

# 200年超の伝統誇るスコッチウイスキー「アードベッグ」7種類が一堂に。非売品含めペアリング料理やカクテルも楽しむイベントを開催！ スコットランドの蒸留所出身のスペシャリストによるセミナー同時実施。

～1月22日（水）より受付開始～



スコッチウイスキー「アードベッグ」のロゴ（左）と、メンバー〈ブリアン〉のテイastingセットのイメージ（右）

株式会社京王プラザホテル（本社：東京都新宿区、代表取締役社長：若林克昌）は2月23日（日）、200年以上の歴史を誇るスコットランドのウイスキーブランド「アードベッグ」について、セミナーや料理とのペアリングを楽しむ1日限定のイベントを開催します。講師には、MHD モエ ヘネシー ディアジオ株式会社でシングルモルトアンバサダーを務める専門家ロバート・ストックウェル氏を招いて魅力を紹介。人気の銘柄から非売品まで7種類を取りそろえ、このうち2種類は当ホテルの料理長が相性を見極めて作る料理とともに味わっていただきます。ジャパニーズクラフトウイスキーの需要が国内外で高まる中、流行も含め洋酒全体を楽しんでもらうことを店舗コンセプトとした伝統のメンバーにて、あえてスコッチウイスキーのセミナーを企画しました。会場は、スコットランドから運んだレンガの壁面に包まれたメンバー〈ブリアン〉。ウイスキーと料理だけでなく、空間まで調和した当ホテルならではの体験をご提供します。

[https://www.keioplaza.co.jp/event/ardbeg\\_event2025](https://www.keioplaza.co.jp/event/ardbeg_event2025)

## ■ウイスキーセミナーは京王プラザホテルでの人気イベント

近年は国内外で日本産ウイスキーの人気の高まっており、世界的に評価される銘柄をテーマに今月実施したイベントは、参加受付の開始後すぐに完売する好評ぶりでした。

当ホテルは、都市のプラザ（広場）として、文化の発展に寄与することを志に掲げており、改めて伝統あるスコッチウイスキーの魅力も伝えたいと考え、今回のイベントを企画しました。



メンバー〈ブリアン〉

ホテル内には個性豊かな5つのバー・ラウンジがあり、テーマに応じてふさわしい場所をご用意できるのが強みです。日本の“王道”の銘柄をテーマにしたイベントは、日本を代表する新宿の夜景が広がる45階スカイラウンジ〈オーロラ〉で展開。今回は、「洋酒全体を楽しんでもらう」のがコンセプトのメンバー〈ブリアン〉で実施します。

店長の小鷲崇文は、2015年にアードベッグの蒸留所へ赴いた経験を踏まえ、ウイスキーの歴史や味わいを楽しむのに最適と考えてアードベッグのセミナーを企画しました。

## ■ スモーキーな香りでファンをとりこにする「アードベッグ」

アードベッグは、1815年に英国スコットランドのアイラ島で生まれた、単一蒸留所の原酒で造る「シングルモルトウイスキー」。ピート（泥炭）で麦芽をいぶった香りが非常に強く、スモーキーでありながら繊細な甘さと高い品質を誇っています。

クセになる個性的な味わいから「アードベギャン」と呼ばれる熱狂的なファンに愛され、会費無料のファンクラブ「アードベッグ コミティー」には、130カ国超で18万人以上のメンバーが登録しています。



アードベッグの蒸留所

アードベッグ 公式 HP : <https://www.ardbegjp.com/>

## ■ アードベッグウイスキーセミナー開催概要

- ・開催日時：2025年2月23日（日）14時～16時
- ・会場：京王プラザホテル南館2階 メインバー <ブリアン>（東京都新宿区西新宿2-2-1）
- ・アクセス：JR・私鉄・地下鉄各線「新宿」駅西口から徒歩5分  
都営大江戸線「都庁前駅」からB1出口階段を上がってすぐ
- ・料金：1名様 12,000円（サービス料・税金込）

### ロバート・ストックウェル氏によるセミナー

アードベッグの歴史をはじめ、こだわりの製法や味わいをプロの視点でご紹介します。伝統的な取り組みから、近年の新たな試みまで幅広くお伝えいたします。

#### ◆プロフィール

- ・ザ・キーパーズ・オブ・ザ・クエイヒ/I.B.D 蒸留学資格取得
- ・高級洋酒輸入販売「MHD モエ ヘネシー ディアジオ株式会社」のシングルモルトアンバサダー

スコットランドで最も多くの蒸留所を所有するディアジオ社、およびグレンモーレンジ社で約15年間にわたり醸造、蒸留、熟成、比較テイasting、樽の製造など、シングルモルトの製法の全てを習得した「ウイスキー製法のスペシャリスト」。スコッチウイスキー業界への特別な貢献が認められた人物のみで構成されるザ・キーパーズ・オブ・ザ・クエイヒの一員です。



4カ所のモルトウイスキー蒸留所で働いた経験を生かし、流暢な日本語でお客様にシングルモルトの世界の魅力を面白く、分かりやすくセミナーを実施して活躍しています。

### イベントで楽しめるアードベッグ

セミナーでは4種のテイastingをお楽しみいただき、料理とのペアリングは2種をご用意。そこにウエルカムドリンク1種を加え、計7種類を味わっていただきます。セミナーの4種のうち1種は特別な商品（非売品）を予定しています。また、デザートと一緒にアードベッグを使用したカクテルも提供いたします。下記にそのうちの4種をご紹介します。



### (1) ウィー・ビースティー5年

スコットランドの言葉で「リトル・モンスター」を意味する5年熟成。さわやかなハーブ、砕いた黒コショウのスパイシーさ、強烈な煙の香り。若々しくパワフルなスモーキーさが堪能できます。



### (2) 10年

強烈にスモーキーでありながら、決して重たすぎることのないシャープでクリーンな味わい。繊細さと野性味を併せ持つバランスの取れた逸品です。



### (3) ウーガダール

バーボン樽熟成の原酒とシェリー樽で長期熟成した原酒のバッティングにより、スモーキーとスウィートの絶妙なマリージュを実現します。



### (4) コリーヴレックン

アイラ島の蒸留所の中で最もスモーキーでありながら、デリケートな味わいを持つ最高品質の「アイラモルト」。フレンチオークの新樽を使用した原酒をブレンド。タールローブやクレオソートのような薬香、コショウ、ブルーベリーなどのアロマが複雑に絡み合います。

## 料理

当ホテルでフランス料理に携わる戸澤昌之料理長が担当します。

アードベッグのスモーキーな味わいと相性を見極め、トマトとバジルを使った料理や燻製料理をご用意します。

## アードベッグの当日特別販売

イベントでは、メンバー〈ブリアン〉でお楽しみいただくためのボトルキープ用として、アードベッグを特別価格でご購入いただけます。

※ご購入いただいたボトルはキープ専用となり、お持ち帰りいただくことはできません。

## ブリアン店長、小鷲崇文のプロフィール

### ◆プロフィール

2004年4月に株式会社京王プラザホテルに入社。

宴会サービス、スカイラウンジ〈オーロラ〉でのサービスを経験。

2009年にHBA第5回創作カクテルコンペティション アイランド部門で優勝。

2017年に株式会社京王プラザホテル札幌に出向。

2022年にメンバー〈ブリアン〉の店長に就任。



### 【お申し込み方法】

申し込み受付開始日：1月22日

人数：先着30名様

申し込み方法：電話予約

支払い方法：事前支払い

お問合せ：(03) 5322-8151 【レストラン予約直通 10:00~20:00】

※お申し込み・ご参加につきましても満20歳以上の方に限定させていただきます。

※記載の料金は全て税金・サービス料を含みます。※各種割引対象外となります。

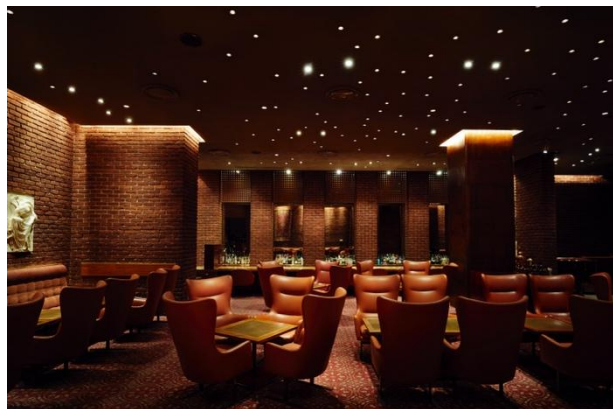
※写真はイメージです。季節・天候、仕入れ状況によりメニュー内容、器等が変更になる場合がございます。

## ■当ホテルの個性豊かな5つのバー・ラウンジ

### メンバー 〈ブリアン〉南館2階

大人が集う正統派のホテルバーとして、開業当時から多くのお客様に愛されてきました。ジャパニーズモダンの礎を創ったといわれる工業デザイナーの渡辺力氏が、重厚感漂う落ち着いた空間を創り出しました。

ひときわ印象的なのが赤土レンガを積み上げた総レンガづくりの壁。ウィスキーの故郷、英国スコットランドから運ばれてきた伝統的な素焼きレンガは、「微笑むレンガ」とも称される名作です。







### アートラウンジ<デュエット> 本館 3 階

アートロビーに隣接し、芸術や文化にも触れていただけるシックな和モダンのラウンジです。



### <カクテル&ティーラウンジ> 本館 3 階

昼は開放的なラウンジ、夜はしっとりと美酒を楽しむ空間になるスタイリッシュなラウンジです。



### 日本酒バー<天乃川> 本館 2 階

四季折々の食材とともに、バリエーション豊富で多彩な日本酒を味わえます。



### スカイラウンジ<オーロラ> 本館 45 階

地上 160 メートルの高さで、東京を一望する絶景をお楽しみいただけます。

## ■ 京王プラザホテルについて

### 【会社概要】

社名：株式会社京王プラザホテル

所在地：東京都新宿区西新宿 2-2-1

代表取締役社長：若林克昌

京王プラザホテル開業：1971 年 6 月 5 日

事業内容：国際観光ホテル整備法に基づくホテル業及び付帯事業

会社ホームページ：<https://www.keioplaza.co.jp/>

