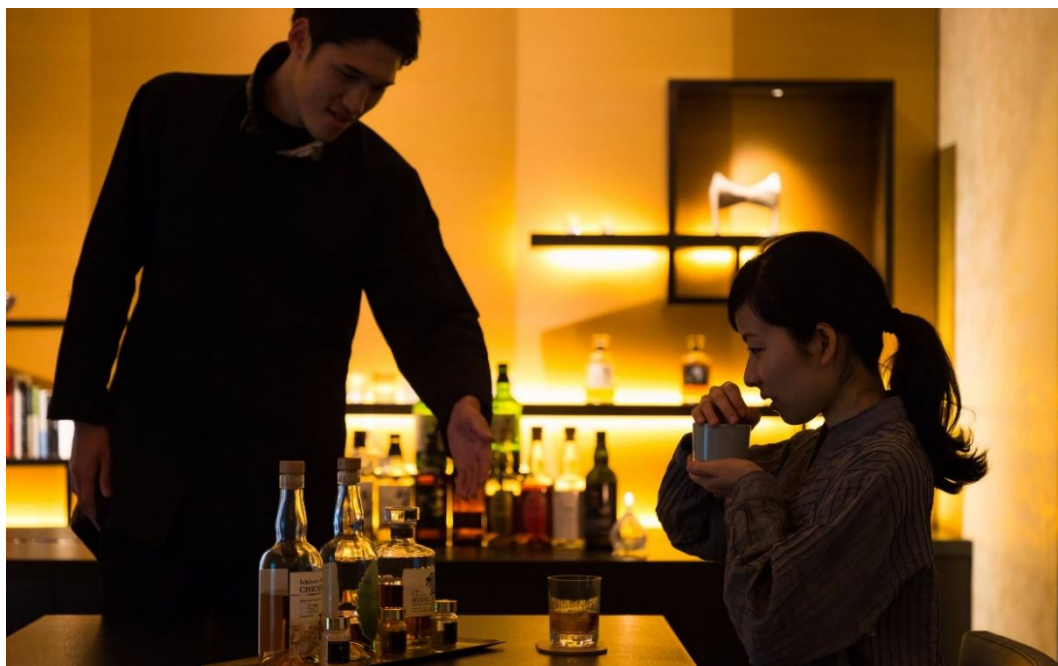


星のや京都（京都府 嵐山）
ジャパニーズウイスキーと香のマリアージュ・アクティビティ
「**聞香BAR**」開催
開催期間：2018年1月10日～2月28日

京都府・嵐山にある全室リバービューの旅館「星のや京都」は、2018年1月10日～2月28日の期間、ジャパニーズウイスキーと香（こう）のマリアージュ・アクティビティ「聞香BAR」を開催します。本企画は、近年世界的に評価の高いジャパニーズウイスキーを、より深く楽しく味わってほしいという想いから生まれました。日本の伝統文化である聞香からヒントを得て、新しいウイスキーの楽しみ方を提案します。テイスティングで選んだお好みのウイスキーと白檀などの香原料を、集中して嗅ぐことで、それぞれの繊細な香りをより鮮明に味わうことができます。熟成されたウイスキーの香りと長い時を経て生成された香原料の香りが、鼻腔で掛け合わさる体験は、香りのマリアージュという新しい発見を参加者にもたらしめます。また、本企画の開催場所である施設内の「Salon & Bar 蔵」は、冬でも暖かく、歓談に溢れた夜を楽しむことができます。



香とのマリアージュという、
ジャパニーズウイスキーの新しい楽しみ方

星のや京都は、宿泊のお客様に、近年世界的に評価の高いジャパニーズウイスキーを、より楽しく、深く味わってほしいと考えました。本アクティビティでは、繊細な香りを楽しむ日本の伝統文化である聞香からヒントを得て、ジャパニーズウイスキーと香のマリアージュという、ウイスキーの新しい楽しみ方を提案します。使用する香原料は、京都の老舗香木専門店「山田松香木店」が厳選したもので、ウイスキーの特徴をより引き立てる組み合わせを用意しています。香の香りを一緒に聞くことで、風土や熟練した職人が作り出した繊細かつ重厚なウイスキーの香りを、より深く味わうことができます。

例えば、ドライフルーツや蜜を思わせる「山崎18年」の香りには、蜂蜜が練りこまれている練香（ねりこう）である「玄妙（げんみょう）」の香りを合わせることで、熟成された深い香りや味わいを知覚することができます。また、いくつかの原酒をブレンドし熟成させた「白州18年」には、香木の最高峰とされる微かに苦さのある蜜のような「伽羅（きゃら）」の香りを合わせることで、芳醇な樽の香りをより深く楽しむことができます。

長い時を経て生み出された香原料の香りと熟成されたウイスキーの香りが、鼻腔で掛け合わさる経験は、香りのマリアージュという新しい発見を参加者にもたらしめます。



【聞香とは】

聞香とは、室町時代に体系化された香道における香の鑑賞方法で、心を傾けて、ゆっくりと香りを味わうという意味です。聞香に使う香木は、樹木内に樹脂が長い年月をかけて形成、熟成されたもので、その香りは、重厚で繊細です。聞香では、目を閉じ、嗅覚以外の感覚器官から得られる情報や刺激を一切遮断し、集中して香木を聞くため、その繊細な香りを敏感に感じ取ることができます。

参考：山田松香木店

テイastingで発見、 ジャパニーズウイスキーの世界

本アクティビティでは、まず3種類のジャパニーズウイスキーをテイastingし、楽しみながらその特徴を比べることができます。

日本では、国土が狭い割に色々なタイプのウイスキーが造られており、特にその香りは、熟成方法や過程、ブレンドの有無によって様々な特徴があります。

テイastingを通して、今までウイスキーに馴染みのなかった方や、興味があってもなかなか触れる機会のなかった方でも、気軽にジャパニーズウイスキーの特徴を知ることができます。テイastingによって好みのジャパニーズウイスキーを選んだ後、香とのマリアージュを通して、その味わいや香りをより深く楽しむことができます。

Salon & Bar 蔵で楽しむ ウイスキー談義

このアクティビティは、施設内のSalon & bar 蔵で開催されます。Salon & Bar 蔵は、長年蔵として使用されていた場所から、お客様が客室以外でもくつろぐことのできるサロンとして、2014年に生まれ変わりました。漆喰壁に覆われ、高い天井の太い梁が特徴的な室内は、暖かい雰囲気にも包まれ、冬でも暖かく、バーテンダーを囲んで、ゆっくりとウイスキー談義を楽しむことができます。また、本アクティビティの後、この場所はバーとして営業します。バーでは常時約20種類のウイスキーを取り揃えており、引き続き、歓談にあふれた夜を楽しむことができます。

今後の展開

ジャパニーズウイスキーは、近年世界的に需要が高まり、希少になりつつあります。星のや京都は、今後もジャパニーズウイスキーを、より気軽に楽しく味わうことができる企画を提案してまいります。



【ジャパニーズウイスキーの魅力】

ジャパニーズウイスキーは、温暖な気候と上質な水に恵まれ、なめらかで、バランスのとれた味と香りが特徴とされています。バランスのとれたウイスキーができあがるまでには、恵まれた自然環境以外にも、職人による仕込みや発酵時の気温・湿度の細かい微調整や、最低でも3年の熟成・貯蔵など手間と時間がかかっています。

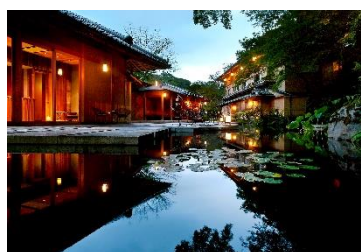


【ジャパニーズウイスキーの評価】

ウイスキーの世界的コンペティション「ワールド・ウイスキー・アワード2017」では、「サントリーウイスキー 響 21年」が「ワールドベスト・ブレンデッドウイスキー」を受賞、「富士御殿場蒸溜所シングルグレーンウイスキー AGED 25 YEARS SMALL BATCH」が「ワールドベスト・グレーンウイスキー」を受賞しています。また「イチローズモルト 秩父ウイスキー祭2017」が「ワールドベスト・シングルカスクシングルモルトウイスキー」に輝いています。

参考：WHISKY Magazine Japanより

- | | | |
|--|--------------------------|----------------|
| ■期間：2018年1月10日～2月28日 | ■場所：星のや京都「Salon & Bar 蔵」 | ■定員：6名 |
| ■時間：21:00～（6名同時開催） | ■予約：当日20:00まで | ■参加条件：星のや京都宿泊者 |
| ■料金：5,000円（税・サービス料10%別）＊宿泊料別 | | |
| ■含まれるもの：ジャパニーズウイスキーテイasting3種、聞香1回、ジャパニーズウイスキー1杯 | | |
| ＊仕入れ状況によりジャパニーズウイスキーや香木の内容が一部変更になる場合があります。 | | |



星のや京都

平安貴族が別邸を構えた京都・嵐山。渡月橋から船に乗り、大堰川を遡ると現れる水辺の私邸。京都に息づく日本の伝統技法を感じる客室、五味を自在に表現する日本料理、四季の美しい景観と静けさの非日常の世界を楽しめるリゾートです。

所在地：〒616-0007 京都府京都市西京区嵐山元録山町11-2

アクセス：阪急嵐山駅より徒歩約10分、京都南ICより車で約30分

電話番号：0570-073-066(星のや総合予約) URL: <http://hoshinoya.com/>

客室数：25室 チェクイン15:00～／チェックアウト～12:00

料金：81,000円～（1室1泊あたり、食事別、税・サービス料10%込）

本リリースに関する報道関係からのお問合せ先 星野リゾート グループ広報

TEL：03-5159-6323 FAX：03-6368-6853 E-mail：pr-info@hoshinoresort.com