

【プレスリリース】

**アイルランド政府食糧庁
ウェスティンホテル横浜と特別コラボレーション
アイリッシュウイスキーとグラスフェッドビーフの贅沢なマリアージュを期間限定で提供**



アイルランド政府食糧庁 Bord Bia（ボード・ビア）は、新世代の「ウェルビーイング」を体現するライフスタイルホテル、ウェスティンホテル横浜（The Westin Yokohama）とコラボレーションし、11 月 1 日（土）～30 日（日）の期間限定でアイルランド産食材の魅力を存分に楽しめる、特別メニューを提供いたします。ホテルのシグネチャーレストラン「アイアン・ベイ（Iron Bay）」にて、アイリッシュウイスキーとアイリッシュ グラスフェッドビーフのマリアージュを楽しめる特別コースをご用意。柔らかな赤身肉でしっかりとした旨味をもつアイリッシュビーフと芳醇なウイスキーの風味が絶妙に調和する、贅沢な食体験をお楽しみいただけます。また、「コード・バー（Code Bar）」では、アイリッシュウイスキーを使った限定カクテルをお楽しみいただけます。

アイルランドは、世界で唯一の国家的食品サステナビリティプログラム「Origin Green」に取り組んでおり、国内で生産される食料品や飲料は、安全性や品質はもちろん、持続可能性も厳格に管理されています。今回のコラボレーションでは、ウェスティンホテル横浜のエグゼクティブシェフ、サラ・マディガン氏が、母国アイルランド産の食材を用いて腕を振ります。食材のサステナブルな生産背景や環境保全への高い意識で知られるアイルランドの理念は、環境配慮型ホテルとしてグリーンキー認証を取得しているウェスティンホテル横浜の価値観とも深く響き合い、本コラボレーションが実現しました。アイルランド政府食糧庁 Bord Bia（ボード・ビア）にとって、ホテルとの初のコラボレーションでもあります。アイルランドの豊かな食文化と、ウェスティンホテル横浜ならではのラグジュアリーな空間で、特別なひとときをぜひお楽しみください。

■ 23 階アイアン・ベイ

【アイルランド政府食糧庁（ボード・ビア）協賛 アイリッシュウイスキーと薪火グリルのマリアージュ】



「クロナキルティ蒸留所」のアイリッシュウイスキーとアイリッシュ グラスフェッドビーフのマリアージュを楽しめる特別コースをご提供いたします。アイアン・ベイ自慢の薪焼きが生み出す力強さと芳ばしい香りが、秋の旬の食材の旨みを最大限に引き立てる 5 品のコース。メインディッシュには「アイリッシュビーフサーロイン＆国産牛フィレの薪焼き」をご用意。柔らかな食感の赤身肉で豊富なオメガ 3 を誇るアイリッシュ グラスフェッドビーフと、ジューシーで濃厚な旨みが魅力の国産ビーフを、一皿で食べ比べていただけます。さらに、クロナキルティウイスキーを効かせたソースと黒にんにくの和風ソース、2 種類の味わいで薪火ならではの奥深い美味しさをお楽しみください。

マリアージュするのは、2018 年にアイルランド南部コーク州で創業した家族経営のクラフト蒸留所「クロナキルティ蒸留所」のウイスキー。大西洋沿岸の潮風を受ける独自の環境で熟成され、地元産の穀物を用いたクラフトスピリッツを生み出しており、その大麦は、9 世代にわたりこの地で農業を営む家族が自家栽培しています。同蒸留所は、環境・地域社会・従業員・経営透明性などを総合的に評価する国際的な認証制度 B Corp 認証を取得した、EU でも数少ない蒸留所です。

また、11 月 12 日（水）にはクロナキルティ蒸留所のアンバサダー、フィオナ・フラヴィン氏をお招きし、1 日限定の特別コースとウイスキーのペアリングをお楽しみいただける、プレミアムディナーイベントを開催いたします。通常コースにさらに一品がプラスされ、メインディッシュは「アイリッシュビーフサーロイン & 横濱ビーフのフィレ」に変更。季節が冬へと移ろうこの時期、食欲の秋の締めくくりに、アイリッシュウイスキーとビーフの豊かなマリアージュをご堪能ください。

ご提供ウイスキー（一部抜粋）



クロナキルティ・ポートカスクフィニッシュ

ポートワイン樽で仕上げられ、甘い果実香とまろやかなスパイスが調和する、上品で深みのある味わいが特徴。

クロナキルティ・ギャレーヘッド・シングルモルト

バーボン樽とアグリコールラム樽で 4 年以上熟成されたシングルモルト。赤い果実とチョコレートのような香りが広がる、華やかでコクのある味わいに、トロピカルなひねりが加わっています。

シガーに見立てたデザート「ブラリネショコラシガーブラウンブレッドアイスクリーム」

【開催概要】

- 日時：2025 年 11 月 1 日（土）～30 日（日）17:30～21:30
- 料金：ディナーコース（5 品）15,000 円、アイリッシュウイスキー（グラス）1,900～2,500 円（税サ込）
- 予約：<https://x.gd/H6qML>

【プレミアムディナーイベント 一夜限りの饗宴 開催概要】

- 日時：2025 年 11 月 12 日（水）19:00～21:30（18:30 ドアオープン）
- 料金：30,000 円（1 日限定コース 6 品+ペアリングウイスキー4 種）（税サ込）
- 予約：<https://x.gd/3bCDB>

■23 階コード・バー

コード・バーでは、アイリッシュウイスキーを使った特別なカクテルを期間限定でご提供します。それぞれの土地の郵便コードを冠したユニークな 3 種の一杯が登場。



Atlantic P85 アイルランド南部・クロナキルティの郵便コードを冠する一杯。同地産のウイスキーをベースに、メスカルとスイートベルモットを重ねました。潮風を思わせる柔らかなモルトに、燻香とコーヒーのほろ苦さが溶け合い、メープルシロップがまろやかにまとめます。

Harbour P81 クロナキルティに隣接する港町スキベリーンにインスパイア。アマーロ文化とアイルランドの海風を融合し、大西洋と地中海を結ぶ航路を一杯のグラスに表現。ピター & スイートな味わいをお楽しみください。

Echo P72 港町バンドンから着想を得たカクテル。クロナキルティに黒カルダモンを移したソーテルヌとカカオビネガーを合わせ、ソーダで仕上げました。水面に広がる“Echo”のように、軽やかで奥行きのある味わいをお楽しみください。

【開催概要】

■日時：2025 年 11 月 1 日（土）～30 日（日）15:00～24:00(L.O. 23:00)

■料金：2,500円（税サ込）

■レストラン公式ウェブサイト：<https://codebar.westinyokohama.com/>

当リリースの画像ダウンロードは[こちら](#)

【アイルランド政府食糧庁 Bord Bia（ボード・ピア）について】

アイルランド政府食糧庁 Bord Bia（ボード・ピア）は、アイルランドの食品・飲料・園芸の分野において国内外での販売促進を担う政府機関です。生産者の成長と持続可能性に寄与することを目指しています。日本では主に、牛肉、羊肉、豚肉、乳製品、水産物、ウイスキーなどの輸出製品があり、そのビジネス支援をしています。

公式サイト：<https://irishfood.jp/>

【オリジングリーンについて】



食品の持続可能性の実現および保全に対するアイルランドの取り組みは、すでに世界中に知られています。

国家的食品サステナビリティプログラム「オリジングリーン」を通じて、第三者による測定・監査を実施することで、世界最高水準の食の安全性と持続可能性の向上に取り組み、食品の長期安定供給を保証しています。

さらにアイルランドは、持続可能な牛肉・ラム肉保証（SBLAS）制度を通じて、アイルランドの肉牛農場を対象に、動物の健康・福祉、食品安全、土地の管理、バイオセキュリティ、など様々な面で安全な畜産の要件を定めています。その達成状況を各農場レベルで、記録・モニタリングすることで、継続的改善を図っています。電子識別（EID）が導入されたことにより、消費者にとってより信頼性の高いトレーサビリティシステムが実現しました。

【ウェスティンホテル横浜について】

ウェスティンホテル横浜は 2022 年 6 月、国内 6 軒目の「ウェスティン」ブランドのホテルとして横浜のみなとみらいに誕生いたしました。ウェスティンブランドのビジョンが完全に体現化された新世代のライフスタイルホテルとして、ゲストの皆様が旅行中でも最高のコンディションでお過ごしいただけるよう、雲の上の寝心地と称される「ヘブンリーベッド」を全客室に完備し、屋内プールやフィットネススタジオ、国内初のホテル名を冠したヘブンリースパバイウェスティンなどを兼ね備えた 1 千㎡超の広さを誇る「総合ウェルネスフロア」を擁し、「ウェルビーイング」に重きを置いたサービスおよび施設をご提供しています。ウェスティンホテル横浜は、ビジネスやレジャーを問わず、横浜を訪れる方への快適なステイをお約束いたします。

HP：[ウェスティンホテル横浜 | 横浜みなとみらいホテル](#)

Instagram：<https://www.instagram.com/westinyokohama/>

【メディアからのお問い合わせ（PR 事務局）】

キャンドルウィック株式会社 担当：山岸、大石

E-mail：bordbia@candlewick.co.jp

TEL：03-6261-6050 〒102-0082 東京都千代田区一番町 2 パークサイドハウス 7F