーティーを開催しました。

パーティーには、俳優の窪塚洋介さんをはじめ、モデルの鈴木えみさん、元 K-1 世界王者の魔裟斗さん、DJ・着物スタイリストとして活躍するマドモアゼル・ユリアさん、モデル・俳優の石倉ノアさんなど、ファッション、アート、エンターテインメントをはじめとする多彩な分野から華やかなゲストが来場。ザ・マッカランのウイスキーを片手に、デビッド・カーソンの独創的なアートワークとブランドのクラフツマンシップが響き合う空間を巡り、ウイスキーとアートが織りなす唯一無二の世界観を堪能しました。

本エキシビションは、**11 月 27 日（金）から 29 日（日）までの 3 日間、入場無料で一般公開**されます。

クリエイティブなゲストとウイスキーが交差する特別な夜

11 月 25 日（水）に開催されたレセプションパーティーでは、ザ・マッカランとデビッド・カーソンによるクリエイティブなコラボレーションを祝し、多彩なジャンルで活躍するゲストが集結。

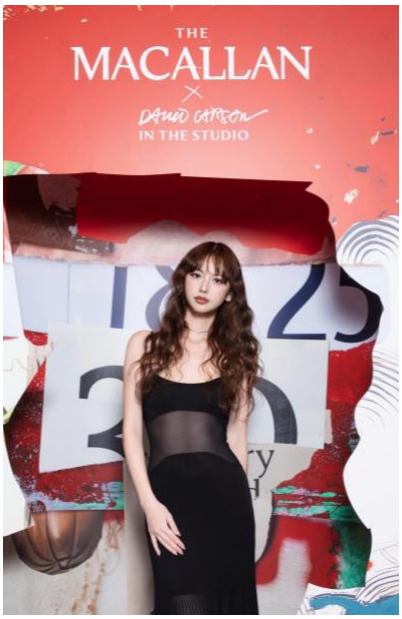
会場には、数多くのアートワークが展示され、ゲストはそれぞれの作品に込められたストーリーや、ザ・マッカランのウイスキーづくりに息づく情熱と創造性に触れました。また、会場内に設けられた特別なバーでは、ザ・マッカランのオリジナルカクテルが提供され、アートに囲まれた非日常的な空間の中でザ・マッカランの世界観を心ゆくまで堪能いたしました。



窪塚 洋介



マドモアゼル・ユリア



鈴木 えみ



魔裟斗



石倉 ノア

ザ・マッカランのクラフトマンシップと、革新的な創造性が出会う
ザ・マッカラン × デヴィッド・カーソン「IN THE STUDIO」



「IN THE STUDIO」は、ザ・マッカランが 200 年以上にわたり培ってきたクラフトマンシップと、既成概念にとらわれないデビッド・カーソンのクリエイティビティが融合した、特別な体験型エキシビションです。ザ・マッカランの超越した職人技、「Mastery Beyond Reason」を体現するために会場では、「Instinct（直感）」「Craft（クラフト）「Mastery（熟練）」の 3 つのチャプターを通じて、ウイスキーづくりとアート制作に共通する、直感、探求心、そして卓越性を追求する精神を表現しています。
デビッド・カーソンによるアートワークの展示に加え、光や空間演出を通して作品の世界に入り込むような、没入感あふれる体験をお楽しみいただけます。

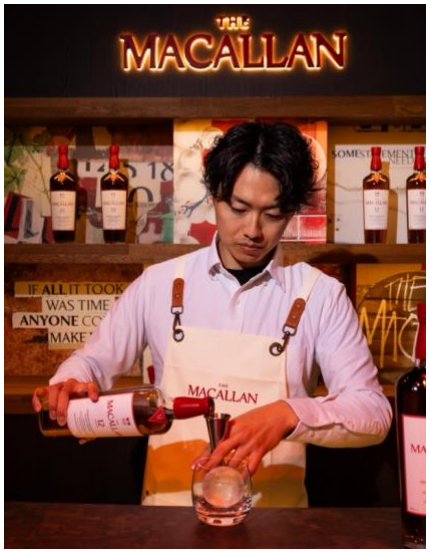
11 月 27 日～29 日の 3 日間限定。五感で楽しむアートとウイスキーの特別な体験

11 月 27 日（金）からの一般公開期間中は、アートを楽しみながら来場者自身の感性を刺激する多彩なプログラムを展開します。デイタイムには、アーティスト MIO KASAI によるクリエイティブワークショップを開催。コラージュやペイントなどの技法を自由に組み合わせ、自分自身の直感をアートとして表現する体験を提供します。夕方からは、DJ による音楽とともに、ザ・マッカランのオリジナルカクテルを楽しめるバータイムを展開。さらに、国内外で活躍するバーテンダーによるゲストシフトや、ザ・マッカランアンバサダーGAKU によるウイスキーマスタークラスも予定しています。（28 日のみ）

アート、音楽、ウイスキーが交差する特別な 3 日間。デビッド・カーソンの独創的な世界観を通して、ザ・マッカランの新たな魅力をご体感ください。

THE MACALLAN









THE MACALLAN

「The Macallan x David Carson: IN THE STUDIO」開催概要



開催期間：2026 年 11 月 27 日（金）～11 月 29 日（日）
会場：seeen（東京・表参道）
東京都渋谷区神宮前 4−13−12　https://maps.app.goo.gl/tqvmDNJqAfRyj8aSA
営業時間：11:00～21:00（29 日最終日のみ 19:00 終了）
B1F 特設バー営業時間 ：11:00～21:00（29 日は 19 時終了）
アートワークショップ：13:00～17:00（毎日 3 回開催）
ウイスキーマスタークラス（テイスティングクラス）：19:00～21:00（28 日開催）
B1F ゲストバーテンダー＆DJ タイム：17:00～21:00
（毎日開催・29 日最終日は 16:00～19:00）

入場：**無料**
各種ワークショップ参加料：**無料**　（場内バーエリアは酒類の有料販売）
※20 歳未満の方もご入場いただけますが、バーコーナーでの酒類の販売、試飲はいたしません。
※アートワークショップ、ウイスキーマスタークラスではお酒の試飲が伴います。
※お車でお越しのお客様は場内での飲酒はご遠慮ください。

【会期中コンテンツ】

11 月 27 日（金）
デイタイム：1F
MIO KASAI によるアートワークショップ（最大 9 名） 所要各 1 時間
13:00～／15:00～／17:00～
ナイトタイム：B1F
DJ&バータイム　B1F 17:00～21:00
ゲストバーテンダー：Aki Eguchi（from Jigger & Pony/シンガポール）
https://www.instagram.com/jiggerandponysg/
ゲスト DJ：Fraser Cooke
https://www.instagram.com/marcfraser66/

11 月 28 日（土）
デイタイム：1F
MIO KASAI によるアートワークショップ（最大 9 名） 所要各 1 時間
13:00～／15:00～／17:00～

ザ・マッカランアンバサダーGAKU によるウイスキーマスタークラス(最大 9 名) 各 45 分
19:00～／20:00～

ナイトタイム:B1F

DJ&バータイム　B1F 17:00～21:00
ゲストバーテンダー:Loui Eom＆Tak In Yup(from Le Chamber/ソウル)
https://www.instagram.com/le_chamber/
ゲスト DJ:Haruna
https://www.instagram.com/haruna_h_mori/?hl=ja

11 月 29 日(日)

デイタイム:1F

MIO KASAI によるアートワークショップ(最大 9 名)　所要約 1 時間
13:00～／15:00～／17:00～

ナイトタイム:B1F

DJ&バータイム　B1F 16:00～19:00
ゲストバーテンダー: Ramesh Shresta (from VIRTÙ/東京)
https://www.instagram.com/virtutokyo/
ゲスト DJ:Max Mackee　Mild Bunch / Rhythm of Life
https://www.instagram.com/max_mackee/

＊ワークショップやウイスキーマスタークラスのご予約は会場にて承ります。
スタッフまでお気軽にお声がけください

【ザ・マッカランについて】



ザ・マッカランは、その卓越した品質とクラフトマンシップにより、世界的に高い評価を受けるシングルモルト・スコッチウイスキーブランドです。1824 年、創業者アレクサンダー・リードがスコットランド・スペイサイドの小さな蒸溜器で最初のウイスキーづくりを始めたことから、このシングルモルト・スコッチウイスキーの比類なき伝統が幕を開けました。以来 200 年以上にわたり、その卓越した品質とクラフトマンシップの精神は脈々と受け継がれています。

ザ・マッカランの蒸溜所は、国際的に高い評価を受ける建築家によって設計されました。スコットランドの歴史ある丘陵風景から着想を得た美しい建築は、ザ・マッカランが所有する 485 エーカーの広大な敷地に佇み、周囲の自然と見事な調和を生み出しています。
品質とクラフトマンシップへの飽くなき探求こそが、ザ・マッカランの真髄です。ザ・マッカランのウイスキーが誇る卓越した品質と唯一無二の個性は、シェリー酒でシーズニングされた最高品質のオーク樽によって育まれています。そこには、熟練の技によって生み出される自然由来の色合いへの揺るぎないこだわりが息づいています。

現在、ザ・マッカランは、シェリー酒でシーズニングするオーク樽づくりのすべての工程をも自社で所有・管理しています。アメリカおよびヨーロッパにおけるオーク材の調達や製材所から、樽製造所、ブドウ畑、スペイン・ヘレス・デ・ラ・フロンテーラにある歴史あるバルデスピノのボデガ、そしてスコットランド・スペイサイドのザ・マッカラン エステートでの熟成に至るまで、そのすべてを一貫して手がけています。
長年にわたり信頼関係を築いてきた熟練のパートナーたちの専門技術を自社のもとに結集することで、すべての工程における品質、クラフトマンシップ、原産地の確かさ、そして真正性を守り続けています。こうした取り組みにより、ザ・マッカランならではの個性豊かなウイスキーを生み出す専門知識と伝統の技が、未来へと受け継がれています。

〈Mastery Beyond Reason ― 常識を超えた匠の技〉。その精神と姿勢こそが、ザ・マッカランの揺るぎない伝統の証です。

＊お酒は節度をもってお楽しみください
＊飲酒は 20 歳になってから
＊飲酒運転は法律で禁止されております
＊妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳幼児の発育に悪影響を与える恐れがあります

ザ・マッカランに関する詳細情報は、
ザ・マッカラン公式ホームページや
ザ・マッカラン公式ソーシャルメディアもご覧ください

https://www.suntory.co.jp/whisky/macallan/
https://www.facebook.com/themacallan.jp
https://www.instagram.com/themacallan_japan/

【販売元・商品に関するお問合せ】
サントリー 株式会社
お客様センター（お酒）
フリーダイヤル：0120-139-310
https://www.suntory.co.jp/customer/

【ご取材・ご掲載に関するお問い合わせ】
「ザ・マッカラン」PR 運営事務局（株式会社 TFC 内）
https://www.tfcjapan.jp/
担当：源内 礼 rei@tfcjapan.jp