メディア関係者各位
2026 年 11 月 09 日

【プレスリリース】

ザ・マッカラン × デヴィッド・カーソン
アートとクラフトマンシップが交差する没入型エクスペリエンス
「IN THE STUDIO」を東京で期間限定開催

― 世界的グラフィックデザイナー、デヴィッド・カーソンとザ・マッカランの
クリエイティブな共鳴を紐解く特別な体験 ―



スコッチウイスキーの最高峰「ザ・マッカラン」は、世界的に活躍するグラフィックデザイナー、デヴィッド・カーソンとの長年にわたるコラボレーションを通して培われてきたクリエイティブの世界を体感する期間限定アートイベント「The Macallan x David Carson: IN THE STUDIO（ザ・マッカランxデヴィッド・カーソン：イン・ザ・ストゥディオ）」を、2026 年 11 月 27～29 日、東京・表参道の seeen 表参道にて開催します。

ザ・マッカラン ダブルカスク、ザ・マッカラン シェリーオークコレクションの新たなビジュアルアイデンティティを手掛けるなど、ブランドと深い関係を築いてきたカーソン。本イベント「IN THE STUDIO」では、完成したデザインを鑑賞するだけではなく、カーソンの創作の根底にある直感（Instinct）、クラフト（Craft）、そしてマスタリー（Mastery）を辿りながら、ザ・マッカランのウイスキーづくりと彼のクリエイションに共通する哲学を紐解いていきます。

“There’s no magic answer. At some point, you have to trust your gut.”
「魔法のような正解があるわけではない。最後は、自分の直感を信じるだけだ」
― David Carson

カーソンのこの言葉に象徴される「直感を信じる」という姿勢は、彼のクリエイションだけでなく、ザ・マッカランが長い歴史の中で追求してきたものづくりにも通じています。

直感から、クラフト、そしてマスタリーへ



「In The Studio」の体験は、直感（Instinct）、クラフト（Craft）、マスタリー（Mastery）という 3 つのチャプターで構成されます。

「Instinct」では、カーソンが大切にしてきた直感的な創作アプローチと、ザ・マッカランとのコラボレーションを支えるクリエイティブフィロソフィーをご紹介。**「Craft」**では、直感から生まれたアイデアが、技術や経験によって形になっていくプロセスへ。カーソンのデザインとザ・マッカランのウイスキーづくり、それぞれの世界に共通する、規律、専門性、そして直感のバランスを体感します。そして最後の**「Mastery」**では、デヴィッド・カーソンによるオリジナルアートワークを一堂に展示。ザ・マッカラン 18 年、25 年、30 年から着想を得て、その味わいや複雑さをカーソン独自のビジュアルランゲージで表現した作品と、それぞれのウイスキーをあわせて紹介します。原文では、ここを「世界最大規模のカーソンのオリジナル作品コレクション」と位置づけています。

キャンバスの上であっても、一本のウイスキーであっても、創造を形にしていく過程には直感、クラフト、そしてマスタリーが存在します。異なる領域で創造を追求してきたザ・マッカランとデヴィッド・カーソン。その二つの世界が交差する先にあるのが、今回のテーマである「Mastery Beyond Reason（マスタリー・ビヨンド・リーズン／常識を超えた匠の技）」です。

昼はクリエイティブスタジオ、夜はウイスキーバーへ。
表情を変える特別な空間で異なる二つの体験

「IN THE STUDIO」は、昼と夜で異なる魅力を見せる特別な空間です。

日中は、デイヴィッド・カーソンの創造の世界を辿りながら、アートやウイスキーを通して自身の感性と向き合うクリエイティブな時間を提供。素材やフォルム、フレーバーを通じて、直感が作品へと昇華されていくプロセスを体感できます。

そして夜になると、会場はザ・マッカランの世界観とカーソンのクリエイティブスピリットにインスパイアされたウイスキーバーへと変貌。スペシャルカクテルと音楽が織りなす、日中とはひと味違うエクスペリエンスをお楽しみいただけます。

THE MACALLAN

ザ・マッカランを五感で楽しむ様々なイベントを開催

デイタイム：直感をアートに。自分だけの作品をつくるクリエイティブワークショップ

開催期間中のデイタイムには、アーティスト MIO KASAI によるクリエイティブワークショップを開催します。コラージュやペイントなど、さまざまな素材や技法を自由に組み合わせながら、自分自身の直感をアートとして表現。手を動かし、感性を解き放ちながら、アイデアが作品へと変わっていくクリエイティブなプロセスを体験できます。

完成した作品は、世界にひとつだけのオリジナルアートとしてお持ち帰りいただけます。

さらに、ザ・マッカラン アンバサダーGAKU によるウイスキーマスタークラス（テイスティングクラス）も開催。ウイスキーの味わいを紐解きながら、200 年以上にわたり受け継がれてきたクラフトマンシップや、長年培われてきた知識と技術の世界へと誘います。



アートファシリテーター
MIO KASAI（ミオ・カサイ）
1992 年愛知県生まれ。幼少期をアメリカで過ごし、3 歳より身体表現を始める。2022 年より本格的に油画制作を中心とし _た作家活動を開始。パリ、ベルリンでの約一年半にわたる制作活動を経て、現場には東京を拠点に活動中。 _様々な土地へ身を移す中で出会った価値観や感覚を作品に昇華し、ミニマルで思索的な作品は価値観が偏りやすい現代 _の中で立ち止まり、本当に大切なものに立ち返るための時間を提示する。生きることの根源や理想的なあり方を問いかけている。Instagram：@miokasai

ナイトタイム：ザ・マッカランのスペシャルカクテルと世界的バーテンダー、DJ が彩るクリエイティブな夜

17:00 以降のナイトタイムには、日替わりで多彩な DJ によるプレイとともに、会場内のザ・マッカランバーにて、このイベントのために考案された特別なハウスカクテルをお楽しみいただけます。

さらに、ソウル、シンガポール、東京の世界的なバーシーンを代表するトップバーテンダーを迎え、スペシャルゲストシフト(ゲストバーテンダーの招待)を開催！ソウルからは、アジアのバーシーンにおいて独創的なカクテルと洗練された世界観で高い評価を得る「Le Chamber」の Loui Eom と TAK、シンガポールからは、2026 年「Asia’s 50 Best Bars」で第 9 位に輝き、世界のカクテルカルチャーを牽引する名店「Jigger & Pony」の Aki Eguchi、そして東京からは、世界最高峰のバーを選出する「The World’s 50 Best Bars 2026」に名を連ねた、東京「VIRTÙ」より、RameshShrestha が登場します。

世界の名だたるバーで腕を振るうバーテンダーたちが、それぞれの卓越した技術と独創的な感性を通じて、ザ・マッカランの新たな魅力を引き出す特別なカクテル体験をお届けします。3 都市の才能が一堂に会する、またとない貴重な機会です。

アートと音楽に包まれながら、ザ・マッカランを五感で味わう。日中とは異なる表情を見せる空間で、クリエイティビティとウイスキーが交差する「IN THE STUDIO」ならではの特別な夜をお楽しみください。

DJ ラインアップ



ゲストバーテンダー



ザ・マッカラン スペシャルハウスカクテル



左から：ザ・マッカラン ハウス・メリディアン／ザ・マッカラン グローブ／ザ・マッカラン ロバー
他にもザ・マッカランのウイスキーを多数ご用意し、ストレート・ロック・ソーダ割りなどお好みのスタイルでお楽しみいただけます。

THE MACALLAN

アート、デザイン、クラフト、そしてウイスキー

ザ・マッカランとデイヴィッド・カーソン。異なる領域で創造を追求してきた両者の世界が交差する「IN THE STUDIO」。東京・表参道でわずか 3 日間だけ開催される、感性と創造性を刺激する特別なエクスペリエンスを、ぜひご体感ください。

「The Macallan x David Carson: IN THE STUDIO」開催概要



開催期間: 2026 年 11 月 27 日(金)～11 月 29 日(日)
会場: seeen(東京・表参道)
東京都渋谷区神宮前 4−13−12　https://maps.app.goo.gl/tqvmDNJqAfRyj8aSA
営業時間: 11:00～21:00(29 日最終日のみ 19:00 終了)
B1F 特設バー営業時間 :11:00～21:00(29 日は 19 時終了)
アートワークショップ:13:00～17:00(毎日 3 回開催)
ウイスキーマスタークラス(テイスティングクラス):19:00～21:00(28 日開催)
B1F ゲストバーテンダー＆DJ タイム:17:00～21:00(毎日開催・29 日最終日は 16:00～19:00)

入場: 無料(場内バーエリアは酒類の有料販売)
※20 歳未満の方もご入場いただけますが、バーコーナーでの酒類の販売はいたしません。
※アートワークショップ、マスターウイスキークラスではお酒の試飲が伴います。
※お車でお越しのお客様は場内での飲酒はご遠慮ください。

THE MACALLAN

【会期中コンテンツ】

11 月 27 日（金）

デイタイム：1F

MIO KASAI によるアートワークショップ（最大 9 名） 各 1.5 時間

13：00～／15：00～／17：00～

ナイトタイム：B1F

DJ&バータイム　B1F 17：00～21:00

ゲストバーテンダー：Aki Eguchi（from Jigger & Pony/シンガポール）

https://www.instagram.com/jiggerandponysg/

ゲスト DJ：Fraser Cooke

プロフィール：ロンドン出身の DJ であり、「The Hideout」の共同創設者でもある Fraser Cooke（フレイザー・クック）。音楽、ファッション、ストリートカルチャーを横断する活動を展開。2004 年に Nike に参画して以来、数々のクリエイティブなコラボレーションを手がける一方、東京を拠点に国内外で DJ としても活躍している。 Instagram：@marcfraser66

11 月 28 日（土）

デイタイム：1F

MIO KASAI によるアートワークショップ（最大 9 名） 各 1.5 時間

13：00～／15：00～／17：00～

ザ・マッカランアンバサダーGAKU によるウイスキーマスタークラス(最大 9 名） 各 45 分

19：00～／20：00～

ナイトタイム：B1F

DJ&バータイム　B1F 17：00～21:00

ゲストバーテンダー：Loui Eom＆Tak In Yup（from Le Chamber/ソウル）

https://www.instagram.com/le_chamber/

ゲスト DJ：Haruna

プロフィール：東京を拠点に活動する DJ、Haruna。ディスコ、ハウス、テックハウス、R&B、ヒップホップなど、幅広いジャンルを自在にミックスするプレイスタイルが特徴。エディション東京の「Gold Bar」では毎週レギュラーDJ を務めるほか、CÉ LA VI TOKYO、1 OAK、Zouk などの人気クラブでもプレイ。さらに、ラグジュアリーホテルや、BVLGARI、Longchamp、Swarovski、Coach といったグローバルブランドのファッションイベントでも活躍。 Instagram：@haruna_h_mori

11 月 29 日（日）

デイタイム：1F

MIO KASAI によるアートワークショップ（最大 9 名） 各 1.5 時間

13：00～／15：00～／17：00～

ナイトタイム：B1F

DJ&バータイム　B1F 16：00～19:00

ゲストバーテンダー: Ramesh(from VIRTÙ/東京）

https://www.instagram.com/virtutokyo/

ゲスト DJ：Max Mackee　Mild Bunch / Rhythm of Life

プロフィール：東京を拠点に、1997 年から世界各地でプレイを続けるセレクター。MILD BUNCH SOUND SYSTEM のオリジナルメンバーの一人として、バーニングマンからフジロック、ラビリンス・フェスティバル、そして伝説の Space Lab YELLOW まで、世界中のダンサーたちを踊らせてきた。Instagram: @max_mackee

＊ワークショップやウイスキーマスタークラスのご予約は会場にて承ります。スタッフまでお気軽にお声がけください

【ザ・マッカランについて】



ザ・マッカランは、その卓越した品質とクラフトマンシップにより、世界的に高い評価を受けるシングルモルト・スコッチウイスキーブランドです。
1824 年、創業者アレクサンダー・リードがスコットランド・スペイサイドの小さな蒸溜器で最初のウイスキーづくりを始めたことから、このシングルモルト・スコッチウイスキーの比類なき伝統が幕を開けました。以来 200 年以上にわたり、その卓越した品質とクラフトマンシップの精神は脈々と受け継がれています。

ザ・マッカランの蒸溜所は、国際的に高い評価を受ける建築家によって設計されました。スコットランドの歴史ある丘陵風景から着想を得た美しい建築は、ザ・マッカランが所有する 485 エーカーの広大な敷地に佇み、周囲の自然と見事な調和を生み出しています。
品質とクラフトマンシップへの飽くなき探求こそが、ザ・マッカランの真髄です。ザ・マッカランのウイスキーが誇る卓越した品質と唯一無二の個性は、シェリー酒でシーズニングされた最高品質のオーク樽によって育まれています。そこには、熟練の技によって生み出される自然由来の色合いへの揺るぎないこだわりが息づいています。

現在、ザ・マッカランは、シェリー酒でシーズニングするオーク樽づくりのすべての工程をも自社で所有・管理しています。アメリカおよびヨーロッパにおけるオーク材の調達や製材所から、樽製造所、ブドウ畑、スペイン・ヘレス・デ・ラ・フロンテーラにある歴史あるバルデスピノのボデガ、そしてスコットランド・スペイサイドのザ・マッカラン エステートでの熟成に至るまで、そのすべてを一貫して手がけています。
長年にわたり信頼関係を築いてきた熟練のパートナーたちの専門技術を自社のもとに結集することで、すべての工程における品質、クラフトマンシップ、原産地の確かさ、そして真正性を守り続けています。こうした取り組みにより、ザ・マッカランならではの個性豊かなウイスキーを生み出す専門知識と伝統の技が、未来へと受け継がれています。

〈Mastery Beyond Reason ― 常識を超えた匠の技〉。その精神と姿勢こそが、ザ・マッカランの揺るぎない伝統の証です。

＊お酒は節度をもってお楽しみください
＊飲酒は 20 歳になってから
＊飲酒運転は法律で禁止されております
＊妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳幼児の発育に悪影響を与える恐れがあります

ザ・マッカランに関する詳細情報は、
ザ・マッカラン公式ホームページや
ザ・マッカラン公式ソーシャルメディアもご覧ください

https://www.suntory.co.jp/whisky/macallan/
https://www.facebook.com/themacallan.jp

THE MACALLAN

https://www.instagram.com/themacallan_japan/

【販売元・商品に関するお問合せ】
サントリー　株式会社
お客様センター（お酒）
フリーダイヤル：0120-139-310
https://www.suntory.co.jp/customer/

【ご取材・ご掲載に関するお問い合わせ】
「ザ・マッカラン」PR 運営事務局（株式会社 TFC 内）
https://www.tfcjapan.jp/
担当：源内　礼　rei@tfcjapan.jp