

京王プラザホテルにて、ウイスキーと日本料理のペアリングが楽しめる  
「嘉之助蒸溜所ウイスキーセミナー」を2024年10月6日（日）に開催  
～京王プラザホテル・和食<かがり>料理長 八木澤大輔氏による嘉之助ウイスキーと日本料理のペアリングで  
新しい魅力を発信～



「MELLOW LAND, MELLOW WHISKY」をコンセプトに、ウイスキー製造を行う小正嘉之助蒸溜所株式会社（本社：鹿児島県日置市、代表：小正芳嗣）は、2024年10月6日（日）に、嘉之助蒸溜所のウイスキーと日本料理のペアリングをお楽しみいただける1日限りの特別イベント「嘉之助蒸溜所ウイスキーセミナー」を、京王プラザホテル（東京・西新宿、社長：若林 克昌）、45階・スカイラウンジ<オーロラ>にて開催いたします。

イベントには鹿児島から、嘉之助蒸溜所所長中村俊一が講師として参加、蒸溜所の歴史やウイスキーの魅力について熱く語る予定です。なお、当日はフラッグシップの「シングルモルト嘉之助」をはじめ希少な構成原酒や、嘉之助蒸溜所の母体である小正醸造が1957年に発売した樽貯蔵焼酎「メローコヅルエクセレンス」など計7種類のテイastingをお楽しみいただけます。

料理は嘉之助蒸溜所がある鹿児島県の食材や、蒸溜所から出るウイスキー樽の樽材を使った燻製チップを活

用した燻製料理、蒸溜所の近くにある吹上浜（ふきあげはま）でとれる塩を取り入れるなど工夫を凝らし、同じ日本の土地で生まれた食材とウイスキーを日本料理でペアリング。ウイスキーの重厚さや深みを、和食＜かがり＞料理長 八木澤大輔氏による繊細な日本料理の味わいに合わせ、蒸溜所所長のトークとともに嘉之助蒸溜所を存分に楽しめる特別イベントです。さらに、「シングルモルト 嘉之助」「嘉之助 HIOKI POT STILL」など、嘉之助限定ウイスキーを数量限定で特別販売(※1)いたします。  
(※1)スカイラウンジ<オーロラ>店内でお召し上がりいただけます。お持ち帰りになれません。

## ■特別イベント『嘉之助蒸溜所ウイスキーセミナー』 要予約

**日** 時：2024年10月6日（日）15:00～17:00  
**場** 所：京王プラザホテル 45階/スカイラウンジ<オーロラ>  
**料** 金：1名様 12,000円  
（テイasting 7種類、日本料理ペアリング、  
サービス料・税込み）  
**協力・協賛**：小正嘉之助蒸溜所株式会社  
**予** 約：WEB予約のみ、事前決済



※写真はイメージです。

※季節・天候、仕入れ状況により料理内容等が変更になる場合がございます。

※ご予約の受け付けはWEBのみ。事前決済となります。

イベントページURL：[https://www.keioplaza.co.jp/event/whisky\\_event2024-2](https://www.keioplaza.co.jp/event/whisky_event2024-2)

◎お問い合わせ/【レストラン予約（受付時間 10:00～20:00）】

（03）5322-8151（直通）

（03）3344-0111（代表・自動音声）



## ■講師プロフィール

中村 俊一

小正嘉之助蒸溜所株式会社

1977年 鹿児島生まれ 鹿児島育ち

鹿児島大学大学院 水産学研究科修了

2005年に小正醸造株式会社入社、製造課に配属後、営業課、貯酒管理などを経て、2020年より所長兼チーフブレンダーに就任。現在は生産管理、ブレンド、商品開発に携わっている。

## KANOSUKE ブランドについて

KANOSUKE は、鹿児島・日置で140年の焼酎造りで培った蒸留と熟成の技術を受け継ぐ小正醸造の4代目・小正芳嗣が主導し、祖父である2代目・小正嘉之助の名を冠して創業した嘉之助蒸溜所が、日本洋酒酒造組合が定めるジャパニーズウイスキーの定義に沿って造るクラフト・ジャパニーズウイスキーです。小正家の世代を超えた挑戦の物語を背景に、全ての工程を鹿児島で行い、現代的な設備を使いながらも、伝統的な蒸留の技術を融合させ、複数の蒸留器や樽を駆使することで、優雅さと上品さを持つ芳醇な味わ

いを実現しています。日本一長い砂浜からの潮風と、鹿児島・日置の豊かな自然環境が、KANOSUKE ならではのメロウな味わいを育んでいます。

## 【会社概要】

社名：小正嘉之助蒸溜所株式会社

本社所在地：鹿児島県日置市日吉町神之川 845-3

代表取締役社長：小正芳嗣

事業内容：ウイスキー製造

設立：2017年

HP：<https://kanosuke.com/>

