

【プレスリリース】
報道関係各位

2025 年 9 月 1 日
レミーコアントロージャパン株式会社

ウイスキーと音楽の祭典 ブルックラディ蒸留所プレゼンツ ROCK'NDAAL JAPAN FES 2025 初開催！

ワイン&スピリッツ業界に革新をもたらすレミーコアントロージャパン株式会社（東京都港区／ゼネラルマネージャー ザビエ・タロ）が取り扱うアイラ・シングルモルト・スコッチウイスキー ブルックラディ蒸留所は、スコットランド・アイラ島で毎年開催されるウイスキーと音楽の祭典「アイラ・フェスティバル」をオマージュした『ROCK'NDAAL JAPAN FES（ロックンダール ジャパンフェス） 2025』を CITABRIA BAYPARK Grill&Bar にて 2025 年 9 月 14 日（日）に開催します。



2001 年の再稼働以来、ウイスキー業界におけるテロワールのコンセプトを開拓してきたアイラ・シングルモルト・ウイスキー蒸留所「ブルックラディ」。アイラ島でありながら、ノンピートシングルモルト「ブルックラディ」、ヘビリーピーテッドの「ポートシャーロット」を始め、世界で最もピーティーなウイスキーとして知られる「オクトモア」、そしてアイラ島産のボタニカル（植物）を用いたジン「ザ・ボタニスト」を世に送り出す、革新的な蒸留所です。ウイスキーからジンまで、その多岐にわたるポートフォリオは、伝統を守りながらも既存概念にとらわれない、真のクラフトマンシップの極みと言えます。そのブルックラディ蒸留所が、ウイスキーファン垂涎のイベントを東京にて日本初開催します。

ウイスキーの聖地として数多くのウイスキーマニアを魅了するアイラ島は、スコットランドの西部に位置し、個性豊かなウイスキーを作り出す蒸留所が数多く存在しています。このアイラ島で、毎年 5 月末から 6 月初旬に行われるウイスキーと音楽の祭典が「アイラ・フェスティバル」です。もとはゲール語とその文化を広げるために始められたこのフェスティバルは期間中、各蒸留所が順番に試飲会や限定ウイスキーの販売などを行うオープンデーを設け、ステージでは音楽の演奏や屋台で料理を提供するなど、世界中のウイスキーファンがアイラ島を訪れ、熱狂に包まれます。

「アイラ・フェスティバル」の期間中、ブルックラディ蒸留所では『ROCK'NDAAL』と銘打った独自のイベントを行っています。『ROCK'NDAAL』は、ブルックラディ蒸留所の目の前の Lochindaal（ロッホインダール）湾と Rockn' Roll を掛けて造りました。今回の日本での開催を祝し、ブルックラディ蒸留所からはマスター・ブレンダーを務めるアダム・ハネットも来日し、最新のオクトモア 16 シリーズやブルックラディ、ポートシャーロット、ザ・ボタニスト・ジンなど、バラエティに富んだドリンクと

スコットランドの伝統料理をお楽しみいただけます。またイベント当日限定販売のグッズも登場します。

ライブバンドや DJ が奏でる音楽に身を委ね、ブルックラディ蒸留所の情熱やクラフトマンシップ、自由なクリエイティビティ、そしてアイラ島の風土が織りなす、唯一無二のイベントを、ぜひご体験ください。

【概要】

ブルックラディ蒸留所プレゼンツ ROCK'NDAAL JAPAN FES 2025

日時：2025 年 9 月 14 日（日） 12:00~20:00

会場：CITABRIA BAYPARK Grill & Bar （東京都江東区豊洲 6 丁目 4-26）

入場：事前チケットオンライン購入・5,000 円（3 ドリンクチケット付）

チケット購入はこちらから：<https://rockndaaljapanfes2025.peatix.com>

ドリンクチケットでのご提供：ザ・クラシック・ラディ、ポートシャーロット 10 年、
ザ・ボタニスト各種のストレート、ロック、ソーダ割

その他有料ドリンク：ブルックラディ、ポートシャーロット、
オクトモア 16 シリーズ飲み比べ（16.1, 16.2, 16.3 各 15ml）、
スペシャルカクテル
（アイラフェスで提供されたザ・ボタニスト限定カクテルやゲストバーテンダーによるスペシャルカクテルなど）

フード：有料制（ハギス、スコッチ・ブロス、ラムチョップ、フィッシュ & チップスなどのスコットランドの伝統料理、
BRUICHLADDICH のウイスキーに合うフード）

物販：ROCK'NDAAL JAPAN FES 2025 限定アイテム（オリジナル T シャツ、バッジなど）、
ボトル販売（BRUICHLADDICH, PORT CHARLOTTE, OCTOMORE, THE BOTANIST）
※ボトル購入者には先着でアダム・ハネットがサインいたします

「オクトモア 16 シリーズプレゼントキャンペーン」

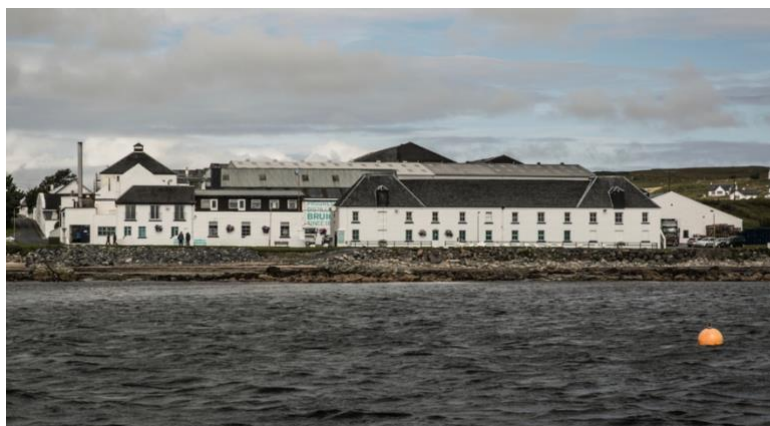
イベントチケットご購入の方に抽選で最新のオクトモア 16.1, 16.2, 16.3 が各 1 名に当たります。

* 当選は商品の発送をもってかえさせていただきます。

ブルックラディについて

ブルックラディ蒸留所は、ヘブリディーズ諸島、アイラ島の西海岸に位置し、1881 年に創設された伝統的な蒸留設備と革新的なウイスキーづくりを融合させた蒸留所です。"WE BELIEVE TERROIR MATTERS. — 私たちはテロワールが重要だと信じている" という信念に基づき、事業のあらゆる側面で持続可能なソリューションを実践しています。循環加熱システムの導入、よりクリーンなバイオ燃料への切り替えによる CO2 排出量削減、グリーン水素エネルギーの実用性の検討などを通じ、2025 年までに生産活動の脱炭素化を目指しています。2020 年には社会的・環境的目標の要件を満たし、スコッチウイスキーとジンの蒸留所として初めて B コーポレーションの認証を受けました。

ブルックラディのウイスキーには、信頼性が求められるという考えが込められており、蒸留所の土地と素材がウイスキーの魂を形作り、テロワールがスピリッツに命を吹き込むと信じています。



アダム・ハネット/ Adam Hannett プロフィール

ブルックラディ蒸留所マスター・ブレンダー。アイラ島育ちのアダムは、大学進学のため一度島を離れたが、卒業後に島に戻りブルックラディ蒸留所でツアーガイドの仕事を始めた。彼は「このときに初めて本当の教育を受けた」と語っている。アダムはその勤勉さと才能を発揮し、ツアーガイドからウェアハウスマン、マッシュマン、スチルマンを経験したのち、ヘッドウェアハウスマンとなった。彼の情熱と素質が ジム・マッキュワン の目に留まり、ウェアハウスのウイスキーの成熟度の管理を学び、ジムからブレンドの手ほどきを受ける長い修行の旅が始まった。2015 年にジムが引退すると、アダム・ハネットはヘッド・ディスティラーとしてブルックラディの舵取りをする重要な任務を受け継いだ。現在この革新的なヘブリディーズ諸島の蒸留所で造られるスピリッツは彼に託されている。



【報道関係者からのお問い合わせ先】 ブルックラディ PR 事務局

担当：藤岡（070-8387-8541）MAIL：rcj_pr@sora-hana.jp

【商品に関するお問い合わせ先】 レミー コアントロー ジャパン株式会社マーケティング部

MAIL: RCJ_PR@remy-cointreau.com