

海に育まれたウイスキー「タリスカー」がバレンタインにぴったりのチョコレートに！

『タリスカー ボンボンショコラ』ホテルニューオータニにて数量限定発売

～「スーパーシリーズ」を手掛けるシェフパティシエによるウイスキーとチョコレートの邂逅～
世界最大級のバーテンダーコンペティションで世界TOP5に入った吉田 宏樹氏考案のカクテル3種も期間限定提供

MHD モエ ヘネシー ディアジオ株式会社（以下MHD、本社：東京都千代田区神田神保町1-105神保町三井ビル13階、代表取締役社長：ブルノ・イヴォン）が取り扱う、海に育まれたウイスキー「タリスカー」は、創業50年を超える老舗ホテル・ホテルニューオータニと期間限定コラボレーションし、**タリスカー10年・タリスカーストーム・タリスカー18年の3種のスコッチウイスキーを使用した「タリスカー ボンボンショコラ（3粒セット）」を2023年2月1日（水）より、ホテルニューオータニ（東京）内「バー カプリ」にて数量限定で発売**をいたします。また、同日よりバー カプリのバーテンダーで世界の舞台でも活躍する吉田 宏樹氏によるタリスカー3種を使用したオリジナルカクテルも期間限定で提供されます。



画像左奥より）タリスカー10年・タリスカー18年・タリスカーストーム、画像左手前より）チョコレートボンボン タリスカー 10年（塩キャラメル風味）・チョコレートボンボン タリスカー 18年（オレンジ風味）・チョコレートボンボン タリスカーストーム（胡椒風味）・Storm Highball（タリスカーストーム使用）・Sea & Rock（タリスカー10年使用）・Perfect Rob Roy（タリスカー18年使用）

ブランドサイト：<https://talisker-online.jp/>

バー カプリ特設サイト：<https://www.newotani.co.jp/tokyo/restaurant/capri/talisker/>

今回、ホテルニューオータニ（東京）のシェフパティシエが生み出した「タリスカー ボンボンショコラ」は、使用するウイスキーの種類にあわせて国内外から厳選した食材を使用し、まるでそれぞれのスコッチウイスキーを飲んでいるかのように感じられるボンボンショコラとなっています。また同時期に、タリスカー10年とタリスカー18年をクラシックカクテルにひと手間加えたツイストカクテルとして、タリスカーストームをハイボールにして提供予定です。どちらもこの期間限定でお楽しみいただけるメニューとなっていますので、ぜひこの機会にご来店の上お楽しみくださいませ。

「タリスカー ボンボンショコラ」商品概要

商品名 : タリスカー ボンボンショコラ
販売価格 : 1,700円(税込) ※サービス料別
販売予定期間: 2023年2月1日(水) ~ 3月31日(金)
販売店舗 : ホテルニューオータニ(東京)内「バー カプリ」
1粒1粒に別々の「タリスカー」ブランドのスコッチウイスキーを配合した特別なボンボンショコラ。国内外から厳選した食材を使用し、それぞれのウイスキーの味わいを最大限に引き立て、口の中でウイスキーとチョコレートのハーモニーを繰り広げます。



タリスカー 10年(塩キャラメル風味)

アンデス山脈の裾野で栽培され、高級チョコレートにも使用される希少なベネズエラ産クリオ口種のカカオから作ったチョコレートを使用。タリスカー10年の力強い味わいとスモーキーかつほのかな柑橘系の香りにあわせて、和三盆糖と伊豆諸島・青ヶ島産の“ひんぎゃの塩”でアクセントの効いたキャラメルでガナッシュ生成。それをチョコレートでコーティング。



タリスカー ストーム(胡椒風味)

希少なエクアドル産アリバカカオとスイス産の厳選したチョコレートを使用。パティスリーSATSUKIの代名詞「スーパーショートケーキ」にも使用している福岡・大牟田産の生クリームに、ブラックペッパーの風味とひまわりのハチミツ(フランス産)を加えたものを、72時間攪拌することで口当たりよく仕上げたチョコレートでコーティング。仕上げにピンクペッパーで飾りつけたボンボンショコラ。



タリスカー 18年(オレンジ風味)

パティスリーSATSUKIの代名詞「スーパーショートケーキ」にも使用している福岡・大牟田産の生クリームに、使用するタリスカー18年の持つフルーティでスパイシー、かつスモーキーさにマッチするオレンジの風味をつけるため自家製オレンジジャムをあわせ、チョコレートでコーティング。

■ 限定メニュー考案者プロフィール

シェフパティシエ: 鈴木 薫 (すずき かおる)

ホテルニューオータニ パティシエ・ブランジェリエ 統括料理長

クラブガストロノミックプロスペールモンタニエ協会会員

NPO法人レ・ザミ・ドゥ・キュルノンスキー・ジャポン会員

1987年 ニュー・オータニ入社

1996年 海外ニュー・オータニグループホテル中国・北京の長京宮飯店シェフパティシエ就任

2001年 ピェール・エルメ・パリにて2年間研鑽を積む

2003年 イタリア・三ツ星レストラン・Le・Calandreにて研修

2005年 ホテルニューオータニ幕張シェフパティシエ就任

2010年 ホテルニューオータニ(東京)シェフパティシエ就任



ESTD 1830

TALISKER
MADE BY THE SEA



●タリスカー10年使用カクテル（画像右）

メニュー名 : Sea & Rock / シー&ロック

販売価格 : 2,500円（税込）※サービス料別

シーアンドロックはブラッドアンドサンドのツイストカクテル。吉田氏がワールドクラス世界大会参加時に現地で見たと、タリスカー蒸留所周辺のロソホ・ハーポートの荒々しい海流やゴツゴツとした岩場をイメージして創作しました。甘美で濃厚な味わいの裏に、スカイ島の厳しい自然環境の中で熟成されたタリスカー10年の心地良い塩気をほんのりと感じられます。

●タリスカーストーム使用カクテル（画像左）

メニュー名 : Storm Highball / ストーム ハイボール

販売価格 : 2,500円（税込）※サービス料別

タリスカー特有のブラックペッパーのニュアンスをより一層感じるタリスカーストームを、シンプルにハイボールスタイルで仕上げました。スパイシーでパンチのあるハイボールとまろやかでコクのあるポンボンシヨコラは相性抜群です。

●タリスカー18年使用カクテル（画像中央）

メニュー名 : Perfect Rob Roy / パーフェクト ロブ ロイ

販売価格 : 2,900円（税込）※サービス料別

スコットランドの義賊ロバート・マクレガーの通称から名付けられた「ロブロイ」にタリスカー18年を使用することで、より豊かでタリスカー特有のスモーキーな味わいにツイスト。タリスカー18年の長い余韻と心地良いオレンジの香り、エレガントかつスパイシーさを兼ね備えたテイストは、まさしく“パーフェクト”な味わいのカクテルに仕上げます。

※上記メニューは2022年2月1日～3月31日の期間、提供を予定しています。また同期間中、当該店舗にてタリスカー各種をグラス・ボトルそれぞれにて提供予定です。詳細は添付にてお問い合わせください。

■ 限定メニュー考案者プロフィール

バーテンダー：吉田 宏樹（よしだ ひろき）

ホテルニューオータニ「バー カプリ」 マネージャー

一般社団法人 日本ホテルバーメンス協会認定シニアバーテンダー

2009年 ニュー・オータニ 入社 バー カプリ所属

2017年 NPO法人カクテルコミュニケーションソサエティ【CCS】カクテルアーティスト

<カクテルコンペティション受賞歴>

2010年 ポートワインオリジナルカクテルコンペティション（最優秀賞）

2015年 第3回HBA/国分衛共催カクテルコンペティション（ジャカル部門優勝）

2015年 シーバスマスターズ・カクテルコンペティション（ジャパンファイナリスト）

2016年 第30回H.B.A. CLASSIC創作カクテルコンペティション チャンピオンシップ
（総合優勝 グランプリ 観光庁長官賞）

2018年 ディアジオワールドクラス2018 ジャパンTOP10

2019年 ディアジオワールドクラス2019 ジャパンチャンピオン、
グローバルファイナル ジョニーウォーカー部門優勝（総合第五位）



ホテルニューオータニ（東京）「バー カプリ」について

店舗名称：ホテルニューオータニ「バー カプリ」

所在地：東京都千代田区紀尾井町4-1 ザ・メイン ロビー階

お問合せ：Tel.03-3238-0035（バー カプリ 直通）

営業時間：（平日）16:00～23:00（L.O. 22:30）

（土日祝日）13:00～23:00（L.O. 22:30）

店舗ウェブサイト：<https://www.newotani.co.jp/tokyo/restaurant/capri/>



1964年の開業当時から世界中のお客さまをお迎えしてきたホテルニューオー

タニのメインバー「バー カプリ」。バーカウンターの奥に飾られた7点の連作絵画は、現代フランス絵画の巨匠 ポール・アイズピリがナポリ湾に浮かぶ風光明媚の島「カプリ島」を描いたもの。同氏がホテルの滞在中に完成させ、このバーの為に贈られた特別な作品です。黒を基調とする日本の伝統色を取り入れた空間には、クラシックなホテルバーでありながらどこか和を思わせる落ち着きと安らぎに満ちた雰囲気が漂います。さらに2月からの本フェア開催にあたり、期間限定でタリスカーの世界観を表現したデコレーションが入口壁面に登場。ピアノの美しい調べとともに、国内外の大会で輝かしい実績を誇る気鋭のバーテンダーが手掛ける至極の一杯をお楽しみください。

海に育まれたウイスキー「タリスカー」各商品ご紹介



■タリスカー10年

スコットランド、スカイ島が誇る、海のような潮の風味と黒胡椒を思わせるようなスパイシーさが特徴の、海に育まれたシングルモルト。爆発的かつ複雑な香味が人々を惹きつけてやみません。

商品名：タリスカー10年（TALISKER 10YO）

容量：700ml

価格：5,830円（税込）

アルコール度数：45.8度

ESTD 1830

TALISKER™
MADE BY THE SEA



■タリスカーストーム

海に育まれたシングルモルト、タリスカーの特徴である海潮と黒胡椒の風味をさらに際立たせた、スカイ島を襲う嵐のような味わい。豊かな甘みやスモーキーさとともに、絶妙なバランスのとれた味わいが広がります。

商品名 : タリスカーストーム (TALISKER STORM)

容量 : 700ml

価格 : 6,710円 (税込)

アルコール度数: 45.8度



■タリスカー18年

2006年にリリースされ、翌2007年にWorld Whisky Awardsにおいて世界No.1 シングルモルトに選ばれた逸品。長期熟成によるエレガントさと、タリスカー独特のスモーキーさ、黒胡椒のフィニッシュが魅惑的な洗練されたシングルモルト。

商品名 : タリスカー18年 (TALISKER 18YO)

容量 : 700ml

価格 : 18,040円 (税込)

アルコール度数: 45.8度

タリスカーについて

スコットランド、スカイ島で最も歴史ある蒸留所が生み出す、海に育まれたシングルモルト。スカイ島は「ミストアイランド (霧の島)」と呼ばれる自然環境の厳しい島、タリスカー蒸留所はロッホハーポートの入り江に位置します。その特徴は、まるで海の潮風を味わっているかのような風味と力強い黒胡椒の香味。タリスカーのすべてのラベルに書かれている「MADE BY THE SEA」は、スカイ島の厳しくも美しい自然、海への深い感謝とともに、スカイ島の自然をまさに体現したシングルモルトであることを示す言葉なのです。『宝島』の著者ロバート・ルイス・スチーブンソンに「King of Drinks (酒の王様)」と呼ばれ愛飲されたほど、世界中の熱烈なファンに長く愛され続けているシングルモルトです。

URL : <https://talisker-online.jp>

※20歳未満の方には提供できません。

※妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。

※飲酒運転は法律で禁止されています。

※お酒は楽しく適量をお楽しみください。

ESTD 1830
TALISKER™
MADE BY THE SEA

ESTD 1830
TALISKER™
MADE BY THE SEA