

報道関係者各位

2024年6月20日

パーク ハイアットニセコ HANAZONO

パーク ハイアットニセコ HANAZONO  
「ニッカウキスキー ペアリングプラン発売」  
～夏の北海道、ウイスキーをめぐる冒険の旅に出かけよう

北海道・ニセコのラグジュアリー・マウンテンリゾート「[パーク ハイアット ニセコ HANAZONO](#)」（所在地：北海道虻田郡倶知安町、総支配人：ポール・ライト）は、今年創業90周年を迎えたニッカウキスキーと特別コラボレーションした期間限定のステイプラン「ニッカウキスキー ペアリングプラン（3泊4日）」の予約受付を開始いたしました。緑あふれる爽やかな夏の北海道で、日本が世界に誇るニッカウキスキーと美食のペアリング、そして奥深いウイスキーの世界をめぐる冒険の旅をお楽しみください。



昨年もお好評をいただいた「ニッカウキスキー ペアリングプラン」、今年は北海道・余市にあるニッカウキスキー蒸留所見学ツアーとウイスキーペアリングディナーが楽しめる①スタンダードプラン「Legacy Whisky Journey」と、スタンダードプランにニッカウキスキー アンバサダーの金子 太郎氏による特別セミナー&ブレンドセッションを加えた②プレミアムプラン「Artisan Whisky Connoisseur Experience」の2タイプをご用意しました。

いずれのタイプもペアプラン（2名1組）で、パーク ハイアットニセコ HANAZONO のご宿泊3泊と朝食3回、ニッカウキスキー北海道・余市蒸留所見学ツアー（ホテルリムジンバスでの送迎付き）、ホテル内のレストラン「炉端」と「チャイナキッチン」でのニッカウキスキーペアリング特別コースディナー（各1回）、ニセコの大地を舞台に繰り広げられる光のインスタレーション「Mountain Lights（マウンテンライツ）」の無料鑑賞チケットが含まれます。

## ①スタンダードプラン「Legacy Whisky Journey」

ご宿泊期間：2024年7月27日（土）～30日（火）、8月11日（日）～14日（水）、  
8月16日（金）～19日（月）※各回定員10名様  
パッケージ料金：280,000円（税・サービス料込、2名1室の2名様分料金）

## ②プレミアムプラン「Artisan Whisky Connoisseur Experience」

ご宿泊期間：2024年9月13日（金）～16日（月）、9月20日（金）～23日（月）  
パッケージ料金：330,000円（税・サービス料込、2名1室の2名様分料金）※各回定員10名様

### 【旅程概要】

- 1日目：チェックイン（15：00～）、ホテル内でごゆっくりお過ごしください。
- 2日目：朝食後、ホテルリムジンバスにて、ニッカウキスキー余市蒸留所見学ツアーへ（※）。  
夕食はホテル内の和食レストラン「炉端」にて、ウイスキーペアリング特別コースディナーを楽しみください。  
※プレミアムプラン「Artisan Whisky Connoisseur Experience」のお客様は、ツアー終了後にホテルでニッカウキスキーアンバサダーの金子 太郎氏による特別セミナー&ブレンディングセッション付き
- 3日目：終日フリー。朝食後は周辺エリアでの観光やアクティビティ（ゴルフ、ラフティング等）など、思い思いに北海道の1日をお楽しみください。夕食はホテル内の中華レストラン「チャイナキッチン」にて、ウイスキーペアリング特別コースディナーをご用意いたします。
- 4日目：朝食後、チェックアウト（～12：00）までホテル滞在をお楽しみください。

### 【プランのハイライト】

#### ニッカウキスキー余市蒸留所見学&テイastingツアー

プラン2日目には、ホテルのリムジンバスにて日本のウイスキーの聖地として名高い「ニッカウキスキー余市蒸留所」を訪問します。同蒸留所はニッカウキスキーの創業者で「日本のウイスキーの父」として知られる竹鶴政孝が最初に作った蒸留所。日本のスコットランドと称される余市の豊かな自然の中、蒸留所では今も創業時と変わらぬ伝統の技を受け継ぎ、力強く重厚なモルト原酒が作られています。当日はニッカウキスキー担当者の解説を聞きながら蒸留の過程を見学。見学後はテイastingのほか、蒸溜所限定のウイスキーやグッズ、お菓子などのショッピングもお楽しみいただけます。

- スタンダードプラン「Legacy Whisky Journey」のお客さま：  
見学後、蒸留所内にてキーモルトブレンド体験
- プレミアムプラン「Artisan Whisky Connoisseur Experience」のお客さま：見学後、ホテルに戻り、ニッカウキスキーアンバサダーの金子 太郎氏によるセミナー&ブレンディングセッション

#### ニッカウキスキーアンバサダーによるセミナー&ブレンディングセッション

プレミアムプラン「Artisan Whisky Connoisseur Experience」にご参加のお客様のためだけに、ニッカウキスキーアンバサダーの金子 太郎氏による特別なセミナーとブレンディングセッションをご用意し

た。セミナーではアンバサダーがウイスキー文化や歴史、ニッカウキスキーの特徴などをわかりやすく解説し、奥深いウイスキーの世界へと皆さまを誘います。セミナー後はアンバサダーの指導のもとで、モルトブレンドセッションのスタート。ベースとなる数種類のキーモルトをお好みに合わせてブレンドし、世界に一つだけの「マイ・ウイスキー」を作ることができます。



#### ニッカウキスキーアンバサダー 金子 太郎 氏

1983年ニッカウキスキー入社。仙台・東京での業務用営業担当の後、マーケティング部、営業部で主に洋酒の宣伝や企画を担当。蒸溜所の情報発信やイベントなどに携わる。2018年より現職。

ウイスキー文化研究所認定 ウイスキープロフェッショナル

// ウイスキーセミナー講師

ソムリエ協会認定

シニアソムリエ

### ニッカウキスキーペアリング特別コースディナー

2日目および3日目の夕食には、パーク ハイアットニセコ HANAZONO 内レストラン「炉端」(2日目)、と「チャイナキッチン」(3日目)にてニッカウキスキーのペアリング特別ディナーをご用意いたします。食材とウイスキー双方の価値を高める珠玉のメニューと上質なモルトウイスキーとの豪華なペアリングをお楽しみください。

#### 炉端

「炉端」は、北海道の新鮮な食材の味をシンプルかつストレートに味わえる炉端焼きレストラン。今回のペアリングディナーでは、ニッカウキスキー「余市シングルモルト」を使って作り上げたオリジナルのバーベキューソースをご用意。香り高いソースと新鮮な食材、そしてふくよかなモルトウイスキーとの見事なマリアージュを存分にお楽しみいただけます。

#### チャイナキッチン

チャイナキッチンはニセコに居ながらにして、奥深い中華料理の世界を楽しむグルメジャーニーへと皆様を誘う中華ダイニング。今回のペアリングディナーでは新鮮なホタテやイベリコ豚を贅沢に使い、中華料理ならではのスパイシーかつダイナミックなフレーバーと、モルトウイスキーの繊細なフレーバーとの絶妙なペアリングメニューを御提供します。一口ごとに感覚が研ぎ澄まされる、特別なダイニングエクスペリエンスをお楽しみください。



炉端 ウイスキーペアリングディナー



チャイナキッチン ウイスキーペアリングディナー

## Mountain Lights (マウンテンライツ)

ホテルに隣接するニセコ HANAZONO リゾートで夏季に開催される、大規模な光のアートインスタレーション「Mountain Lights (マウンテンライツ)」の無料チケットをプレゼント。世界的に著名なイギリス人インスタレーション芸術家 ブルース・マンローがスキー場の斜面に描く壮大な光のアート作品をゴンドラによって上空から眺め、下車後はのんびりと散策道を巡りながら鑑賞することができます。マンローがニセコの大地にインスピレーションを受けて作り上げた、幻想的な光の世界で忘れられない夜をお過ごしください。



Mountain Lights (マウンテンライツ) 特設ページ : <https://mountain-lights.com/>

### 【ご予約・お問い合わせ】

パーク ハイアット ニセコ HANAZONO

電話番号 : [0136-27-1233](tel:0136-27-1233)

メールアドレス : [PHNiseko.fbreservations@hyatt.com](mailto:PHNiseko.fbreservations@hyatt.com)

※オンライン予約も承ります。

- [「The Legacy Whisky Journey」](#) ~ジャパニーズウイスキーの聖地「余市蒸留所」を訪ねる、学びと美食の旅
- [「Artisan Whisky Connoisseur Experience」](#) ~ウイスキーアンバサダーによる特別セミナー&ペアリングディナー付き

### 【パーク ハイアットニセコ HANAZONO】

パーク ハイアット ニセコ HANAZONO は、名峰・羊蹄山とニセコアンヌプリの壮大なランドスケープを一望する最高のロケーションに誕生したラグジュアリーマウンテンリゾートです。美しい自然景観と調和するコンテンポラリーデザインの空間、館内の随所にちりばめられた上質なアート、バラエティー豊かなダイニングで味わえる美食の数々など、輝きに満ちあふれる優美なひとときを演出します。パーク ハイアットニセコ HANAZONO の詳細は、[parkhyattniseko.jp](http://parkhyattniseko.jp) をご覧ください。

Facebook や Instagram で@parkhyattniseko を、ぜひフォローしてください。ハッシュタグ「#LuxuryIsPersonal」を付けた写真の投稿もお待ちしています。

### 【パーク ハイアット】

パーク ハイアットは、世界中の旅慣れたお客様が、旅先でも洗練されたご自宅のようにつろぐことができるホテルです。あくまでクオリティーにこだわるパーソナライズなおもてなしをお届けします。世

界中の主要都市やリゾート地で、それぞれのデスティネーションにふさわしいラグジュアリーを、インテリアデザインでも表現。珠玉の空間で、パーク ハイアットの代名詞といえるアートコレクションやデザイン、設備の整ったくつろぎの客室、数々の受賞歴を誇る名シェフたちが生み出すめくるめく美食をご堪能ください。現在 45 軒のパーク ハイアットを、アブダビ、オークランド、バンコク、ビーバークリーク、北京、ブエノスアイレス、釜山、キャンベラ、長白山、カールスバッド、チェンナイ、シカゴ、ドーハ、ドバイ、広州、杭州、ハイデラバード、イスタンブール、ジャカルタ、ジッダ、京都、モルディブ、マラケシュ、メルボルン、メンドサ、ミラノ、ニューヨーク、寧波、ニセコ、パリ、サイゴン、三亜、ソウル、上海、深セン、シエムリアップ、セントキッツ島、蘇州、シドニー、東京、トロント、ウィーン、ワシントン DC、ザンジバル、チューリッヒで展開しています。詳しくは [parkhyatt.com](http://parkhyatt.com) をご覧ください。[Facebook](#)、[X/Twitter](#)、[Instagram](#) で、@ParkHyatt をフォローしてください。ハッシュタグ「#LuxuryIsPersonal」を付けた写真の投稿もお待ちしています。

