

**200 年の歴史を誇る「ザ・マッカラン」の魅力と奥深さを学び、  
テイastingと料理とのペアリングを楽しむ 1 日限りの限定イベント  
「ザ・マッカラン ウイスキーセミナー」を 2026 年 1 月 18 日（日）に開催  
～2025 年 12 月 1 日（月）～2026 年 1 月 31 日（土）には高級ウィスキーを特別価格で  
販売する「サントリー ボトルフェア」も開催～**



<https://www.keioplaza.co.jp/event/macallan/>

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 2026 年 1 月 18 日（日）、メインバー〈ブリアン〉にて「ザ・マッカラン ウイスキーセミナー」を開催します。本セミナーは、2024 年に創業 200 周年を迎えたシングルモルトスコッチウィスキー「ザ・マッカラン」の魅力とともに、ウィスキーの奥深さやラグジュアリーな世界観を、ザ・マッカランの日本初代ブランドアンバサダー・Gaku 氏による講義と、料理とのペアリングを通じてお届けするイベントです。また、セミナー開催に合わせて「サントリー ボトルフェア」を、2025 年 12 月 1 日（月）～2026 年 1 月 31 日（土）に実施し、「ザ・マッカラン 12 年」をはじめとしたボトルメニューを特別価格で販売します。シェリー樽熟成による芳醇な香りと深い味わいが特徴で、「シングルモルトのロールスロイス」と称されるマッカランの魅力を、歴史ある京王プラザホテルのメインバー〈ブリアン〉にて体感ください。

#### ■ ザ・マッカランとは？

「ザ・マッカラン」は、「シングルモルトのロールスロイス」と称されるほど極めて高い品質を誇る、シングルモルトスコッチウィスキーであり、1824 年の創業から 200 年以上が経過した今なお、世界中の人々を魅了してやみません。

「ザ・マッカラン」という名前は、元々“肥沃な大地”を意味するゲール語の“Magh（マグ）”と、“聖フィラン修道士”に由来する“Ellan（エラン）”から成る“Maghellan（マグヘラン）”と呼ばれていた、蒸溜所が設立されたスコットランド・スペイサイド地方の土地に由来しています。



## ■ ザ・マッカラン ウイスキーセミナー 開催概要



今回のテイスティングでは、シェリー酒により風味づけられたヨーロピアンオーク樽で熟成された「シェリーオーク」の 12 年・18 年、ヨーロピアンオーク樽とアメリカンオーク樽により複雑な味と香りを醸し出す「ダブルカスク」の 12 年・15 年・18 年、シルク・ドゥ・ソレイユとコラボレーションした限定ボトル「ザ・マッカラン ハーモニー・コレクション ビブラントオーク」の計 6 種をご用意。同じ熟成年で異なる種類のウィスキーを飲む「水平試飲」と、異なる熟成年で同じ種類のウィスキーを飲む「垂直試飲」を楽しめるラインナップを取り揃えました。

また、講師を務めるのは、ザ・マッカランの日本初代ブランドアンバサダーを務める Gaku 氏。同氏によるセミナーは開催数が限られており、東京のホテルでは初の実施となります。この貴重な機会をぜひご活用ください。さらに、セミナー当日限定でキープボトルを特別価格で販売します。

### ◆ The Macallan ブランドアンバサダー Gaku 氏のプロフィール

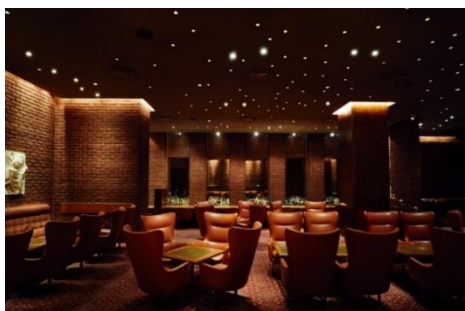


英語・フランス語を含む 7 か国語に精通し、グローバルなバックグラウンドを持つホスピタリティの専門家。2024 年から日本初代ザ・マッカランブランドアンバサダーとして活躍。主にブランドセミナーやメーカーズディナーを通してお客様へザ・マッカランの魅力を伝える。

#### ◆コメント

伝統、技術、創作性。The Macallan は 200 年以上もの歴史がありながら常に挑戦し続け進化していることはあまり知られておりませんので、この機会に是非知っていただきたいです。一緒にお話を致しませんか？

### 南館 2 階/メインバー <ブリアン>



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。なかでも、赤土レンガを積み上げた総レンガづくりの壁がひときわ印象的です。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。

## ◆ブリアン店長、小鷲崇文のプロフィール



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 東京支部主催 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。

### ◆コメント

ザ・マッカランの奥深い魅力を体験いただける特別なセミナーです。長い歴史とこだわりの製法に触れながら、皆様に新たな発見と感動をお届けできれば幸いです。

### 【開催概要】

- ・開催日時：2026 年 1 月 18 日（日） 14:00～16:30（開場 13:30）
- ・会 場：京王プラザホテル 南館 2 階／メンバー 〈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 18,000 円（サービス料・税金込）

### 【セミナー内容】

- ・料 理：前菜、メイン、デザート
- ・飲 料：ウェルカムドリンク（マッカランハイボール）、テイスティングドリンク 6 種類、ペアリングドリンク 3 種類
- ・講 師：日本初代ブランドアンバサダー Gaku 氏
- ・概 要：前半 講師によるセミナー、後半 料理とのペアリング
- ・その他：限定ボトル販売、マッカランレアカスク 128,000 円（税込）

## テイスティングできる 6 種のザ・マッカラン



### （1）ザ・マッカラン シェリーオーク 12 年

南スペインに位置する街「ヘレス・デ・ラ・フロンテーラ（ヘレス）」のシェリー酒で風味づけられたヨーロッパアンティークオーク樽により 12 年間熟成。豊かなウッdspai とドライフルーツの香りをお楽しみいただけます。



### （2）ザ・マッカラン シェリーオーク 18 年

ヘレス産の厳選されたシェリー酒で風味づけられたオーク樽により 18 年間熟成。熟成したオーク、ジンジャー、レーズンの風味を持つフルボディで、贅沢で複雑な味わいを引き出しています。



### （3）ザ・マッカラン ダブルカスク 12 年

伝統的なザ・マッカランのスタイルとアメリカンオークの甘さが融合。ファッジや柑橘類、柔らかなスパイスの風味が香る、調和の取れたまろやかなシングルモルトです。





#### (4) ザ・マッカラン ダブルカスク 15 年

シェリー酒で風味づけられたアメリカンオーク樽が繊細なバニラの風味を、ヨーロッパアンオーク樽がほのかなスパイスの風味をそれぞれ実現。黄金のバタースコッチ色が、より甘く温かみのある味わいを一層際立たせています。



#### (5) ザ・マッカラン ダブルカスク 18 年

アメリカンオークとヨーロッパアンオークのシェリー樽で 18 年間熟成させたシングルモルト。一口飲めば、より深みのある甘さとまろやかさが口いっぱいに広がります。



#### (6) ザ・マッカラン ハーモニー・コレクション ビブラントオーク

シルク・ドゥ・ソレイユとのコラボレーションにより誕生したハーモニー・コレクションの第 4 弾。アメリカンオークで作られたファーストフィルのシェリー樽とリフィルのシェリー樽を組み合わせ熟成させています。熟成中に樽から自然に引き出される、バニラ、シトラス、甘いオークといったアメリカンオーク特有のフレーバーを、適度な甘さの余韻とともに堪能できます。

#### 【お申し込み方法】

申し込み受付開始日：2025 年 12 月 18 日（木）

人数：先着 30 名様

申し込み方法：オンライン予約

支払い方法：ギフト

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。

※記載の料金は全てサービス料・税金を含みます。※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。

#### 「バランタイン 17 年」などを特別価格で購入できる「サントリー ボトルフェア」も開催



2025 年 12 月 1 日（月）～2026 年 1 月 31 日（土）の期間、メンバー <ブリアン> にて、「バランタイン 17 年」「リージェント」「響 100 周年記念アンバーサリーブレンド」「ザ・マッカラン 12 年」の 4 本を特別価格で販売します。

## **販売するボトル**

### **● バランタイン 17 年**

料金：35,000 円（通常価格 40,000 円）

1937 年の誕生以来“ザ・スコッチ”として称えられ、世界中のウイスキー通から愛されるスコッチウイスキー。長期熟成原酒を使用しており、華やかでまろやかな味わいが魅力です。

### **● リージェント**

料金：31,000 円（通常価格 35,000 円）

アメリカンバーボンをベースとし、伝統的なバーボン製法とサントリーのブレンド技術を融合させたウイスキー。スパイシーで熟成された樽の香りと、レーズンやナツメヤシなどドライフルーツのニュアンスを持つ味わいが特徴です。

### **● 響 100 周年記念アニバーサリーブレンド**

料金：190,000 円（通常価格 220,000 円）

サントリーのウイスキー製造開始 100 周年を記念して 2023 年 12 月に発売された限定品。スムーズな口当たりと華やぎのある香り、そしてまろみのある上品な味わいをご堪能いただけます。

### **● ザ・マッカラン 12 年**

料金：50,000 円（通常価格 63,000 円）

もっともスタンダードなザ・マッカラン。厳選されたスパニッシュオーク樽で最低 12 年間熟成させた原酒が醸し出すフルーティーで複雑な味わいをぜひお楽しみください。

## **【開催概要】**

期 間：2025 年 12 月 1 日（月）～2026 年 1 月 31 日（土）

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

※ご購入いただいたボトルはキープ専用となり、店外へのお持ち帰りは承っておりません。

## **■ 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/>

