

PRESS RELEASE
2025.10.16

スコッチウイスキー〈ハイランドパーク〉より 16 年熟成 「Between You and I」が誕生



体験を味わいに変える

【ミシュラン3つ星シェフ ビヨン・フランツェンとスペシャルコラボレーション】

1798 年創業のオークニー諸島の蒸留所「ハイランドパーク」は、3つのミシュラン三つ星レストランを持つシェフ、ビヨン・フランツェンとパートナーシップを組み、16 年熟成のシングルモルトウイスキー「Between You and I」を発表いたします。

このコラボレーションでは、従来のテイスティングノートに加え、「Between You and I」を口にした人全てが持つそれぞれの記憶や感情に焦点をあてた新しいウイスキー体験を提案いたします。このウイスキーが呼び起こす味わいや思い出を言葉で表現し、香りや余韻のレイヤーの中に自身の人生や旅、アートへの情熱を重ねています。

フランツェンによる解釈は以下の通りです。

「このウイスキーは、味わいや場所、記憶との対話です。私には、祖母のキッチンや雪の森の焚火、南国の浜辺など、さまざまな記憶がよみがえりました。これこそがこのウイスキーにおける体験の全てです。」

【味わいと表現から着想を得たパッケージ】

パッケージデザインは、フランツェン自身がカスタマイズしたスプレーペイントアートを採用。内部には「テイスティングノート」ではなく、飲み手が自分の感覚でウイスキーを体験できる質問やヒントをまとめた小冊子が同封されています。

『若いころはグラフィティを描いていました。グラフィティは自信と個性に満ちた表現方法で、ウイスキーととても似ています。だからこそ、パッケージにはスプレーペイントを重ねたデザインを採用しました。自然で、未完成のままのような——“完璧な不完全さ”を感じられるものにしたいからです。』

デザインの中で、温かみのあるオレンジは炎のぬくもりを、ブルーと下部のヘザーは流れる水とヘザーピートのスモーキーな香りを表しています。色を何層にも重ねることで、ウイスキーの味わいの層がひとつずつ現れていく様子を表現しました。』

【複雑で感情を呼び起こす味わい】

ハイランドパーク初となる、16年熟成のバージンスウェーデンオーク樽をはじめ、シェリーでシーズニングされたヨーロピアンオークとアメリカンオーク、そしてバーボン樽を使った「Between You and I」は、滑らかで複雑な味わいをもち、探求し尽くせないほどの深みを備えています。

このウイスキーは、味わいをめぐる会話やそれらが呼び起こされる個人的な体験、エモーショナルな共感を意識して精巧に造られました。これまでのウイスキーづくりにはない従来の型のテイスティングとは異なる新しい自由なアプローチを提案しています。

ブランドディレクターのポール・コンドロンは次のようにコメントしています。

『“Between You and I”を口にすることは、ウイスキーが呼び起こす思い出や音楽など呼び起こし、それもひとつのテイスティングノートとして人々とシェアすることを意味します。これは、これまでにない個人的で感情的なウイスキーの楽しみ方です。誰一人として同じ味わいを感じることはありません。』

バージンスウェーデンオークの使用によって、私たちにとっても新しい味わいの表現が生まれました。そして何より、このウイスキーが生み出す“対話”そのものが楽しみなのです。なぜなら、個人のテイスティングノートを共有することで、私たちはお互いのことを少しずつ理解し合えるようになるからです。』

【ビヨン・フランツェンによるテイスティングノート】

ビヨン・フランツェンにとって、このウイスキーは多彩な味わいと記憶、そして感覚的なイメージを呼び起こすものでした。

『味覚とはとても個人的なもので、無数の記憶や感情を呼び起こす力があります。“Between You and I”の魅力はまさにそこにあります。私にとってこれは、ウイスキーを味わうまったく新しい方法です。さて、あなたはどんな味を感じるでしょうか？』

◆どんな味を感じましたか？

「明るくシトラスのようなオレンジの香りを感じました。甘さの中に鋭いキレがあって、まるでキッチンでオレンジの皮を削ったとき、オイルが空気中に広がるあの瞬間のようでした。」

◆どんな音楽を感じましたか？

「“Between You and I” は、私にとってロック音楽のように感じました。デジタルではなく、アナログで手作りの音。人が楽器を演奏し音楽も心ももっとも盛り上がっている！…そんな生きた感覚を覚えました。」

◆どんな記憶を思い出しましたか？

「マジパンの味を感じた瞬間、スウェーデンの祖母のキッチンでクリスマスの料理をしていたときのことを思い出しました。アーモンドの香り、外の寒さ、室内の温もり——まさにノスタルジーそのものでした。」

◆どんな音を感じましたか？

「冬の森の中で燃える暖炉の音。最後の煙が冷たい空気に溶けていくあの静けさを思い出しました。」

◆どんな香りを感じましたか？

「ウイスキーの中にクレームブリュレの香ばしさを感じた瞬間、表面のキャラメルを割るあの“パリッ”という音を思い出しました。カスタードがとろけるまでの一瞬——あれ以上の幸せはありません。」

◆どんな場所を思い浮かべましたか？

「トンカ豆の香りが鼻をくすぐり、西インド諸島のビーチを思い出しました。ヤシの木が揺れ、暖かい風が流れ、波の音が響く……完全なリラクスの時間です。」

◆この体験を3つの言葉で表すなら？

「“アティチュード（姿勢）”、“コンフィデンス（自信）”、そして私自身のファインダイニングの哲学でもある“リラックスしたエレガンス”——つまり“完璧な不完全さ”です。」

【Between You and I 商品概要】

発売日：2025年10月16日より順次出荷

価格： ¥25,300（税別 ¥23,000）（小売希望価格）

内容量：700 ml

アルコール度数：48%



【ハイランドパークについて】

ハイランドパークは1798年から変わらず、スコットランド・オークニー諸島のカークウォールでウイスキーを造り続ける蒸溜所です。オークニーはいつの時代も、そのほかの世界とは一線を画した存在でした。北海に位置し、グリーンランドの南端とほぼ同一緯度のオークニーは、その雄大な自然だけでなく、そこに住む人々のクリエイティブでたくましい精神もその魅力のひとつ。

ハイランドパークでは、あらゆる要素は周辺のユニークな環境、そして人々に由来しています。蒸溜所が設立されてから200年以上にもわたり、ハイランドパークはメインストリームとはかけ離れたオークニーの地で、独自のこだわりでウイスキーを造り続けてきました。

ハイランドパークの特徴といえる甘いスモーキーなフレーバーは、オークニーの独特な自然環境からきています。日照時間が長く、風が非常に強い環境下では木はほとんど生育できません。その代わりにヘザー（ヒース）が地面を彩り、同時にハイランドパークのアロマティックなヘザーピートのもとにもなっています。

オフィシャルホームページ www.highlandparkwhisky.com

【ビヨン・フランツェンについて】

ビヨン・フランツェンは、精密さ・創造性・温かみを融合させ、ファインダイニングの概念を再定義したスウェーデン出身のシェフ兼レストランオーナーです。

彼は、ストックホルムの「Frantzén」、シンガポールの「Zén」、ドバイの「FZN」という3つのレストランでそれぞれミシュラン三つ星を獲得した、世界で唯一のシェフとして知られています。現在、6か国にわたる10店舗のグローバルなレストランを展開しています。

元プロサッカー選手という異色の経歴を持ち、引退後は料理の世界へ転身。北欧の食材に、日本の「懐石」哲学（季節感、敬意、おもてなし）を融合させた独自のスタイル「ノルディック会席（Nordic-kaiseki）」の先駆者です。伝統的なファインダイニングの形式にとらわれず、洗練されながらもリラックスした体験を創造することで、世界中の食通を魅了しています。

＊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

本件に関するお問い合わせは下記までお願いいたします

商品について
三陽物産 株式会社
営業推進部

TEL:03-5821-1821 (<https://sanyo-brands.jp/inquiry/>)

メディア取材・ご掲載について
「ハイランドパーク」PR 運営事務局（株式会社 TFC 内）
担当：源内 礼 rei@tfcjapan.jp TEL: 090-1884-6435