

**日本酒が一番美味しい時期到来！今しか飲めない地酒ずらり**  
**各蔵の「ひやおろし」解禁に合わせて**  
**酒どころから 12 銘柄を厳選、飲み放題で提供**  
**全国 120 本限定の「ひやおろし」も！**

ミシュラン掲載の東京駅前のホテル「ホテル龍名館東京」は、酒蔵の「ひやおろし」解禁を迎える時期に合わせて、日本全国から選りすぐった 12 銘柄を飲み放題(税込 3890 円)で提供する日本酒フェア「小さな日本酒 BAR～秋のひやおろし 2016～」を、15 階の和食店「花ごよみ東京」で開催します。

期間は「日本酒の日」である 2016 年 10 月 1 日(土)から 11 月 30 日(水)までです。

日本酒の「ひやおろし」は、冬に醸造してひと夏熟成させた酒で、まろやかな味わいが特徴です。

そんな「ひやおろし」の中でも、全国の酒どころから選りすぐった 12 銘柄を飲み放題で提供します。「ひやおろし」は解禁時期が各地域や蔵で異なるため、10 月下旬頃には一度、8 銘柄を入れ替えます。

蔵出しすぐの美味しさを届ける趣向で、常時 12 銘柄、期間中は計 20 銘柄をお楽しみいただけます。

今回の銘柄は、当店の女性利き酒師 4 人が酒どころを中心に、「日本酒ツウでもちょっと驚くもの」をテーマに厳選しました。日本全国で異なる「ひやおろし」の味を楽しんでもらえるよう、ある県に偏らず、日本全国各地域から選んでいるのも特徴です。



女性利き酒師 4 人が、全国各地の酒どころから、日本酒ツウでもちょっと驚く「ひやおろし」12 銘柄を厳選

フェア開始日から揃う 12 銘柄は、11 県(青森・秋田・山形・新潟・長野・神奈川・静岡・和歌山・奈良・広島・山口)12 蔵の「ひやおろし」です。中には、今秋出荷する「ひやおろし」のためだけに仕込んだ 120 本限定の「まんさくの花 ”勝鬨 SP 26BY”」も含まれます。そのほか、ワイングラスで香りを楽しむのがオススメの「睦奥八仙」や「楯野川 源流」など、珍しい銘柄も揃います。

各銘柄ともに基本は“冷”で提供します。お好みに応じて「ぬる燗」もでき、専用の酒器を用意します。

飲み放題の価格は税込 3890 円で、時間も 2 時間とゆっくと設けています。秋出荷したての、この時期ならではの芳醇な香りと落ち着き、丸みのある味わいの「ひやおろし」を、心行くまでご堪能いただくフェアです。

「ひやおろしをちょい飲みしたい」というお客様向けに、利酒セット(ぐいのみ猪口 3 種)も税込 1200 円をご用意します。

## 女性利き酒師が作る、日本酒の名刺「PONCA(ぼんか)」もご用意

当店では“お酒の名刺”「PONCA(ぼんか)」(写真右)を用意しています。

「飲んだ酒を覚えておきたい」「飲んだ日本酒について詳しく知りたい」、そんなお客様の声から生まれたのが、利き酒師が作成する「PONCA」です。日本酒についての基本情報から味わいの解説、写真をまとめています。

特に日本酒ビギナーの方に好評です。



### イベント概要

名称	小さな日本酒 BAR ～秋のひやおろし 2016～
場所	花ごよみ東京(中央区八重洲 1-3-22 ホテル龍名館東京 15 階)
期間	2016年10月1日(土)～11月30日(水)
内容	<b>【1】</b> ひやおろし 12 種飲み放題 3890 円
税込価格	<b>【2】</b> 利酒セット(ぐいのみ猪口 3 種) 1200 円
時間	平日:17:30～22:00、土日祝:17:30～21:00

### 10/1 から提供する日本酒 12 銘柄／おすすめの飲み方一覧

都県・蔵元	商品名	特徴・当店利き酒師コメント	飲み方
八戸酒造 (青森県)	睦奥八仙	香りも味わいも華やかでほのかに甘くとってもフルーティーで飲みやすいのが特長。さっぱりとした料理や魚介とぜひ。	冷(ワイングラス) ～ぬる燗
日の丸醸造 (秋田県)	まんさくの花 ”勝鬨 SP 26BY”	熟成された果実のようで、濃厚なうま辛口。旨味辛味を増した、酒の勝鬨×「まんさくの花」日の丸醸造とのコラボひやおろし。	冷～ぬる燗
さいや 齋彌酒造店 (秋田県)	雪の茅舎	ひと夏寝かせて、穏やかに雑味が無く、バランスのとれた味わいに仕上がっています。	冷～燗
楯の川酒造 (山形県)	楯野川 源流	ひやおろしの中では珍しく、軽快でスッキリとしたタイプ。低い温度からゆっくり上がる温度で、旨味がましていくのも楽しみ。	冷(ワイングラス)
泉橋酒造 (神奈川県)	いづみ橋 ”秋とんぼ”	ガツンと力強い口当たりとキレ味、風味豊かな山廃仕込みで、食中酒としてお燗がおすすめ。	ぬる燗
山城屋酒造 (新潟県)	山城屋 26BY	新潟で新星の”山城屋”から初のひやおろしが登場。米の旨味と甘みを噛みしめるような味わい。”秋の夜長に美女とゆっくり飲みたいお酒 5 選”に選ばれています。	冷～ぬる燗
美寿々酒造 (長野県)	美寿々	飲み口は綺麗にまとまり、青りんごや梨のよう。信州銘酒で、枕詞の”みすず刈る”が由来で、日本酒造りは自然豊かな信州と切っても切り離せないという意味。	冷～ぬる燗
大村屋酒造 (静岡県)	鰯(カシカ)	”秋の魚にぴったりな酒”で”鰯”。同じ蔵元の大村屋酒造で作られる”おんな泣かせ”に似ており、風味穏やかに、柔らかくすっきりとしています。	冷～ぬる燗

名手酒造店 (和歌山県)	黒牛	黒牛のひやおろしは、「やや生っぽさを含み」「充分な旨味を有しており」「キレがよい」という3つが特徴的。お肉料理やお味噌の料理と相性が良いです。	冷～ぬる燗
東酒類 (奈良県)	幻鷹	杜氏の隠し酒を目指して作られた、オリジナルブレンドの酒。芳醇なコクと無垢の酒独特な風味が出ている”秋あがり”です。	冷～ぬる燗
今田酒造本店 広島県	富久長 ”秋櫻”	鮮やかな酸味と程よい甘さにボリュームがあり、まるで完熟したフルーツのよう。濃厚で旨味が詰まったひやおろしです。	冷～ぬる燗
八百新酒造 山口県	雁木	無濾過らしく、酸度があって重みある奥深い味わいに仕上がっています。燗酒にすると丸味が増し冷とは違う味が楽しめます。	冷～ぬる燗

### 和食店「花ごよみ東京」概要

住 所	東京都中央区八重洲 1-3-22 ホテル龍名館東京 15 階		
営業時間	【平 日】朝食 7:00～10:00、ランチ 11:00～14:00、ディナー17:30～22:00 【土日祝日】朝食・ランチ 7:00～14:00、ディナー17:30～21:00		
席 数	52 席	平均価格	ランチ 1,500 円、ディナー7,000 円
交 通	JR「東京」駅より徒歩 3 分、東京メトロ「日本橋駅」より徒歩 1 分		
連絡先	【電話】03-3271-1135 【HP】 <a href="http://hanagoyomi-ryu.jp/tokyo/">http://hanagoyomi-ryu.jp/tokyo/</a>		



ミシュラン掲載の「ホテル龍名館東京」の  
15 階にあり、東京駅を見下ろせる好立地

8/1～当店で開始した、朝食食べ放題の「東京ブッフェ」  
江戸東京野菜を含む 30 種のベジタブル料理をメインに提供

写真はイメージです

### 「ホテル龍名館東京」概要

施設名	ホテル龍名館東京	開業日	2009 年 6 月 1 日
住 所	東京都中央区八重洲 1-3-22	交 通	JR 東京駅八重洲北口から徒歩 3 分
客 室	シングルルーム、ツインルーム、スイート等 12 種類の客室をご用意		
客室数	客室 135 室、レストラン 2 軒	宿泊料金	20,000 円～
電 話	03-3271-0971	ホームページ	<a href="http://www.ryumeikan-tokyo.jp/">http://www.ryumeikan-tokyo.jp/</a>
宿泊実績	平均稼働率:88.32%(2015 年度) 外国人比率:53.53%(2015 年度)		

### 報道各位からのお問い合わせ

(株)龍名館 広報担当:濱田

tel. 03-5289-7088 mail: [p.r@ryumeikan.co.jp](mailto:p.r@ryumeikan.co.jp)

または 広報事務局・Clover PR 内 担当:澤本、福本、金井

tel.03-6452-5220 mail: [cloverpr@cloverpr.net](mailto:cloverpr@cloverpr.net)