

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 ～ 鉄道が紡ぐウイスキーの歴史 ～

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 回開催しています。

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」をテーマに開催しました。第 3 回となる今回のテーマは「鉄道が紡ぐウイスキーの歴史」。ウイスキーとともに発展してきた鉄道との深い関係を、スコッチウイスキーを中心にたどっていきます。赤レンガ壁に囲まれたオーセンティックなバーを貸し切りで楽しめる貴重な機会に、ぜひご参加ください。



東京ステーションホテルが位置する東京駅丸の内駅舎は、新橋-上野間を繋ぐ中央停車場として 1914 年に建設されました。以来、東京駅は人や物、文化が行き交う場所として日本の近代化とともに歩んできました。スコッチウイスキーの歴史においても、鉄道は蒸留所と都市、港を結び、原料や樽、ウイスキーを各地へ運ぶ重要な役割を担ってきました。鉄道網の発展によって、スコットランド各地で造られるウイスキーが広く流通し、その土地ごとの個性や魅力とともに、世界へと届けられていきました。イベントでは、鉄道とウイスキーが歩んできた歴史や、人、土地とのつながりに焦点を当てます。鉄道にゆかりのあるウイスキーをはじめ、個性豊かな銘柄を味わいながら、その背景にある物語をお楽しみいただきます。

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『鉄道が紡ぐウイスキーの歴史』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。豊富な知識と独自の視点から、ウイスキーの味わいだけでなく、その一杯に込められた背景や物語を丁寧に語ります。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〉鉄道が紡ぐウイスキーの歴史

実施日：2026 年 10 月 10 日（土）*14 名様限定

時間：13:15 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）15:20 終了

料金：13,200 円

店舗：バー オーク

テイastingアイテム：各 20ml

グレングラント 18 年

1851 年グレングラント蒸留所の創業者ジェームズ・グラント氏がモレイシャー鉄道会社を創設。スコットランド北東部のスバイサイド地方からのウイスキーの輸送を後押ししました。デージーやミモザなど黄色いお花を想わせるフローラル感と、パニウのような優しい甘さが印象的。

デュワーズ 15 年

『デュワーズ』の主要な原酒を生み出すアバフェルディ蒸留所は、1898 年に設立。ピティリー川を水源とした純粋な仕込水と、都市部に繋がる鉄道が立地の決め手となりました。鉄道による物流がウイスキーづくりを支え、デュワーズの成長と世界への広がりにも貢献しました。ココナッツやライチなど、南国の白いフルーツを思わせる甘さと、シルキーなテクスチャーが特徴。

アバフェルディ 12 年

アバフェルディ蒸留所はスコットランド中部に位置し、『デュワーズ』のブレンダー室があったパースまで約 50 km を繋ぐ鉄道が通っており、Puggy と呼ばれる小型蒸気機関車でウイスキー樽を運んでいました。芳醇な蜂蜜の香りと、内側から蜂蜜が溢れるようなテクスチャーを堪能できます。

ロングモーン 18 年

1894 年ジョン・ダフ氏によりスバイサイド地方に設立。蒸留所の敷地内に線路を引き込み、グレート・ノース・オブ・スコットランド鉄道に繋がっていました。アプリコット、イチジクなど熟したフルーツ、トフィー、懐かしさを感じる麦・・・と多層感のある甘みが味わえます。

シークレット 当日のお楽しみ

スコットランドの鉄道とゆかりのあるあのジャパニーズウイスキーをご用意します！

ザ・グレンリベット 12 年 200 周年記念 限定ボトル

1933 年ファースト・クラス鉄道旅行のパイオニアであったブルマン社の列車内で『ザ・グレンリベット』のミニチュアボトルを提供し、アメリカでの人気を確立しました。英国紳士のように端正なウイスキー。青リンゴのような爽やかな香り、洋梨の甘さを感じ、苦味がなくハイボールにもおすすめ。

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 土～月除く）

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ちなまれる旅（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](#)（10 月 1 日～11 月 28 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・パーマンの島地勝彦氏に師事し、ウイスキーに魅了され、蒸留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、『Advanced Time Online』（小学館）に連載をするほか、BLUE NOTE PLACE でのウイスキーのイベントを企画するなど、幅広く活動する。（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、希少なもの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ご堪能いただけます。



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、お客様に寄り添い「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/>