

**本場和歌山からヌーボーや日本一の極上モノ、カクテル梅酒など
25種を飲み放題 1500円で提供、「梅酒 BAR」開催
女子会向けにはジンジャーやアロマ、ノンアル梅酒を**

東京駅前のスモールラグジュアリーホテル「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、梅酒ヌーボーの解禁に合わせ、本場和歌山の梅酒 25種を飲み放題で提供する「梅酒 BAR」を 2014年2月1日(土)から開催します。

提供する梅酒は、ブランド梅「南高梅」の産地、和歌山県の酒造大手で、カクテル梅酒のヒットで話題の中野 BC 社の商品です。同社が発売している約 35 種類の中から、梅酒ソムリエの金谷優氏が厳選した、特に人気の 25 種を取りそろえます。

解禁したばかりの未熟成の「梅酒ヌーボー」や、梅酒グランプリで初代日本一に輝いた高級梅酒、6年ヴィンテージ梅酒のほか、ユズやミカン、イチゴの果汁を加えた“カクテル梅酒”などを飲み比べしていただけます。梅酒好きの女子向けには、ジンジャーやアロマの梅酒などもオススメです。

全梅酒を移動式のワゴンに並べて、各梅酒に合う料理メニューとともにお客様の前にお持ちします。手にとりながら、お好みのものをその場で選んでいただけます。



期間中は、飲み放題(1500円/2時間制)とグラス売り(1杯 500円)で提供します。プラス 500円でビールに梅シロップを加えた“初恋ビール”の飲み放題も可能です。また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もご用意します。

「梅酒 BAR」は中野 BC 社と共同で行うイベントで、昨年に引き続き今回が 2 回目です。前回は女性グループを中心に好評で、中には全商品を飲みきるお客様もあり、5 カ月間で約 400 人にお楽しみいただきました。今回、商品ラインナップを変更・拡充し実施します。

◇ 女性向けに・・・美容や保温効果があるとされ人気のショウガを使った“ジンジャー梅酒”や、美容と癒しをテーマに開発された“アロマ梅酒”もオススメです。

◇ 男性やお酒好きに・・・山椒を使った梅酒やウメの種を使用し梅風味に仕上げた焼酎など、甘さ控えめの商品がオススメです。

【企画背景】10年前の約2倍！梅酒市場拡大

梅酒の市場は低迷の続く酒類の中でも急拡大しています。日本洋酒酒造組合によると、2012年の梅酒(非発泡)の出荷数量は若干前年比割れしたものの、10年前の約2倍と今なお人気です。

最高の出来になった梅酒ヌーボーをいち早く！“ヴィンテージ”との飲み比べも

イベントでは、ボージョレ・ヌーボーのように新酒の梅酒を楽しむ「梅酒ヌーボー」をいち早く提供します。一般的に梅酒の製造は、ウメの収穫期である6月に果実をお酒に漬け込み、半年後の12月に実を取り出したあと、蔵でさらに半年間熟成させます。黄金色の「梅酒ヌーボー」は昨年6月の仕込み分で、12月にウメの実を取り出したばかりを瓶詰めした商品です。

昨年収穫されたウメは、真夏日の多い高温と時期の良い恵みの雨が幸いし、ここ数年で最も大きく育ちました。そのうま味が凝縮した大きな実からエキスを十分に抽出できたため、ウメ本来の酸味のしっかりとした味のヌーボーに仕上がりました。

オーク樽で3年熟成した「百薬」や6年熟成した琥珀色の「中野梅酒 AGED 2007」もあり、ヌーボーならではの果実のフレッシュさと切れ味の良さ、琥珀色である長期熟成したヴィンテージの丸みのある芳醇さ、双方の違いをお楽しみいただけます。



ヌーボー、ヴィンテージ
飲み比べも楽しみの一つ

日本一に輝いた高級梅酒など“本格派”も

イベントで提供する高級梅酒の代表格は、ウメのブランド品種である南高梅の中でも通常の2～3倍程度価格が高い高級品「紅南高梅(べになんこうめ)」のみを使用した「紀州梅酒 紅南高」です。日本最大の梅酒コンテスト「天満天神梅酒大会」(2007年第一回大会)でグランプリを獲得した日本一の梅酒です。また「モンドセレクション 2012」で金賞を受賞するなど、国内外で高い評価を得ています。

「紅南高梅」は「南高梅」の中でも、太陽が当たる樹の外周部や上部で育ち、表面の3分の1以上がピンク色に染まった希少品です。出来上がる梅酒も果実特有の色鮮やかな紅色で、桃のようなフルーティーな香りが特徴です。



中野 BC「梅酒社氏」山本氏
と日本一の梅酒 紅南高

和歌山産の果汁を加えたものなどカクテル梅酒 14 種

紀州南高梅のみで仕込んだ梅酒に、和歌山産の果実の果汁を加えた「完熟みかん梅酒」や「はっさく梅酒」のほか、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種の野菜果汁をかけあわせた「一根六菜」など、多彩な“カクテル梅酒”が揃います。

また美容や保温効果があるとされ女性に人気の“ショウガ”を使ったカクテル梅酒「ゆずとジンジャーの梅酒」「ライムとジンジャーの梅酒」なども登場します。



ミカン、イチゴ、ジンジャー、野菜など
色鮮やかなカクテル梅酒が 14 種

女性向けに美容と癒しがテーマ、“アロマ梅酒” 2 種

中野 BC 社の最近の注力商品である、美容と癒しをテーマに開発した“アロマ梅酒”もご用意します。ラベンダーから抽出したエキスとクランベリー果汁が絶妙なバランスの「ラベンダーとクランベリーの梅酒」、市場には出回らない糖度 65 度の、欧州産の濃厚なローズヒップとラズベリーの果汁を使用した「ローズヒップとラズベリーの梅酒」で、特に女性にオススメです。



ラベンダーとクランベリー香る
女子会にオススメの一品

梅酒を蒸留したスピリッツと、梅の種を使用した焼酎が新たに追加

今回新たに南高梅で漬けこんだ梅酒の原酒を蒸留したスピリッツ(蒸留酒)の「貴梅酎」や、製造工程の中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」をご用意します。お酒好きのお客様に、是非お飲みいただきたい商品です。

お酒が苦手な方には、ノンアルコールのうめジュレップ

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「うめジュレップ」をご用意します。人工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、ソーダ割りなどでご提供します。

梅シロップの甘さとビールのほろ苦さが絶妙の「初恋ビール」も

“ビール党”にオススメなのは、ビールに南高梅で仕込んだクエン酸たっぷりの梅シロップ「紀州 梅の初恋」(中野 BC 社)を少し加えたカクテル「初恋ビール」です。追加料金 500 円で、飲み放題に含みます。梅シロップの甘みと香りが立ち、ビールの苦味のバランスが絶妙です。

イベント概要

名 称	梅酒 BAR
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 社の本格派高級梅酒(1)、梅酒ヌーボー(1)、長期熟成梅酒(2)、アロマ梅酒(2)、カクテル梅酒(14 [※])、梅スピリッツ(1)、梅焼酎(1)、うめジュレップ(3)の計 25 種類の梅酒の提供 ※カクテル梅酒 14 種のうち、「イチゴ梅酒」のみ春季限定でご提供します
期 間	2014 年 2 月 1 日(土)から
時 間	レストランの営業時間に準ずる平日:17:30~22:00、土日祝:17:30~21:00
価 格	飲み放題:1500 円(2 時間制)、ショット価格:一杯 500 円
備 考	追加 500 円で、ビールに梅シロップを少量加えた「初恋ビール」も飲み放題に含みます。お食事される方は別途、各お料理のお支払いが必要です

和歌山酒造大手・中野 BC 社の梅酒について

中野 BC の梅酒の生産量は、本場和歌山県でも最大規模です。高さ 4.2m、直径 2.6m の珪瑯(ほうろう)製のタンク 56 基を使いウメ 300 トンで仕込む量は、約 160 万本(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。梅酒杜氏をはじめとする職人たちが丹精込めて仕込むのが同社の梅酒です。

ウメは、粒が大きい和歌山の“南高梅”のみを農家から仕入れています。梅の味わいを深くし、見た目を鮮やかに仕上げるため、傷がついたウメをより分け良質のもの一粒一粒を選別し、使用しています。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、朝摘みしたウメの実を入荷後すぐに水洗いとアク抜きし、仕入れ当日にはお酒に漬けています。こうしてウメの鮮度を保ちながら約半年間、お酒にウメを漬けこみ、梅酒の酸度や糖度の計測とテイastingを繰り返しながら状況を見極めウメの実を一旦、取り出します。その後、一樽一樽ごとに定期的に攪拌しながらさらに半年間ゆっくりと寝かせて作られます。

<提供する梅酒一覧>

カテゴリ	商品名	特徴
本格派 高級梅酒	紅南高梅酒	日本一に輝いた梅酒(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」のみを使用。天候によっては出荷できない年がある程の貴重品(ALC20度)
梅酒ヌーボー	中野梅酒 NOUVEAU 2013	ボージョレ・ヌーボーのように新酒を楽しむ黄金色の梅酒。果実のフレッシュさと切れ味の良さが特徴(ALC20度)
長期熟成梅酒	百葉	樽で3年間熟成。高貴な熟成香が加わった芳醇な香りが特徴。梅酒本来のフルーティーな風味とオーク樽由来の深くまろやかな熟成香が味わえます(ALC20度)
	中野梅酒 AGED 2007	2007年6月に仕込んだ6年熟成のヴァンテージ梅酒。琥珀色である長期熟成したヴァンテージ梅酒の丸みのある芳醇さをお楽しみいただけます(ALC20度)
春季限定	イチゴ梅酒	ジューシーなイチゴ果汁をたっぷり加えた、春季限定の梅酒(ALC12度)
アロマ梅酒	ローズヒップとラズベリーの梅酒	収穫期後半を中心に完熟度が高い南高梅を選別して仕込んだ梅酒に、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)
	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。ベースの梅酒には収穫期の後半に摘み取った完熟物で、桃のようなフルーティーな香りのする紀州南高梅を使用(ALC10度)
カクテル梅酒	高麗人参梅酒	本場韓国産の高麗人参を漬け込んだ、独特のほろ苦さが合わさった健康にも良い梅酒(ALC18度)
	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。山椒の辛さ香りが梅の甘味と香りを引き立たせます(ALC12度)
	紀州 赤い梅酒	和歌山の特産品、紫蘇の葉を使用した健康志向の梅酒。赤紫蘇の天然色素による美しい赤が特徴。梅酒の甘味と酸味の後に、赤紫蘇の爽やかな風味が広がる(ALC12度)
	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)
	完熟みかん梅酒	和歌山を代表する特産物“有田みかん”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)
	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)
	レモン梅酒	和歌山産のレモン果汁を使用。梅酒の甘みとレモンの酸味のバランスが絶妙な梅酒。冬はホットもオススメ(ALC12度)
	カテキン緑茶梅酒	カテキン成分を多く含んだ緑茶の茶葉を加え、梅酒特有の甘さとカテキンの爽やかな渋みのある梅酒(ALC12度)
	一根六葉	野菜の梅酒。「根」は人参、「葉」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。あっさりとしたどごしが特徴です(ALC12度)
	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(さんぼうかん)のバランスが絶妙。無添加・無香料の自然な味わい(ALC12度)
	ゆずとジンジャーの梅酒	ゆずの豊かな味わいと生姜の刺激。爽やかな梅酒です。ホットもオススメです。(ALC12度)
	レモンとジンジャーの梅酒	国産の生姜と和歌山産のレモンを使用。生姜の辛さ・苦味・栄養素の全てを閉じ込めるため、皮ごとの生姜を冷凍後、粉碎しすり潰す独自の製法でつくる梅酒(ALC12度)
ライムとジンジャーの梅酒	ライムの爽やかな風味が梅酒をすっきりまとめます。ホットもオススメです。(ALC12度)	
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。凝縮した梅の華やかな香りが感じられます。(ALC25度)
梅焼酎	風待草	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)
うめジュレップ ※ノンアルコール	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の特徴。梅酒のような大人の味わい。
	柚子	国産のユズ本来の香りを十分に閉じ込めています。ユズとウメのフルーティーな香りと濃厚な甘みをお楽しみいただけます。
	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、辛み成分が多いのが特徴の高知産の品種「黄金生姜」のシロップを加えています。甘すぎない大人の味わいです。
ビールカクテル	初恋ビール	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

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 1,200 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】 http://hanagoyomi-ryu.jp/tokyo/		



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。完全個室の掘りごたつもあり接待利用としても

ホテル龍名館東京 概要

施設名	ホテル龍名館東京	住 所	東京都中央区八重洲 1-3-22
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		
施 設	客室 135 室、レストラン 2 軒		
宿泊料金	17,000 円～	連絡先	03-3271-0971
ホームページ	http://www.ryumeikan-tokyo.jp/	交 通	JR 東京駅八重洲北口から徒歩 3 分

(株)龍名館 会社概要

所在地	〒101-0062 東京都千代田区神田駿河台 3-4		
代表者	代表取締役社長 浜田敏男	設 立	明治 32 年 6 月
資本金	119,388,500 円	事業内容	旅館・飲食店・不動産経営
系列企業	旅館龍名館本店	: 旅館、飲食業 (東京都千代田区神田駿河台 3-4)	
	八重洲龍名館ビル管理(株)	: 貸ビル業 (東京都千代田区神田駿河台 3-4)	
	龍名館ビル開発(株)	: 貸ビル業 (東京都千代田区神田駿河台 3-4)	
系 列 店	花ごよみ龍名館本店	: 東京都千代田区神田駿河台 3-4	
	花ごよみ東京	: 東京都中央区八重洲 1-3-22 ホテル龍名館東京 15F	
	花ごよみ六本木	: 東京都港区六本木 6-6-9 ピラミデ 3F	

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、上園 (かみぞの)

TEL : 03-3253-2330 FAX : 03-3253-2067

MAIL : info@ryumeikan.co.jp