

**梅酒作りの季節到来！都内で入手困難、和歌山直送の最高級の大粒「南高梅」使用  
日本一の“梅酒杜氏”が自宅で美味しく仕込むコツを伝授、「梅酒作りセミナー」開催  
33種の梅酒飲み放題と“梅料理”7品の会席付きの“ウメづくし”イベント**

ミシュラン掲載の東京駅前のホテル「ホテル龍名館東京」(中央区八重洲1)は、和歌山のブランド品種「紀州南高梅」のなかでも大粒の最高級品の実を使った贅沢な「梅酒作りセミナー」を、和食店「花ごよみ東京」(15F)で、2018年6月23日(土)に開催します。

当イベントは、梅酒の仕込み体験に加え、梅酒33種の飲み放題と“梅料理”7品の会席を楽しめる、“ウメづくし”の内容です。ウメの収穫シーズンの中でも、大きく芳醇な実ができる“梅酒作りの旬”に行きます。

漬け込みセミナーの講師は、ウメの本場・和歌山の酒造大手、中野BC社で梅酒造りを統括し、その道の名手として知られる“梅酒杜氏”の山本佳昭(よしあき)さんです。同氏が仕込む梅酒は、大阪天満で開催される梅酒グランプリで初代日本一に輝くなど、これまでに日本一の称号を4度受賞しています。

その梅酒杜氏が今回のイベントのために選りすぐった、直径約4~5cm(4Lサイズ)の大粒で、ほどよく熟し、赤味がかった紀州南高梅を現地から直送します。都内では入手困難な希少品で、一瓶に10粒以上を贅沢に漬け込みます。仕込んだ“マイ梅酒”(約1.2L分)は、ご自宅にお持ち帰りいただけます。

料金は、「梅酒作りセミナー」に梅酒33種の飲み放題と“梅料理”7品の会席を付けて、税込8000円です。定員は先着30人で、予約は電話(03-3271-1135)、メール(hanatokyo@ryumeikan.co.jp)、HP(<http://hanagoyomi-ryu.jp/tokyo/umetukekomi2018.html>)で受け付けます。

「梅酒作りセミナー」は、今年6回目で、梅酒好きの女性を中心に例年満席で、毎年通う方いるなど好評です。

**達人“梅酒杜氏”がご家庭で美味しく作るコツ、梅酒の効能などを丁寧に説明**

今回の漬け込みセミナーで講師を務める、梅酒杜氏の山本さんからは、ご家庭でも梅酒を美味しく作るコツ、漬け込んだウメを取り出すタイミング、梅酒がもたらす効能、さらには美味しい梅酒の飲み方や使い方など、梅酒の魅力を教えていただきます。

イベントは、梅酒人気が続く一方で、「家で漬け込んだことがない」といった声に応じて、当レストランが企画。最高峰の梅酒作りを学んでいただけます。



日本一の“梅酒杜氏”による本格的な梅酒作り体験



桃のようなフルーティーな香り！大粒で希少な最高級「南高梅」



## 梅酒に合うコース料理を 33 種の梅酒飲み放題と！料理長によるプチ料理教室も

全ての料理に梅酒に漬け込んだウメの実「梅酒梅(うめしゅうめ)」を使用した、全7品の当日限定コース「梅酒会席」をご用意します。

梅酒と醤油を使って作る、爽やかな風味の梅酒ドレッシングでお召し上がりいただく「造り」や、梅果肉と旬のカマス、ナスなどの夏野菜を包み込んだ「万頭の煮物」など、“ウメづくし”の和食コースです。

これらの料理を、梅酒の品評会で日本一に輝いた「本格梅酒」や、パリの一流ホテルでも採用された「緑茶梅酒」など、中野 BC 社が手掛ける梅酒 33 銘柄の飲み放題とともにお楽しみいただきます。



(上)ウメづくしの会席 ※イメージ  
(下)料理長によるプチ料理教室

お食事前には、レストランの料理長、大久保将史直伝のプチ料理教室も実施します。コース各料理のレシピと、捨ててしまいがちな「梅酒梅」をしょうゆに入れておくだけで酸化が防げるといった、意外なウメのアレンジ方法をご紹介します。

### 女子に大人気！梅酒 33 種の飲み放題イベント「梅酒 BAR」は 8 月末まで

今回のイベントを実施する和食店「花ごよみ東京」では、中野 BC 社の梅酒 33 種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)まで開催します。飲み放題は、税込サ別 2,700 円(2 時間制)です。

ウメの実を、全ての料理に使用した全 6 品の「ミニ会席」(飲み放題付き、税込・サービス料別 5,500 円)もご用意します。

### <ご参考資料> 中野 BC 社のこだわりの梅酒について

中野 BC の梅酒の生産量は、梅酒の本場・和歌山県でも最大規模です。高さ 4.2m、直径 2.6m の瑛瑯(ほうろう)製のタンク 56 基を使いウメ 500 トンで仕込む量は、毎年約 140 万本分(720ml 換算)です。

ただ、こだわりは量ではなく質です。日本酒造りに杜氏(とうじ)がいるように、中野 BC には梅酒造りの職人である「梅酒杜氏」がいます。梅酒杜氏・山本氏の指揮の元、職人たち 8 人が、ウメの実の選別と鮮度の保持、抽出をよくする攪拌、ウメを取り出すタイミング、さらには取り出した後のタンクでの熟成など、1 年以上かけて仕込み作業をします。

漬け込む青梅の品質にも細心の注意を払っています。ウメの実には足が早く腐り易いので、フルーティーさや鮮度を保つため、現地加工できる利点を生かし、入荷した果実をすぐに水洗いとアク抜きし、仕入れ当日には醸造アルコールに漬けています。かつ、ウメの味わいを深くし、見た目を鮮やかに仕上げるため、傷がついた実をより分け、良質のものを社員が一粒一粒選別しています。



梅酒造りの達人、「梅酒杜氏」山本氏



中野 BC 社の約 45 種の梅酒

梅酒もワインのように果実の出来や収穫時期(完熟度合いに大きな差がでる)で味が異なります。梅酒杜氏の山本氏は酒蔵にある56基のタンクの個性を把握し、商品に合わせてブレンドしており、同氏がつくる梅酒は梅酒グランプリで初代日本一に輝くなど、国内外で高い評価を得ています。

同社ではこうした本物志向の商品のほかに、ミカン・イチゴなど果物の果汁を加えた“カクテル梅酒”なども販売しており、販売する約45種の梅酒は全国の居酒屋などで多く取り扱われるなど人気です。

### イベント「極上梅酒の一日 IN HANAGOYOMI」概要

場 所	花ごよみ東京(中央区八重洲 1-3-22)	実 施 日	2018年6月23日(土)
時 間	(1部)16:00~16:30 : 漬け込みセミナー (2部)16:30~19:00 : “ウメ”を使用した全7品の特別コース「梅酒会席」と、梅酒33種飲み放題		
税込料金	8,000円(お支払いは、当日受付で現金もしくはクレジットカードにてお願いします) ※会費には梅酒キット一式、コース料理、梅酒飲み放題、セミナー料すべて含まれております		
人 数	30人(予約先着順)		
予約方法	<b>【1】HP:</b> <a href="http://hanagoyomi-ryu.jp/tokyo/umetukekomi2018.html">http://hanagoyomi-ryu.jp/tokyo/umetukekomi2018.html</a> <b>【2】電話:</b> 03-3271-1135 (花ごよみ東京) <b>【3】メール:</b> <a href="mailto:hanatokyo@ryumeikan.co.jp">hanatokyo@ryumeikan.co.jp</a> (花ごよみ東京) 以上のいずれかから、氏名、参加人数、連絡先をご明記のうえ応募		
料理内容	<b>【鉢物】</b> 梅果肉酢味噌和え 空蒸	石川小芋とインゲン、梅果肉を酢味噌で合えております。お味噌のkokと梅の爽やかな酸味をお楽しみいただきます。 太刀魚や南瓜など、それぞれの食材の旨味を逃さない様蒸し揚げました。梅酒のジュレと一緒に召し上がってください。	
	<b>【造り】</b>	サラダ造り	醤油ベースの梅酒ドレッシングと 旬の脂がのった鰹をご一緒にサッパリと。
	<b>【中皿】</b>	出汁巻き玉子	濃厚でしっかりとした味わいが特徴の比内地鶏の卵で作った出汁巻き玉子に大根おろしと梅果肉を合わせたとろみのある餡を掛けたサッパリとした1品
	<b>【焼物】</b>	梶木鮪梅醤油焼	旬の梶木鮪に梅の香をまわして焼きました。付け合せに叩いたトマトと大根おろしを合わせた“トマト卸”を添えています。
	<b>【煮物】</b>	冬瓜万頭	冬瓜をベースに作った万頭に、梅果肉と鰹、茄子等を合わせた一品。
	<b>【食事】</b>	梅果肉天茶漬け	梅の果肉を天麩羅にし、鰹のほぐし身と一緒に茶漬けで。
	<b>【甘味】</b>	梅果肉砂糖まぶし	梅を甘露煮にし砂糖をまぶしました。
備 考	・お酒をご提供いたしますので、未成年の方のご参加はお断りいたします。 年齢を確認させていただく場合もございます。ご了承くださいませ。 ・キャンセルについては7日前より全額負担とさせていただきます。		

### 花ごよみ東京 概要

住 所	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 他
営業時間	<b>【平日】</b> 朝食 7:00~10:00、ランチ 11:00~14:00、ディナー 17:30~22:00 <b>【土日祝日】</b> 朝食・ランチ 7:00~14:00、ディナー 17:30~21:00
連絡先	<b>【電話】</b> 03-3271-1135 <b>【HP】</b> <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:03-5298-2988 MAIL:[p.r@ryumeikan.co.jp](mailto: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](mailto:cloverpr@cloverpr.net)