

4つのテーマでウイスキーの魅力を学ぶホテルイベント オークに集う、ウイスキーの嗜み ～ ジャパニーズウイスキーにいざなわれる旅 ～

1915年の開業以来、東京駅丸の内駅舎とともに歴史を歩んできた東京ステーションホテル（所在地：東京都千代田区丸の内 1-9-1）では、バー オークにて、ウイスキーの奥深い魅力をテーマごとに紐解くホテルイベントを、年間を通じて全4回開催いたします。

第1回の「エリザベス女王に愛された、英国王室御用達のスコッチウイスキー」に続き、第2回は「ジャパニーズウイスキーにいざなわれる旅」をテーマに開催。国内の蒸留所に焦点を当て、まだ広く知られていないジャパニーズウイスキーの魅力をご紹介しますとともに、日本のウイスキー文化に触れていただく機会をご提供いたします。



1914年東京駅開業式典のおり、時の首相 大隈重信が「鉄道も四通八達せざるべからず」と残したように、鉄道があらゆる方向に通じ、発展していくことを思い描いた祝辞はまさに、現在の東京駅の姿を物語っているようです。一方、ウイスキーの世界も、東京駅開業から9年後、日本で初めてのウイスキー蒸留所が誕生。百余年の時を経て、今では全国に個性豊かな110以上の蒸留所が点在するまでに広がりました。その一滴一滴には、土地の風土と造り手の哲学、そして時を重ねることしか生まれ得ない深い味わいが宿っています。鉄道が日本各地を結び、人と文化を運んでいるように、ウイスキーもまた、それぞれの土地の物語をグラスに乗せて私たちのもとへと伝えてくれます。〈オークに集う、ウイスキーの嗜み〉第2回では、東京駅丸の内駅舎のなかにあるオーセンティックバー オークにて、日本各地のウイスキーの魅力に触れる体験をお届けいたします。

当日は、ホテルスタッフによる館内ツアーからスタート。今回のテーマである『ジャパニーズウイスキーにいざなわれる旅』にちなみ、鉄道の発展への願いが感じられるスポットも巡りながら、東京ステーションホテルが歩んできた歴史や、場所に刻まれたストーリーをご紹介します。

講師としてお迎えするのは、ウイスキーを文化や歴史の観点から紐解くライターの馬越ありさ氏。ジャパニーズウイスキーの歴史から蒸留所に息づく物語、現在に続く文化を丁寧に織り交ぜながら語られるそのストーリーは、グラスを傾けるひとときを、より豊かで奥行きのある体験へと誘います。

〈オークに集う ウイスキーの嗜み〉 ジャパニーズウイスキーにいざなわれる旅

実施日：2026年6月13日（土）

時間：13:10 開場 13:30 ホテルツアー 14:00 ウイスキーテイasting&セミナー（ペアリングフード付き）15:10 終了

料金：13,200円

店舗：バー オーク

テイastingアイテム：各20ml

ウェルカム
ハイボール

① 〈鹿児島〉 シングルモルト 嘉之助

1883年創業の焼酎蔵・小正醸造が営む嘉之助蒸溜所は、日本一綺麗な蒸溜所のひとつ。海岸線を眺めながらウイスキーをテイastingする時間は、至福のひと時。

② 〈福島〉 安積 シングルモルト 2026 エディション

1765年創業の日本酒蔵・笹の川酒造が運営する安積蒸溜所。イチロースモルト誕生のきっかけとなったことで有名。5月末に発売されたばかりの2026エディションは、安積蒸溜所のあゆみを感じられる一本。

③ シークレット 当日のお楽しみ

秩父蒸溜所のシングルモルトから、思わず旅に出たくなる1本をご用意しました。

④ 〈鹿児島〉 シングルモルト 津貫 2026 エディション

1872年創業の本坊酒造。1909年に焼酎造りから酒造業に乗り出し、津貫蒸溜所は2016年から稼働。1933年建造の伝統的な木造建築家屋である本坊家旧邸をリノベーションしたカフェバーでは、日本庭園を眺めながらウイスキーが飲み、薩摩の歴史を感じられます。

⑤ 〈富山〉 三郎丸Ⅷ STRENGTH 通常版

江戸時代後期から始まった『若鶴』の日本酒づくり。1918年に若鶴酒造を設立し、北陸一の酒造会社となり、線路からの引き込み線もあるほどでした。戦後はウイスキーづくりにも進出。三郎丸蒸溜所は国の登録有形文化財になっています。見学コースも充実しており、酒粕を用いた料理や、樽の廃材で炊いたご飯など、お食事もお楽しみます。

ご予約・お問い合わせ

[ホテルイベント](#) | [公式サイト](#) | [公式予約サイト](#) | 03-5220-1261（オーク直通 17:00～21:00 日・月除く）

ご予約は5/13 10:30am より受付開始いたします。（14名様限定）

ホテルイベント 全4回 〈オークに集う ウイスキーの嗜み〉

各テーマ：

第1回 2026年4月18日（土） エリザベス女王に愛された、英国王室御用達のスコッチウイスキー（プロモーションは4・5月）

第2回 2026年6月13日（土） ジャパニーズウイスキーにいざなわれる旅（プロモーションは6・7月）

第3回 2026年10月10日（土） 鉄道が紡ぐウイスキーの歴史（プロモーションは10・11月）

第4回 2027年2月20日（土） 小説を育み彩ったウイスキー（プロモーションは2・3月）

※画像はイメージです。

※お食事の提供はございません。

※仕入れ状況により一部メニューや提供期間が変更となる場合がございます。

馬越氏とオークスタッフが厳選したテーマごとのウイスキーの中から、イベントでもご紹介するラインナップの一部を、[プロモーション期間](#)（6月1日～7月31日）中も、オークにてお楽しみいただけます。

講師：馬越 ありさ氏

慶應義塾大学を卒業後、ラグジュアリーブランドに総合職として入社。『東京カレンダーWEB』にてライター・デビュー。エッセイスト&オーナーバーマンの島地勝彦氏に師事し、ウイスキーに魅了され、蒸溜所の立ち上げに参画。ウイスキープロフェッショナルの資格を活かし、業界専門誌などに執筆する他、『Advanced Time Online』（小学館）に連載を持ち酒類コンペティションの審査員も務める。公社）日本観光振興協会 日本酒蔵ツーリズム推進協議会 会員。



バー オーク Bar Oak

2012年の東京ステーションホテルの再開業時、休館前の店名と歴史を継承し、オーセンティックバーとして復活したバー オークには、ジャパニーズウイスキーをはじめ、スコッチ、アイリッシュ、アメリカンウイスキーなど、希少なことから人気の商品まで、世界中の多彩なスピリッツを取り揃えています。東京駅75周年を記念して、伝説のバーテンダーによって創作されたシグネチャーカクテル「東京駅」は現在も引き継がれ提供されています。店内は、創建当時の赤レンガを活かしたインテリアが上質な時間を演出。流れる時間に身をまかせて、厳選された琥珀色のウイスキーを心ゆくまで堪能いただけます。



東京ステーションホテル The Tokyo Station Hotel

東京ステーションホテルは1915年に東京駅丸の内駅舎の中に開業、壮麗な建築と当時最先端の設備で、国内外の多くの賓客をお迎えしてまいりました。2003年に国指定重要文化財となった駅舎の保存・復原事業に伴い2006年から一時休館、全施設を改装し、2012年にはヨーロッパクラシックを基調とした150の客室、10のレストラン&バー、フィットネス&スパ、宴会場など、実用性を備えた都市型ホテルとして生まれ変わりました。百余年の歴史を受け継ぎながら「Classic Luxury 時代を超えて愛される、上質なひととき」をコンセプトに、お客さまの心に寄り添い“共感するおもてなし”で、ここにしかないホテルの過ごし方を提供しています。「重要文化財の中に宿泊できるホテル」であり、東京で現存するホテルとして2番目に歴史のある東京ステーションホテルは、東京駅に隣接しており、首都圏はもちろん国内各地への移動にも便利で、他に類を見ない理想的なロケーションを誇ります。



東京ステーションホテル公式 Web サイト：<https://www.tokyostationhotel.jp/>

東京ステーションホテル公式 Facebook：<https://www.facebook.com/tokyostationhotel/>

東京ステーションホテル公式 Instagram：<https://www.instagram.com/tokyostationhotel/>