

ニッカウヰスキー90th Anniversary 入手困難なヴィンテージウヰスキーを美食と共に堪能！「竹鶴 Vintage Selection」開催

セルリアンタワー東急ホテル（東京都渋谷区、総支配人 武井 隆）では、タワーズバー「ペロビスト」（40F）にて、2024年7月3日（水）限定で、国産ウヰスキー「竹鶴ピュアモルト」の中でも特に入手困難なヴィンテージ銘柄を楽しむイベント、「竹鶴 Vintage Selection」を開催いたします。



詳細はこちら：<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/117895/index.html>

「竹鶴 Vintage Selection」は、日本を代表する国産ウヰスキーメーカー「ニッカウヰスキー」の創業90周年を記念した一夜限りのスペシャルイベントです。国際的に評価の高い「竹鶴ピュアモルト」ブランドの中でも特に入手が困難なヴィンテージ4種を、ニッカウヰスキー創業者竹鶴政孝やその妻リタにちなんだアペタイザー（おつまみ）などと共々贅沢な空間でお楽しみいただく、「ペロビスト」初開催のイベントです。「日本のウヰスキーの父」ともいわれる竹鶴政孝が北海道余市町に蒸溜所を創業し今年で90年。「本物のウヰスキー」づくりに夢と情熱を掛けた竹鶴政孝の思いが形となり、今では世界的権威のあるコンペティションで最高賞を何度も受賞するなど、日本を代表するウヰスキーとして不動の地位を築いています。その中で、近年、原酒不足から終売となり、非常に貴重な存在となっているヴィンテージ4種（竹鶴12年/17年/21年/25年ピュアモルト）を、本イベントに限り「テイastingセット」として特別にご用意。ニッカウヰスキーゆかりの地の厳選食材を使用し、竹鶴政孝の好物だったおつまみや妻リタの得意料理から着想を得たシェフ特製のアペタイザーなどと共々、夜景の煌めく贅沢な空間でご堪能いただけます。

また、「竹鶴ピュアモルト」ブランド以外のレアなプレミアムウヰスキーもこの機会にぜひ味わっていただきたく、ニッカウヰスキー宮城峡蒸溜所設立50周年を記念した特別な限定ボトル「シングルモルト宮城峡 リミテッドエディション 2019」と「シングルモルト余市 リミテッドエディション 2019」等を、この日限りの特別価格にて、数量限定でご用意いたします。ブレンダーの技と感性が凝縮された歴史的なシングルモルトを、この機会にお楽しみください。

本イベントでは、ニッカウヰスキー(株)元シニアチーフブレンダーで、本社生産部原料グループリーダーや欧州事務局長などを歴任した佐久間正氏、アサヒビール(株)ウヰスキーアンバサダーで、ウヰスキーの分野で国内最難関と言われる資格「マスター・オブ・ウヰスキー」第10代認定の佐藤一（はじめ）氏、ニッカウヰスキーのアンバサダーを務める金子太郎氏の3名をお迎えし、作り手としてのこだわりやニッカウヰスキーの歴史、竹鶴政孝・リタ夫妻にまつわるユニークなエピソードなどを交えた貴重なシークレットトークなどもお楽しみいただけます。地上40階からのパノラミックな夜景と、美酒、美食が織り成す至高のひとときを、ごゆっくりお過ごしください。

<「竹鶴 Vintage Selection」概要>

日時：2024年7月3日（水）受付時間 17:30～19:00 2時間制（21:30まで）※要予約・席数限定

場所：タワーズバー「ペロビスト」（40F）

料金：・カウンター席/ハイチェア席（レガート）1名さま 35,000円 ※相席になる場合があります
・ソファ席（オーパス/コクーン）1名さま 39,000円

内容：「竹鶴12年/17年/21年/25年ピュアモルト」4種テイastingセット
「竹鶴ピュアモルト（ノンエイジ）」/「アサヒスーパードライ樽生ビール」<フリーフロー>
シェフ特製アペタイザーなど

アンバサダー：佐久間正（ニッカウヰスキー株式会社 元シニアチーフブレンダー/現ニッカウヰスキー顧問）
佐藤一（アサヒビール株式会社 元千葉/埼玉統括支社長 第10代マスター・オブ・ウヰスキー）

金子 太郎 (アサヒビール株式会社 ウイスキーアンバサダー)
協 力： アサヒビール株式会社
ニッカウヰスキー株式会社

Asahi アサヒビール



90th Anniversary
NIKKA WHISKY

ご予約・お問い合わせ：03-3476-3398 (「ペロピスト」直通 16:00~22:00)

※表示の料金には、サービス料 15%および消費税 10%が含まれております。

※食物アレルギーをお持ちのお客さまは、予めホテルスタッフにお申し付けください。

※法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。※写真はすべてイメージです。

◎本件に関する取材・お問い合わせ先

東急ホテルズ&リゾーツ 渋谷エリア セールス&マーケティングオフィス セルリアンタワー東急ホテル マーケティング 斎藤

E-mail: u.saitou@tokyuhotels.co.jp TEL:03-3476-3348 FAX:03-3476-3769 (オフィス直通)

<ヴィンテージウイスキー「4種テイastingセット」詳細>



■竹鶴 12年ピュアモルト

しっかりとしたピート香と、ふんわりとしたフルーツのような甘さが特徴です。味わいにはしっかりとした熟成感が感じられ、アルコール特有の刺激感が少ないため飲みやすく、モルトウイスキー入門におすすめです。



■竹鶴 17年ピュアモルト

やわらかなウッディ感の中に、心地よいスムージーさと、モルティな香ばしさが漂います。まるやかな口当たりの中にも、凛としたボディ感が感じられます。長期熟成による円熟した甘さ、嫌みのない爽やかな余韻が特徴です。



■竹鶴 21年ピュアモルト

21年熟成ならではの味わい深いコクとバランスの良さが特徴です。熟成した果実のような豊かな香りと華やかな樽熟成香、フィニッシュに近づくに従って現れる複雑な風味の変化を楽しめます。



■竹鶴 25年ピュアモルト

25年を超える長期熟成モルトを丁寧にヴァッティングした希少な逸品。豊かに広がる芳醇な樽の甘さとほのかなピートのビター感が感じられ、まさに「秀麗な味わい」です。

<ブランドアンバサダー プロフィール>

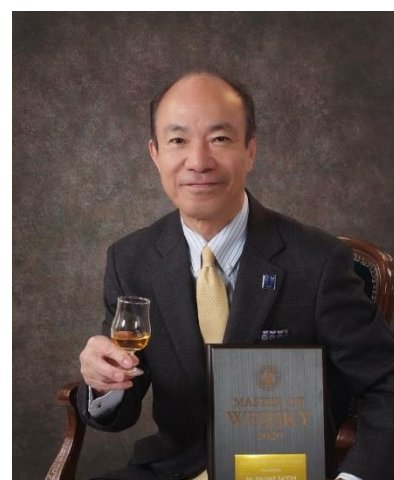


佐久間 正 Tadashi SAKUMA
ニッカウヰスキー株式会社 元シニアチーフブレンダー/現ニッカウヰスキー顧問

1982年ニッカウヰスキー株式会社入社、北海道工場に配属される。以降、欧州事務局長（ロンドン）、本社生産部原料グループリーダー、栃木工場長などを歴任。原酒づくりや樽貯蔵、原料調達、スコットランドでの勤務などで見聞を広め、2012年4月ブレンダー室室長兼チーフブレンダーを務めた。

佐藤 一 Hajime SATO
アサヒビール株式会社 元千葉/埼玉統括支社長 第10代マスター・オブ・ウィスキー

アサヒビール株式会社入社後、千葉や埼玉で統括支社長を歴任。エノテカ株式会社東日本営業部長を経て2017年よりアサヒビールのマーケティング本部洋酒・焼酎マーケティング部に配属。豊かな経験と知識を見込まれ、ウィスキーアンバサダーに任命された。2019年に超難関資格の「マスター・オブ・ウィスキー」を目指し、国内歴代トップの成績で合格を果たした。



金子 太郎 Taro KANEKO
アサヒビール株式会社 ウィスキーアンバサダー

1983年ニッカウヰスキー入社。仙台・東京営業部で営業担当後、マーケティング部、営業部で主に洋酒の宣伝、企画を担当。蒸溜所の情報発信、イベントなどにもかかわる。2018年より現職。ウィスキー文化研究所認定ウィスキープロフェッショナル・ウィスキーセミナー講師 一般社団法人日本ソムリエ協会認定シニアソムリエ。

<ニッカウヰスキーについて>

ニッカウヰスキーは、日本を代表するウィスキーメーカーの一つです。本場スコットランドでその製造技術を学んだ竹鶴政孝が、1934年北海道の余市町に設立しました。余市蒸溜所は、現在では世界唯一の石炭直火蒸溜を残した蒸溜所であり、創業当時から今も変わらぬ製法で香り高くコクのあるウィスキーを作り出しています。「日本で本物のウィスキーを作りたい」と、生涯をウィスキーづくりに捧げた竹鶴正孝。彼の夢と情熱を継ぎ、熟練の職人たちの手により生み出された高品質なウィスキーは世界中で高い評価を受けており、権威あるコンペティションで多くの最高賞を獲得しています。



<タワーズバー「ベロビスト」 概要>

地上 150m、ホテル最上階から眺める、美しく移ろいゆく街の表情。
黄昏行く薄暮から夜にかけて、渋谷の近代的なビル群や新宿副都心、
遠くは東京スカイツリーまで、ドラマティックな景色に包まれて大人だけの上
質な時間をお過ごしいただけます。

多彩なバーテンダーたちによるカクテル、ジャパニーズウイスキーをはじめ世
界の銘酒と、季節ごとに織りなす旬の料理とともに、贅沢なひとときを心ゆ
くまでお楽しみください。

席数 : 118 席 個室 1 室(8~20 名さま)

営業時間 : 月・火曜 16:00~23:00 (L.O.22:00)

水~金曜・祝前日 16:00~24:00 (L.O.23:00)

土曜 13:30~24:00 (L.O.23:00)

日曜・祝日 13:30~23:00 (L.O.22:00)

お問い合わせ : 03-3476-3398 (直通 16:00~22:00)

<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/bellovisto/index.html>



以上