

## 日本一に輝いた4銘柄や、初登場の“濃厚高級梅酒”など 本場・和歌山の梅酒33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”&かけて楽しむ“梅酒アイス”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、本場・和歌山の紀州南高梅で仕込んだ本格派の梅酒33銘柄を、飲み放題で提供するイベント「梅酒BAR」を、2018年5月1日(火)から8月31日(金)まで15階の和食店「花ごよみ東京」で開催します。飲み放題は2時間制で、税込サ別2,700円です。

梅酒は全て、ウメの本場、和歌山の酒造大手「中野BC」が手掛ける数々です。梅酒の品評会で日本一に輝いた4銘柄(本格梅酒、ミカン梅酒他)や、パリの一流ホテルでも採用された緑茶の梅酒、梅酒に果汁を加えた色とりどりの“カクテル梅酒”、辛口に仕上げた“甘くないショウガの梅酒”など、多彩なラインナップを揃えます。

お酒が苦手な方もたくさん楽しんでもらえるよう、ノンアルコールの梅酒テイスト飲料(4種)も用意します。

また、一杯目は「とりあえずビール」の方向けに、ビールに梅シロップ「梅の初恋」を加えた、フルーティーな梅風味のピアカクテル「初恋ビール」も提供します。

料理もウメにこだわります。梅酒に漬け込んだウメの実「梅酒梅(うめしゅうめ)」などを使用した全6品のミニ会席コース「梅会席」(飲み放題付き、税込サ別5,500円)を考案し、梅酒と“梅料理”のマリアージュをお楽しみいただけます。



イチゴ、ミカン果汁等加えた“カクテル梅酒”や“アロマ梅酒”は、女子会にイチオシ♪

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6回目です。昨年は4カ月で約950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。

遠方からお越しの方のために、今年初めて、梅酒飲み放題と梅会席が付いたお得な宿泊プラン(ツイン・ダブル他/税込34,300円〜)も販売します。

### 初登場！南高梅のトロトロ&濃厚な果肉感を楽しめる、梅酒ファン垂涎の2銘柄

南高梅のどっしりとした濃厚な味と果肉感を楽しめる、“梅酒ファン”垂涎の2銘柄が、「梅酒BAR」に初登場します。

「龍神往来 紅梅(こうばい)」は、減農薬の希少な南高梅だけをじっくり漬け込み、3年以上熟成した濃厚な高級梅酒。ほとんど加水処理せず仕上げた商品で、ウメ本来の味わいを楽しめます。

「紀州 緑茶梅酒 濁(だく)」は、緑茶の梅酒に、梅酒梅の果肉をつぶして加えた一品。南高梅のトロトロとした、まろやかな口当たりが新感覚の美味しさです。



果肉たっぷりの「紀州 緑茶梅酒 濁」(右)どっしり濃厚な「龍神往来 紅梅」(左)

### 梅酒とのマリアージュを楽しむ“ウメづくし”の会席コースも

全ての料理にウメを使用した、全 6 品のミニ会席コース「梅会席」(飲み放題付き、税込サ別 5,500 円)もご用意します。「梅酒梅」を一カ月ポン酢に漬けて熟成させた特製の“梅ポン酢”で食べる「鰹のサラダ造り」、蕎麦粉に梅を練りこんだピンク色の「梅蕎麦」など、“ウメづくし”の和食コースです。

デザートには、バニラアイスにクルミの梅酒漬けとトマトを乗せ、お好みの梅酒(33 銘柄からセレクト可)をかけて仕上げる“和スイーツ”もご用意します。



### 超贅沢♪日本一に輝いた 4 銘柄も飲み放題！

本格梅酒やミカン、ハッサク果汁入りのカクテル梅酒など、品評会で日本一に輝いた梅酒 4 銘柄を、飲み放題で心ゆくまで楽しめるのも、本イベントのオススメポイントです。

高級梅酒「紀州梅酒 紅南高(べになんこう)」は、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ます。

また、「なでしこのお酒『てまり』緑茶梅酒」は、一般社団法人梅酒研究会主催の「全国梅酒品評会 2015」のブレンド梅酒部門で金賞を受賞。中野 BC 社の“緑茶の梅酒”は、パリの一流ホテルのレストランにも採用されている、極上の逸品です。

さらに、2016 年の同品評会の柑橘系ブレンド梅酒部門では「ハッサク梅酒」が、2017 年には同部門で「なでしこのお酒『てまり』みかん梅酒」も金賞に輝きました。



品評会で日本一に輝いた 4 銘柄  
イチオシはパリの一流ホテルでも採用  
緑茶の梅酒(右から二番目)

### 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」「パイナップル梅酒」など“カクテル梅酒シリーズ”が、全 17 種揃います。カラフルなラインナップで、女子会に特にオススメです。

さらに、ローズヒップやラベンダーのほか、美容や健康効果で人気のハーブ「エルダーフラワー」を世界で初めて梅酒に使った“アロマ梅酒”、ハウレンソウ・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変わり種の「一根六菜」など、珍しい商品も提供します。



## ショウガ入りや、梅酒を蒸留したスピリッツやウメの種を使用した“甘くない”お酒も

甘い梅酒から少し“味変”したいお客様には、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(きばいちゅう)」(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)、たっぷりのショウガを使用した、キリッとした味わいの辛口梅酒「人生梅酒」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”4種もオススメ

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。

そのほか、豊かな自然に囲まれた紀州和歌山県産青梅で作ったクエン酸たっぷりの甘酸っぱい梅のシロップ「梅の初恋」もご用意。このシロップを、ビールで割ったビアカクテル「初恋ビール」(写真右)も飲み放題に含まれます。



## 南高梅果汁入り、フルーティーで飲みやすい“フレーバードウイスキー”も

1976年醸造のスコッチウイスキーのシングルモルトに、南高梅100%の梅果汁と天然のオレンジピールエキスを加えた“フレーバードウイスキー”「PLUMIA(プラミア)」(税込サ別750円・単品販売限定/宿泊プランでは飲み放題に含まれます)もご用意します。

大粒で果肉が厚く柔らかい「南高梅」を使用。ウメの酸味が、ウイスキー本来のコクとバニラのような芳醇な香りを引き立てます。さらに、オレンジピールのエキスが飲み口をフルーティーにするので、女性にも飲みやすい一品です。



南高梅の味わいと、スコッチのスムーズな香りを同時に楽しめる

### <イベント概要>

名称	梅酒 BAR 2018	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 33 種の梅酒<本格梅酒(3)/長期熟成梅酒(1)/にごり梅酒(2)/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(4)>全 33 種と、梅風味のビールカクテル「初恋ビール」を飲み放題で提供		
期間	2018年5月1日(火)~2018年8月31日(金)		
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 サービス料別	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:5,500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	前菜 白酢和え	梅果肉の入った白酢和え。梅果肉の他に生ハム、夏野菜、フルーツを衣の豆腐と和えて、サッパリと。
	造り 鰹のサラダ造り	梅酒で使用した梅の実を1ヶ月間ポン酢につけて熟成させた梅ポン酢と旬の脂がのった鰹を一緒に。
	焼物 梶木鮪と梅醤油焼き	旬の梶木鮪に梅の香をまとわせて焼きました。付け合せに叩いたトマトと大根おろしを合わせたトマトおろしを添えています。
	揚物 海鮮と梅果肉のかき揚げ	海鮮と梅の果肉を和えて揚げました。梅と相性抜群のひんぎゃの塩と一緒にお召し上がり下さい。
	食事 梅蕎麦	そば粉に梅を練り込んで作ったほどよい梅の酸味が特徴の梅蕎麦。紫蘇と梅果肉と一緒に召し上がりください。
	甘味 バニラアイス ～梅の香り～	バニラアイスにトマトと胡桃の梅酒漬けを添えました。お好みの梅酒をかけてお召し上がりいただきます。

### <飲み放題の梅酒 33 銘柄一覧 (ロック/水・お湯・ソーダ割りで提供) >

No	カテゴリ	商品名	特徴
1	本格梅酒	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		中野梅酒	シンプルな梅酒。地の利を生かして原料の梅を贅沢に使用しているため、濃厚かつクエン酸のスッキリした味が特徴 (ALC14度)
3		龍神往来 紅梅	“減農薬”の南高梅で100%できた、香りも味わいもどっしりと濃厚で、飲み応えのある梅酒 (ALC20度)
4	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ろやかな熟成香が味わえる (ALC20度)
5	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、まろやかな口当たりの梅酒 (ALC12度)
6		紀州 緑茶梅酒 濁	南高梅を使用した梅酒をベースに緑茶をと梅酒梅の果肉をつぶして加えた、とろりとした口当たりが特徴の、まろやかで飲みやすい“濁”梅酒 (ALC12度)
7	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)
8		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に、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)
9		花梅酒 ～elder flower～	美容や健康効果で話題のハーブ「エルダーフラワー」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)
10	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)
11		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つ梅酒 (ALC12度)
12		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)
13		紀州 緑茶梅酒	緑茶のさわやかな渋みと梅酒独特の甘み、南高梅の酸味のバランスが絶妙な梅酒。(ALC12度)「全国梅酒品評会2015」の「ブレンド梅酒部門」で、同商品をリブランドした「なでしこのお酒「てまり」緑茶梅酒」が金賞を受賞
14		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)
15		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)「全国梅酒品評会2017」の「柑橘系ブレンド梅酒部門」で、同商品をリブランドした「なでしこのお酒「てまり」みかん梅酒」が金賞を受賞
16		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)
17		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)
18		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)
19		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)
20	和室五柑	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)	

21	カクテル 梅酒	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)
22		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)
23		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)
24		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)
25		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)
26		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、皮ごと冷凍粉碎しすり潰す独自製法が特徴 (ALC12 度)
27	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)
28	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)
29	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)
30	ハンアル コール梅酒	うめジュレップ 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
31		うめジュレップ 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
32		うめジュレップ 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
33		梅の初恋	豊かな自然に囲まれた紀州和歌山県産青梅で作ったクエン酸たっぷりの甘酸っぱい梅のシロップ。※ビール割り＝初恋ビール”
		※梅の初恋のビール割り ピアカクテル「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
【飲み放題対象外】 (単品・ 税込 750 円)		ウイスキーリキュール PLUMIA (プラミア)	梅とウイスキーとオレンジビールの絶妙なハーモニーが奏でる、上品で飽きのこない重厚な味わいと、その中にもスッキリとしたキレを両立させた新感覚リキュール (ALC40 度)

### 宿泊プラン【月・火・水曜日限定】梅酒 BAR2018&ミニ会席付プラン概要

対象期間	2018 年 5 月 1 日 (火)～8 月 29 日 (水) ※チェックインの曜日が、月・火・水限定 ※4 月 16 日 (月) から、ホテル公式 HP ( <a href="https://www.ryumeikan-tokyo.jp/">https://www.ryumeikan-tokyo.jp/</a> ) にて予約受付開始
部屋価格	スタンダードツイン (2 名) : 34,300 円～ ダブル (2 名) : 34,300 円～ (ほか (価格は税込))
特典	宿泊プラン限定、「梅酒 BAR」にてウイスキーリキュール「PLUMIA (プラミア)」も飲み放題

### 「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 ※東京駅徒歩 3 分・日本橋駅徒歩 1 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
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(はまた)・山口  
 TEL:03-5298-2988 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