

200年の歴史を誇る「ザ・マッカラン」の魅力と奥深さを学び、
テイスティング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）には高級ウイ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イスキー「ザ・マッカラン」の魅力とともに、ウイ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イスキーであり、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、“聖フラン修道士”に由来する“Ellan（エラン）”から成る“Maghealan（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イスキーを飲む「水平試飲」と、異なる熟成年で同じ種類のウイスキーを飲む「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という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。ウイスキーの故郷、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 シエリーオーク 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ピアンオーク樽により12年間熟成。豊かなウッドスパイ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 シエリーオーク 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、柔らかなスピスの風味が香る、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されたアメリカンオーク樽が繊細なバニラの風味を、ヨーロピ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ピ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、より深い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て熟成させています。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：ギフトイ

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。

「バレンタイン 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、メインバー <ブリアン>にて、「バレンタイン 17 年」「リージェント」「響 100 周年記念アニ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

● バレンタイン 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。

● 韻 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、そしてまる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。厳選されたスペ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/>

