



THE  
**MACALLAN**

PRESS RELEASE

2025.12.09

大阪の空に広がる贅沢な時間

スコッチウイスキーの最高峰「ザ・マッカラン」パティーナ 大阪で

初のブランドコラボレーションを実現

2025年11月14日(金)～2026年1月15日(水)

パティーナ 大阪 20F「Sonata Bar & Lounge」



特別な夜を、もっと特別に

スコッチウイスキーの最高峰「The Macallan（ザ・マッカラン）」は、大阪で最も注目されているラグジュアリーホテル、パティーナ大阪 20F のバー「Sonata Bar & Lounge」においてスペシャルコラボレーションを開催しています。

大阪城を見渡す贅沢なロケーションのホテル「パティーナ 大阪」は、2025年5月のオープン以来、国内だけでなく海外からも注目を集める話題のホテル。同ホテル初めてとなるこの特別なコラボレーションでは、洗練されたバーラウンジの空間で極上のザ・マッカランがお楽しみいただけるだけでなく、この期間限定のオリジナルカクテルもお楽しみいただけます。そしてこのコラボレーションのために、世界を舞台に活躍する大阪で大人気のバー「Bar Nayuta」のマスターバーテンダーHIRO氏もザ・マッカランスペシャルカクテルを考案。一杯一杯に込められた繊細な技術と感性がザ・マッカランの奥深い味わいを新しい表情で引き出します。

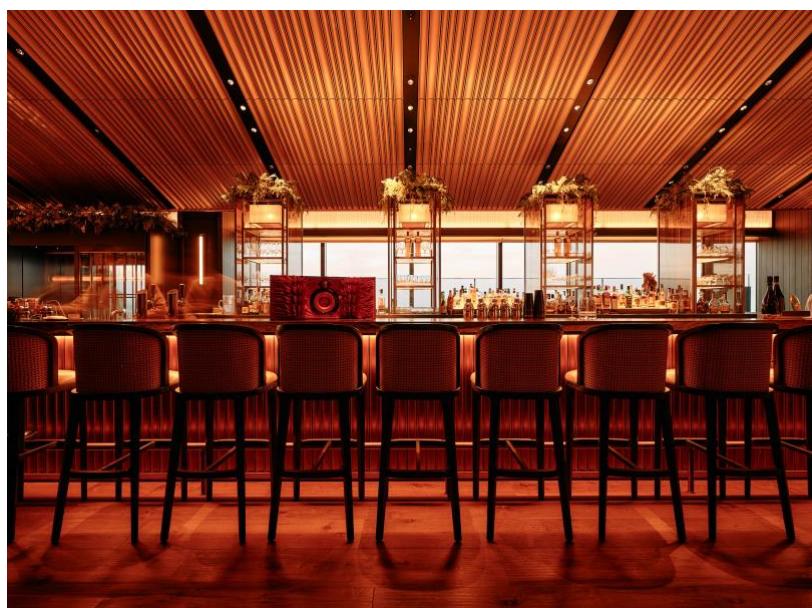
洗練された空間にザ・マッカランの世界観と大阪のバーシーンが出会う夜。

これからのホリデーシーズンやとっておきの一日に是非ご利用ください。



## THE MACALLAN

【ザ・マッカランと上質な空間が織りなすハーモニー】



パティーナ 大阪の最上階 20 階に位置する「Sonata Bar & Lounge」。

ここは、ビンテージスピーカーから流れる音とともに上質な時間を楽しむ“大人のリスニングバー”としても知られ、音と香りが交錯する非日常空間です。

音楽が空間に溶け込むように、グラスの中ではザ・マッカランの味わいが静かに広がっていく。ザ・マッカランが長年追求してきた"時間"と"香り"の芸術。それは、Sonata Bar & Lounge が大切にする空間コンセプトと深く共鳴します。この洗練された空間で音楽とウイスキーが静かに対話し、これまでにない極上な体験を生み出します。

宝石のような大阪城の夜景を眼下に美しいデザインに囲まれた店内で過ごすひとときは、特別な記念日や自分へのご褒美などいつもとは違う特別な夜を過ごしたいシーンにぴったり。この空間があなたに新しい体験を届けてくれます。

【ザ・マッカランを楽しむ一夜をお好きな飲み方で】



写真左より：ザ・マッカラン ハイボール／ランウェイ エム トゥエルブ／アンバーズ オファリング

特別な夜を演出する、とっておきの一杯。

ザ・マッカランをストレートやロック、水割りなど、クラシックなスタイルで楽しむこともできますが、「今日はどんな気分で味わおう？」—その日の心に寄り添う飲み方をここではバーテンダーが丁寧に提案してくれます。



# THE MACALLAN

今回、ザ・マッカランの世界観をさらに美味しくするためのスペシャルコラボレーションカクテルをご用意しました。その一杯を手がけたのは、長年にわたり大阪のバーシーンを牽引してきた実力派バーテンダーであり、「ASIA'S 50 BEST BARS 2025」や「World Top 500 Bars」にも選出され、大阪・アメリカ村で連日行列が絶えない人気バー「Bar Nayuta」のマスターバーテンダー HIRO 氏。その纖細な技術と研ぎ澄まされた感性によって生み出されるカクテルは、ザ・マッカランが持つ複雑で奥深い味わいに、まったく新しい表情を与えます。伝統的なシングルモルトの魅力を残しながらも、意外性のある香りや、口の中でゆっくりと変化していく味わいの層。一口ごとに発見がある、まさに“芸術”とも呼べる仕上がりです。さらには、Sonata Bar & Lounge によるオリジナルのザ・マッカランカクテルもご用意。

ウイスキーがはじめてでも、愛好家の方でもお楽しみいただける Sonata Bar & Lounge の空間で、グラスの中に広がるザ・マッカランの新たな表情をお楽しみください。



## 「Bar Nayuta」HIRO 氏プロフィール

「Bar Nayuta」は、大阪・アメリカ村にあるハーブやスパイスにフォーカスを置いたカクテルバー。それらをインフューズしたスピリッツやビターズを用いながら、昔から親しまれているクラシックカクテルを再構築。海外のカクテルラバーも多く押し寄せるインターナショナルでカジュアルなお店。HIRO 氏は 2014 年に「Bar Nayuta」を開業しバーテンダーを始める。独自の感性で作り出されるカクテルとお店の雰囲気が評判を集め、たった数年で人気店へと育て上げる。2025 年にはバーテンダーの世界的アワード『ASIA'S BEST BARS』の 100 位に入選。

### Bar Nayuta コラボレーションスペシャルカクテル

「アンバーズ オファリング」	3,600 円
「ランウェイ エム トゥエルブ」	3,600 円

### Sonata Bar&Lounge コラボレーションカクテル

「フォーリング リーヴス」	3,600 円
「ダイナスティ レベル」	3,600 円

### 「ザ・マッカラン」グラス

ザ・マッカラン ダブルカスク 12 年	3,200 円
ザ・マッカラン ダブルカスク 15 年	5,400 円
ザ・マッカラン シェリーオーク 12 年	3,600 円
ザ・マッカラン シェリーオーク 18 年	13,200 円
ザ・マッカラン レアカスク 2023	7,600 円
ザ・マッカラン タイム：スペースマスター	42,000 円

\*表示価格はすべて税込みです

### 【ザ・マッカラン in パティーナ大阪】概要

日時：2025 年 11 月 14 日（金）～2026 年 1 月 15 日（木） 2 ヶ月間

場所：パティーナ 大阪 20F 「Sonata Bar & Lounge」

〒540-0007 大阪府大阪市中央区馬場町 3-9-1

TEL. 06-6941-8888

### 営業時間

月曜日～金曜日 14:00～23:00

土曜日、日曜日および祝日 12:00～23:00

お食事：17:30～22:00 お飲み物：～22:30



# THE MACALLAN

## 年齢制限

17時以降は20歳以上の方のみご利用いただけます

### ■「ザ・マッカラン」について

ザ・マッカランは、その卓越したシングルモルトウイスキーで世界的に知られるウイスキーブランドです。1824年、ザ・マッカランの創業者アレクサンダー・リード氏がスコットランドのスペイサイドにある小さな蒸溜器で最初のウイスキーを蒸溜し始めてから、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始まりました。そこから200年の時が経った今でも、品質とクラフトマンシップへのこだわりがザ・マッカランの特徴です。シェリー酒で味付けされた特別なオーク樽によって、それぞれのウイスキーは自然の色味と卓越した品質、また際立った個性を持っています。ザ・マッカランの蒸溜所は、国際的に評価されている建築家によって古き良きスコットランドの丘からインスピレーションを得た美しい485エーカーの敷地内にあります。過去の200年間は、これから起こることの序章でしかありません。時を超えた旅。それが今年、ザ・マッカランが掲げる"200 Years Young"の放つメッセージです。

"妥協なきものづくり"

\*お酒は節度を持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、ウェブサイト、Facebook ファンページ、または Instagram をご覧ください。

<https://www.suntory.co.jp/whisky/macallan/>

<https://www.facebook.com/themacallan.jp>

[https://www.instagram.com/themacallan\\_japan/](https://www.instagram.com/themacallan_japan/)

### ■パティーナ 大阪について

難波宮跡と歴史ある大阪城の間に位置するパティーナ大阪は、意識的な生活スタイルとクリエイティブな表現というレンズを通して再定義されたトランスフォーマティブ・ラグジュアリーを体験する、マインドフルな探検家たちを誇ります。「水の都」である大阪にそびえ立つ20階建てのサンクチュアリは、サステナブル・ビューティーの象徴的存在です。ここでは、長い年月を経た銅、選び抜かれた木材、そして豊かに流れる水が、地球と芸術の両方に敬意を払いながら、ゲストに時の物語を語りかけます。

心のこもったラグジュアリー、芸術に重きを置きながら、サステナブルで洗練されており、ただ滞在を求めるゲストだけでなく、成長することを求める人々のためのホテルです。

詳細については、<https://patinahotels.com/osaka/ja>をご覧ください。

本件に関するご取材・お問い合わせは下記までお願いいたします

「ザ・マッカラン」PR運営事務局（株式会社TFC内）

担当：源内 礼 [rei@tfcjapan.jp](mailto:rei@tfcjapan.jp) TEL: 090-1884-6435