



2026 年 9 月 29 日

東急ホテルズ&リゾート株式会社

屋久島で熟成の時間を重ねた 3 種のブレンドッドモルト。東急ホテルズ オリジナル ウイスキー第 3 弾「YA 五島（ごとう）」を 11 月 1 日より販売！

東急ホテルズ&リゾート株式会社（東京都渋谷区、代表取締役社長 武井 隆）は、本坊酒造株式会社（鹿児島県鹿児島市、代表取締役社長 本坊 和人、以下「本坊酒造」）とのコラボレーションにより生まれたオリジナルウイスキー第 3 弾「屋久島エージング ブレンドッドモルト ジャパニーズウイスキー スペシャルエディション五島（ごとう）」、以下『YA 五島』を発表いたします。「YA 五島」は、運営する 15 ホテルのレストラン、バーおよび東急百貨店で 2026 年 11 月 1 日（日）より販売いたします。



公式 Web サイトはこちら <https://www.tokyuhotels.co.jp/eat/146135/index.html>

昨今、ジャパニーズウイスキーに人気が集まるなか、当社が運営する多くのホテルでもお客様のニーズは変わらず高く、2024 年、2025 年に好評をいただいていた本坊酒造とのコラボレーションによるオリジナルウイスキーを本年もつくり、販売することとなりました。

◆これまでの東急ホテルズ オリジナルウイスキー



第 1 弾（2024 年発表）

シングルモルト駒ヶ岳 スペシャルエディション五島

本坊酒造 マルス駒ヶ岳蒸溜所（長野県上伊那郡）にて製造。
アメリカンホワイトオークの新樽で 9 年間熟成。華やかな香りを持ち、
食前・食中・食後など様々なシチュエーションに合わせられる一品。



第 2 弾（2025 年発表）

シングルモルト津貫 スペシャルエディション五島

本坊酒造 マルス津貫蒸溜所（鹿児島県南さつま市）にて製造。
コニャック樽で 7 年間熟成。ピート 50ppm、カスクストレングス 62%。
力強さと際立つ個性を併せ持つ、いわば通好みとも言えるウイスキー。

◆第3弾 「YA 五島」の誕生と個性

本坊酒造マルス津貫蒸溜所で生まれた「津貫 2020」、マルス駒ヶ岳蒸溜所で生まれた「駒ヶ岳 2019」、「駒ヶ岳 2021」の3種で構成されているブレンデッドモルト。これらの原酒はそれぞれ海を渡り、鹿児島県屋久島にあるマルス屋久島エージングセラーで熟成したものです。温暖で湿度が高く、海と木々に囲まれた環境で時間をかけて熟成したことで、屋久島ならではの個性をまとったウイスキーへと進化しました。その個性とは、南国の果実を思わせる華やかさと、海を感じさせるほのかなミネラル感で、「トロピカル＆ソルティーという言葉が相応しい」と、本坊酒造のブレンダー・草野 辰朗氏は語ります。



第1弾、第2弾同様、今回も当社のプロジェクトメンバーと本坊酒造のスタッフ、ブレンダーによる選定会を行いました。複数の原酒をテイastingするなか、しっかりとした骨格と深みがあり、5ppm という僅かなピートが効いた「津貫 2020」と、上品なフルーティーさを持ち、穏やかな味わいの「駒ヶ岳 2019」が候補に挙がり、まずは性格の異なるこの2種を合わせました。「この状態でも十分においしいウイスキーでありながら、複数のウイスキーでバランスを取るとどうなるのかという好奇心から、メンバーで意見交換して仕上げていきました」と、第1弾から毎回選定に参加している BELLUSTAR TOKYO, A Pan Pacific Hotel の料飲支配人・吉田茂樹は振り返ります。



そして、別の候補としてメンバーから高い評価を得ていた木桶発酵の「駒ヶ岳 2021」を加えてみたところ、それまでの2種によるブレンドの表情が変わったといいます。微かなピート香と力強く深みのある骨格を持つ「津貫 2020」と、上品でフルーティーな「駒ヶ岳 2019」に、「駒ヶ岳 2021」のミルキーでクリーミーな丸みが加わることで、3つの個性が一つの味わいとしてまとまりました。単体でも十分な魅力を持つ3種のモルト原酒を選び、個性を活かしながら組み合わせることで、1種では生まれなかった複雑さとバランスをつくり出したのです。

選定から時間が経ち、さらに熟成が進んだ「YA 五島」の味わいについて

ミルクチョコレートやミルクキャラメルのような甘い香り、そこにセイロンティーを思わせる華やかな香りが重なってきます。中盤に現れてくるのは、「津貫 2020」がもたらすしっかりとした深みで、後半には屋久島熟成らしい海風を連想する出汁の旨みのようなニュアンスが現れてきます。余韻はとても柔らかです。



BELLUSTAR TOKYO 料飲支配人 吉田茂樹

◆「食の東急ホテルズ」として様々な施策を展開 ～オリジナルウイスキーづくりへ～

当社は創業以来、美味しい料理の提供はもとより、ホテルにおける「食」の楽しさや豊かさを大切に、伝統的な料理の継承やシグネチャーディッシュの開発、アレルギーやヴィーガン等の対応に注力してきました。また、これを支えるスタッフの人財

育成として、社内の「料理コンテスト」を 20 年以上にわたり実施するほか、2024 年からレストランサービススタッフやバーテンダーの人財育成とそれによるサービス向上を目的として、「レストランサービスコンテスト」、「カクテルコンペティション」を実施しています。「食の東急ホテルズ」を標榜する当社は、内外に向けて様々な施策を展開しています。

本オリジナルウイスキーは、“東急ホテルズを代表する飲料”をつくるべく、2023 年にプロジェクトを立ち上げ、「日本の風土を活かした本物のウイスキーづくり」を目指す本坊酒造にご協力をいただき、誕生したものです。コンセプトは、当社のパーパスである「ひととまちと、こころ満たされる時間（とき）を創る」に根差し、「お客さまに寄り添い、こころ満たされる時間（とき）をつくる」としました。お客さまとの多様な接点で、ウイスキーを介して思い出に残る時間（とき）を共につくりたい、との想いから始まったものです。



本坊酒造 マルス屋久島エージングセラー

《本坊酒造 コメント》

前々回のマルス駒ヶ岳蒸溜所、前回のマルス津貫蒸溜所に続き、今回も津貫へ東急ホテルズ&リゾートの皆さまにお越しいただき、一緒に取り組みができたことを大変嬉しく思います。

「駒ヶ岳」、「津貫」で生まれ、世界自然遺産「屋久島」の地で育ったウイスキーを特別ブレンドした、東急ホテルズオリジナルウイスキーをお楽しみいただければ幸いです。

「YA 五島」は熟成の時を重ね、2026 年 11 月 1 日（日）、東急ホテルズの 15 ホテルのレストラン、バーでショット販売、ボトルキープで提供する※1)ほか、東急百貨店の EC サイトおよび各店和洋酒売場にて販売いたします。※2)

東急ホテルズ&リゾートは、今後もお客さまに喜ばれる商品の開発を続けてまいります。

※ 1「屋久島エージング ブレンデッドモルトジャパニーズウイスキー スペシャルエディション五島」 東急ホテルズでの取り扱い店舗と提供価格

ザ・キャピトルホテル 東急*／セルリアンタワー東急ホテル／横浜ベイホテル東急*／金沢東急ホテル*／名古屋東急ホテル*／京都東急ホテル*／白馬東急ホテル／伊豆今井浜東急ホテル／宮古島東急ホテル&リゾート／BELLUSTAR TOKYO／SAPPORO STREAM HOTEL／SHIBUYA STREAM HOTEL*／THE HOTEL HIGASHIYAMA／二子玉川エクセルホテル東急／大阪エクセルホテル東急*

◆ 1 ショット 1,500 円～ ◆ ボトルキープ 51,300 円～ （共にサービス料・消費税込み）

ボトルキープは*印のホテルでのみ承ります。

※ 2 東急百貨店で販売について

・EC サイト <https://online.tokyu-dept.co.jp/>

・各店和洋酒売場

東急百貨店 吉祥寺店／東急百貨店 たまプラーザ店／

東急百貨店 日吉店／渋谷 東急フードショー／青葉台 東急フードショー

※EC サイト、各店和洋酒売場ともに 11 月 1 日（日）10 時販売開始

・販売価格は東急百貨店へお問い合わせください。

・お問い合わせ先 <https://www.tokyu-dept.co.jp/mail/mailform.jsp?fkey=dept>



【本坊酒造株式会社 概要】

本社所在地：鹿児島県鹿児島市南栄 3-27

代表者：代表取締役社長 本坊 和人

■事業内容：マルスイスキーについて

本坊酒造マルスイスキーは、1949 年、鹿児島でウイスキーの製造を始め、1960 年、岩井喜一郎氏の設計・指導のもと、山梨で本格的にウイスキー事業を開始。1985 年、長野県上伊那郡宮田村に、マルス駒ヶ岳蒸溜所を竣工（蒸溜釜など設備を移設）。ウイスキー需要低迷期にモルト原酒の蒸溜を休止していましたが、2011 年に蒸溜を再開。2013 年、ワールド・ウイスキー・アワード（WWA）で世界最高賞を受賞。2016 年、屋久島に樽貯蔵庫マルス屋久島エージングセラー、鹿児島県南さつま市にマルス津貫蒸溜所を竣工。2017 年、アイコンズ・オブ・ウイスキー（IOW）で、「クラフトプロデューサー・オブ・ザ・イヤー」を受賞。

近年、世界的にも高い評価を獲得し、2 つの蒸溜所と、3 つの貯蔵施設を構えるウイスキーメーカーとして多彩な原酒を生み出しています。

■公式ウェブサイト <https://www.hombo.co.jp>

【東急ホテルズ&リゾーツ株式会社 概要】

所在地：東京都渋谷区道玄坂 1-10-7 五島育英会ビル 3 階

代表者：代表取締役社長 武井 隆

事業内容：ホテル・レストラン・会員制リゾートの運営

■全国に広がる「東急ホテルズ」のネットワーク (<https://www.tokyuhotels.co.jp>)

ザ・キャピトルホテル 東急と、東急ホテル・東急リゾートホテル・エクセルホテル東急・東急 REI ホテルの各ブランドが属する「東急ブランドホテル」に加え、BELLUSTAR TOKYO、STREAM HOTEL 等、独自の個性を有するホテルで構成する「DISTINCTIVE SELECTION」、「ホテルコンドミニアム」の STORYLINE、「会員制滞在型リゾート」の東急バケーションズを全国に展開。（国内 60 店舗／ほか国内 4 店舗、海外 3 店舗の「パートナーホテル」）

※今後の開業予定 2027 年 2 月 1 日 東京麹町東急 REI ホテル

■当社のパーパス「ひととまちと、こころ満たされる時間（とき）を創る」

東急ホテルズ&リゾーツでは、事業を通じて果たすべき役割は何かを問い直し、パーパスを定めています。お客さまや地域社会に寄り添い、ともに歩みを重ね、こころ満たされる時間（とき）を創造する。これが当社が存在する理由であり意義です。このパーパスを掲げどこに、実現に向けた取り組みを進めています。



【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

東急ホテルズ&リゾーツ株式会社 広報・デジタルコミュニケーショングループ

高田 電話：03-3477-6566