

## “日本一の3銘柄”や、世界初の“エルダーフラワーの変わり種梅酒”など

### 本場・和歌山の梅酒30種が飲み放題、「梅酒BAR」開催

#### ウメの実を使った、“梅づくし会席”とのセットも用意

東京駅前のミシュラン掲載ホテル「ホテル龍名館東京」は、15階の和食のメインダイニング「花ごよみ東京」で、本場・和歌山の紀州南高梅で仕込んだ梅酒30銘柄を、飲み放題で提供するイベント「梅酒BAR」を、2017年5月1日(月)から8月31日(木)まで開催します。飲み放題は2時間制で、税込2,700円です。

梅酒は全て、ウメの本場・和歌山の酒造大手で、長期熟成の本格梅酒や、梅酒に果汁等を加えた“カクテル梅酒”、アロマを加えた“アロマ梅酒”のヒットで話題の中野BC社が手掛ける数々です。

梅酒の品評会で日本一に輝いた3銘柄(紅南高梅酒・緑茶梅酒・ハッサク梅酒)のほか、新作の世界初のエルダーフラワーを使った“ハーブ梅酒”やショウガで辛口に仕上げた甘くない梅酒など、多彩なラインナップを揃えます。熟成前で黄金色の「梅酒ヌーボー」と3年熟成の“ヴィンテージ梅酒”の飲み比べもお楽しみいただけます。

女子会には、梅酒にイチゴやミカンなどの果汁を加えた中野BC社の人気シリーズ“カクテル梅酒”(17種)や、ローズヒップやラベンダーを加えた美容にも嬉しい“アロマ梅酒”(3種)がイチオシです。

さらに、お酒が苦手な方向けには、ノンアルコールの梅酒テイスト飲料(3種)もご用意します。

中野BC社の梅酒が勢揃いする期間限定の「梅酒BAR」は、今年が5回目で、去年は4カ月で約890人の“梅酒ファン”にお楽しみいただいた、人気イベントです。女性グループを中心に、若いカップルや“梅酒男子”からも好評で、中には利き酒感覚で全商品を制覇されるお客様もいらっしゃいました。



色とりどりの梅酒30種を心ゆくまで...  
3種の飲み方(ロック・ソーダ割り・お湯割り)で、少量から楽しめます♪

#### 色とりどりのオリジナル“梅酒カクテル”5種も飲み放題で

今回、中野BCと当店でレシピを共同開発したものなど、オリジナルの“梅酒カクテル”5種も、飲み放題で提供します。

ショウガ梅酒を赤ワインで割り、渋みのある味に仕上げた「甘くない女子梅酒」や、パイナップル梅酒をマンゴーフレーバーの紅茶で割った南国風の「トロピカル梅酒」などを揃えます。



左から2番目が「甘くない女子梅酒」  
真ん中が「トロピカル梅酒」

#### 梅酒とのマリアージュを楽しむ“ウメづくし会席”コースも

ウメの実を全ての料理に使用した、全5品の「ミニ梅会席」(梅酒飲み放題付き、税込6,000円)もご用意します。醤油にウメを約2週間漬けた特製の“梅醤油”でお召し上がりいただく「鯉のサラダ造り」や、ウメの実を練り込んだ田楽味噌を使った「ウメの実田楽和え」など、“ウメづくし”の和食コースです。

## エルダーフラワー使用した“世界初”の梅酒、本格発売を前にいち早く提供！

今回のイベントでは、美容や健康効果で女性の間で話題のハーブ「エルダーフラワー」を梅酒に加えた「花梅酒～elder flower～」を、本格発売（2017.6.4）を前に仕入れて、いち早く提供します。中野 BC 社のエルダーフラワーのハーブを使用した梅酒は、世界初の商品です。

この“ハーブ梅酒”には、厳選したヨーロッパ産のエルダーフラワー800輪分（1瓶 720mlあたり）のエキスを贅沢に使用。エルダーフラワー本来の、マスカットのようなナチュラルな甘い香りがふんわりと感じられ、飲むとハーブの華やかな風味が口いっぱい広がる、“心安らぐ梅酒”です。



甘い香りがふんわり♪  
心安らぐ“ハーブ梅酒”

## 日本一に輝いた3銘柄「紅南高」「緑茶梅酒」「ハッサク梅酒」は、ぜひモノ♪

品評会で日本一に輝いた梅酒3銘柄「紅南高」「緑茶梅酒」「ハッサク梅酒」を、飲み放題で心ゆくまで楽しめるのもオススメのポイントです。

本格派の方には、高級梅酒「紀州梅酒 紅南高」がおすすめです。ブランド品種・南高梅の中でも、通常の2～3倍程度価格が高い、赤く熟した「紅南高梅（べになんこううめ）」のみを使用した本格梅酒です。日本最大級の梅酒コンテスト「天満天神梅酒大会」（2007年・第一回）で、全国約100種類の中から初代日本一の栄冠に輝くなど、国内外の品評会で多数の賞を受賞している、極上の逸品です。



“カクテル梅酒”をお好みの方には、「なでしこのお酒『てまり』緑茶梅酒」と「紀州のはっさく梅酒」がおすすめです。“緑茶梅酒”は、梅酒の甘みと酸味に、緑茶の渋みがよく合う、さっぱりとした飲み口で、一般社団法人梅酒研究会が主催の「全国梅酒品評会 2015」のブレンド梅酒部門で金賞を受賞した商品です。“ハッサク梅酒”は、和歌山産の南高梅とハッサクを使用したカクテル梅酒です。2016年の同品評会の柑橘系ブレンド梅酒部門で、金賞を受賞しました。

## ミカン、イチゴ、ブルーベリーなどを加えた、可愛い“カクテル梅酒シリーズ”17種も

南高梅のみで仕込んだ本格派の梅酒に、和歌山産の柑橘の果汁を加えた「ミカン梅酒」「ハッサク梅酒」のほか、“スイーツ感覚”で楽しめる「イチゴ梅酒」「ブルーベリー梅酒」など、カラフルな“カクテル梅酒シリーズ”が、全17種揃います。沖縄産のパイナップルの果汁を梅酒に加え、濃厚な風味に仕上げた、トロピカルな「パイナップル梅酒」は、梅酒 BAR 初登場です。

さらに、ホウレンソウ・レタス・クレソン・パセリ・セロリ・キャベツ・人参の6種の野菜果汁を加えた「根六菜」や、ピリッとした刺激がクセになる「山椒の梅酒」など、珍しい商品も提供します。



ウメ料理づくしの「ミニ梅会席」

## ストロング派には、梅酒を蒸留したスピリッツやウメの種を使用した焼酎がオススメ

お酒好きの“ストロング派”の方には、南高梅で漬け込んだ梅酒の原酒を蒸留したスピリッツ(蒸留酒)の「貴梅酎(きばいちゆう)」(ALC25度)や、製造工程でウメの種を使用しほのかな梅風味に仕上げた焼酎「風待草(かぜまちぐさ)」(ALC25度)がオススメです。

## お酒が苦手な方には、“ノンアルコール梅酒”3種類もオススメ

ノンアルコールの梅酒テイスト飲料「うめジュレップ」もご用意します。酸味料や人工甘味料を一切使用せず、南高梅を主原料に加工した梅果汁と梅シロップを使い、天然のウメの果実が持つ本来の酸味やフルーティーな香りそのままを閉じ込めた商品です。濃縮タイプ(4倍希釈)で、水割りやお湯割り、ソーダ割りでご提供します。味は、プレーンタイプのほか、カクテルタイプのレモンとショウガを加えた味と、国産のユズを加えた味の計3種類です。

### <イベント概要>

名 称	梅酒 BAR2017	場 所	ホテル龍名館東京 15階 和食レストラン「花ごよみ東京」
内 容	中野 BC の 30 種の梅酒 < 本格高級梅酒 (1) / 長期熟成梅酒 (1) / にごり梅酒 (1) / 2016 年生まれの梅酒ヌーボー (1) / アロマ梅酒 (3) / カクテル梅酒 (17) / 梅ワイン (1) / 梅スピリッツ (1) / 梅焼酎 (1) / ノンアルコール梅酒・うめジュレップ (3) > と、5 種の梅酒カクテルの、全 35 種を飲み放題で提供		
期 間	2017 年 5 月 1 日 (月) ~ 2017 年 8 月 31 日 (木)		
時 間	レストラン (ディナータイム) の営業時間に準ずる 平日: 17:30 ~ 22:00、土日祝: 17:30 ~ 21:00		
税込価格	飲み放題: 2,700 円 (2 時間制、L/O 30 分前)、ショット価格: 500 円 ~ 飲み放題とミニ会席コースのセット: 6,000 円 (2 時間制、L/O 30 分前)		
備 考	※飲み放題ご利用のお客様には、お一人様お料理一品のご注文をお願いしております (デザート除く) ※テーブル席のみご予約も可能です		
ミニ会席料理内容	梅の実田楽和え	田楽味噌にウメの実を練りこみ、野菜と和えました	
	大和芋卸し揚げ 梅の実入り	大和芋にウメの実を練りこんだ、さっぱりとした卸し揚げ	
	鰹のサラダ作り	梅酒の実を約 2 週間漬け込んだ醤油でお召上がりいただきます	
	アスパラ御飯 刻み梅入り	彩り香り華やかなアスパラごはん。刻み梅をのせて	
	梅の実甘煮	ウメの実を丸ごと使い、甘く煮込みました	

### <提供する梅酒一覧>

No	カテゴリ	商品名	特徴
1	本格派高級梅酒	紀州梅酒 紅南高	日本一に輝いた“本格梅酒”(第1回天満天神梅酒大会)。太陽をよく浴びた紅色に色づく「紅南高梅」のみ使用 (ALC20度)
2	長期熟成梅酒	百葉	オーク樽で3年熟成。高貴な熟成香が加わった芳醇な香り。梅酒本来のフルーティーな風味とオーク樽由来のまるやかな熟成香が味わえる (ALC20度)
3	にごり梅酒	紀州 にごり梅酒	南高梅 100% で仕込んだ梅酒に、完熟した南高梅の生果肉をピューレ状にして加えた、まるやかな口当たりの梅酒 (ALC12度)
4	2016 年生まれの本格梅酒	中野梅酒 NOUVEAU 2016 (梅酒ヌーボー)	2016 年 6 月に漬け込み、12 月初旬にウメの実を取り出した梅酒の新酒。若々しくフレッシュで 透明感のある風味が特徴の NOUVEAU (ヌーボー)。ソーダで割ればシャンパンのように 味わって頂けます。(ALC20度)
5	アロマ梅酒	ローズヒップとラズベリーの梅酒	梅酒に、市場には出回らない糖度 65 度の濃厚なローズヒップとラズベリーの果汁を組み合わせた梅酒 (ALC10度)
6		ラベンダーとクランベリーの梅酒	北海道富良野産のラベンダーのエキスを、アメリカとチリ産の甘酸っぱいクランベリーを使用した梅酒 (ALC10度)
7		花梅酒 ~elder flower~	エルダーフラワーのハーブを使用した世界初となる梅酒。爽やかで華やかな風味が広がる中に、しっかりと梅酒の風味も感じられます。(ALC12度)
8	カクテル梅酒	紀州のゆず梅酒	国産のユズ果汁を加えた、梅酒の甘みとユズの酸味のバランスが絶妙な香り豊かな梅酒 (ALC10度)

9		山椒のうめ酒	和歌山が生産高 No.1 の山椒と、隠し味に唐辛子を使用。山椒の辛さ香りで梅の甘味と香りが引き立たつ梅酒 (ALC12 度)
10		紀州 赤い梅酒	和歌山の特産品、シソの葉を使用した健康志向の梅酒。赤シソの天然色素による美しい赤が特徴。赤シソの爽やかな風味 (ALC12 度)
11		なでしこのお酒 「てまり」緑茶梅酒	京都・宇治の緑茶を加えた梅酒。「全国梅酒品評会 2015」の「ブレンド梅酒部門」で金賞を受賞 (ALC12 度)
12		紀州のはっさく梅酒	和歌山が生産量 No.1 のハッサクを使用。ハッサクの苦さがほんのりと感じる味わい (ALC12 度)
13		完熟みかん梅酒	和歌山を代表する特産物「有田ミカン」の完熟果汁を、完熟した紀州南高梅の梅酒に加えたザ・和歌山の味 (ALC12 度)
14		紀州の シークァーサー梅酒	新鮮なシークァーサーの果汁を加え、長時間熟成させることにより梅酒の甘さとシークァーサーの酸味が上手く調和した風味豊かな梅酒 (ALC12 度)
15		甘えてられない 人生梅酒しょうが	梅とショウガの濃厚な香りと、ショウガ特有のガツンとした辛さが味わえる、スツキリ&ドライな飲み口。甘さも辛さも乗り越えてきた大人の方に。(ALC14 度)
16		紀州 蜂蜜梅酒	南高梅の梅酒に和歌山産の天然みかん蜂蜜を加えた梅酒。みかん蜂蜜のまろやかな甘みが梅酒の甘み・酸味と上手く調和。(ALC12 度)
17		一根六菜	野菜の梅酒。「根」は人参、「菜」はセロリ・キャベツ・ホウレン草・レタス・クレソン・パセリを使用。あっさりとしたのどごしが特徴 (ALC12 度)
18		和宝五柑	和歌山の柑橘 5 種を使用。温州ミカン・ハッサク・ダイダイ・アマナツ・三宝柑のバランスが絶妙。無添加・無香料の自然な味わい (ALC12 度)
19		紀州のレモン梅酒	地元和歌山産のビタミン C が豊富なレモンの果汁を使用し、搾りたてのような爽やかな香りを詰め込んだ爽やかな梅酒 (ALC12 度)
20		紀州のイチゴ梅酒	南高梅で漬け込んだ梅酒に国産のイチゴ果汁を加えた、香り高く、優しい味わいの梅酒 (ALC12 度)
21		紀州のブルーベリー梅酒	南高梅で漬け込んだ梅酒に比率にこだわり数種類をブレンドした岩手県産の完熟ブルーベリーを 100% 加えた梅酒 (ALC12 度)
22		紀州のパイナップル梅酒	パイナップルの濃厚で甘い香りが漂うトロピカルな梅酒。梅酒のキリッとした酸味がありつつも、しっかりとパイナップルの甘みが感じられる。(ALC12 度)
23		ゆずとジンジャーの梅酒	ユズの豊かな味わいとショウガの刺激が特徴の、爽やかな梅酒。ホットもオススメ (ALC12 度)
24		レモンとジンジャーの梅酒	国産ショウガと和歌山産レモン使用。ショウガの辛さ・苦味・栄養素全てを閉じ込めるため、皮ごと冷凍粉砕しすり潰す独自製法が特徴。(ALC12 度)
25	梅ワイン	梅のワイン	南高梅を使用した自社製造の糖抽梅果汁を日本醸造協会のワイン酵母により発酵させて醸した、「ウメのワイン」(ALC11 度)
26	梅スピリッツ	貴梅酎	梅酒の原酒をさらに蒸留させたスピリッツ。凝縮したウメの華やかな香りを感じられる蒸留酒 (ALC25 度)
27	梅焼酎	風待草 ※数量限定	減圧蒸留釜で、昔ながらの焼酎「粕取焼酎」の製法に習って、二次仕込みの際にウメの種を入れることで、ウメの香りが漂う焼酎 (ALC25 度)
28	うめジュレップ ※ノンアルコール梅酒	梅	ウメの華やかな香りと甘味のあとにくる、キリッとしたアルコールのような苦味が特徴。梅酒のような大人の味わい
29		柚子	国産のユズ本来の香りを十分に閉じ込めた、ユズとウメのフルーティーな香りと濃厚な甘みが楽しめる
30		檸檬&ジンジャー	イタリア・シチリア産のレモン果汁と、通常のショウガより香り、辛み成分が多い高知産の品種「黄金生姜」のシロップを加えた、甘すぎない味わい
31	梅酒の カクテル	初恋ビール	ビールを梅シロップ「紀州梅の初恋」で割った、ビールカクテル。口に含むと甘みと香りが立ち、ビールの苦手な方にもオススメ
32		ピンクサファイア	「紀州 赤い梅酒」をジンジャーエールで割った、可愛らしいピンク色のカクテル。シソとショウガのさっぱりとした味わい。
33		甘くない女子梅酒	昨年新発売した辛口の梅酒「甘えてられない人生梅酒しょうが」を赤ワインで割ったカクテル。渋みが加わり、アルコールが強く感じられる大人の一杯。
34		トロピカル梅酒	「紀州のパイナップル梅酒」をマンゴーフレーバーの紅茶で割ったカクテル。トロピカルな甘さのあるカクテルで、酸っぱいお酒が苦手な方にもおすすめ。
35		照葉樹林梅酒	緑茶梅酒をウーロン茶で割ったカクテル。グリーンティーリキュールにウーロン茶を加える、「照葉樹林」風のアレンジ。甘さ控えめなので、幅広い料理に。

### 「花ごよみ東京」店舗概要

住 所	東京都中央区八重洲 1-3-22 ホテル龍名館東京 15 階 ※JR「東京」駅から徒歩 3 分		
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
連絡先	【電話】 03-3271-1135 【HP】 <a href="http://hanagoyomi-ryu.jp/tokyo/">http://hanagoyomi-ryu.jp/tokyo/</a>		

### 本件に関する報道各位からのお問い合わせ

株龍名館 広報担当 濱田(はまだ)・山口 TEL:03-5289-7088 MAIL:p.r@ryumeikan.co.jp または  
 広報事務局 (Clover PR 内) 福本、金井 TEL: 03-6452-5220 MAIL:cloverpr@cloverpr.net