

本場のプロ 梅酒杜氏が伝授する梅酒作りセミナー開催
都内では入手困難、和歌山から直送した大粒、最高級の南高梅を使用
梅酒に合うこの日限りのコース料理と 25 種の飲み放題もセット
 ウメの収穫シーズン佳境！本場の味を東京で...

ホテル、レストラン運営の創業 116 年目の(株)龍名館(東京都千代田区、浜田敏男社長、資本金 1.2 億円)は和食店「花ごよみ」の六本木店と東京店(八重洲)で、ウメのブランド品種「南高梅」を使った梅酒作りと、梅酒に合うコース料理を楽しめるイベント「極上梅酒の一日 IN HANAGOYOMI」を開催します。実施日は、ウメの収穫シーズンの佳境で、梅酒の漬け込み時期でもある 2014 年 6 月 28 日(土)29 日(日)の 2 日間です。

梅酒の講師は本場和歌山の酒造大手、中野 BC 社の梅酒造りを統括する梅酒杜氏の山本佳昭さんです。同氏の造る梅酒は、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、国内外の品評会で多くの賞を受賞しています。

当日は、その梅酒杜氏が今回のイベントのために選りすぐる、直径約 4~5cm(4L サイズ)の大粒の紀州南高梅を直送し、漬けます。厳選された適度に熟した赤味がかかったウメの実は、都内では入手しづらい極上品で、一瓶(2L)に 10 粒以上を使用します。仕込んだ“マイ梅酒”はお持ち帰りいただきます。



漬け込みセミナー後には、梅酒に合う 6 品のコース料理を、梅酒 25 銘柄の飲み放題とともに楽しみいただきます。初代日本一の高級梅酒や、ユズやイチゴの果汁を加えた“カクテル梅酒”など、本格派から変わり種まで、中野 BC の人気梅酒を飲み比べていただけます。コース料理の内容を総料理長が簡単にお教えするプチ料理教室も、食事前に実施。まさに“ウメづくし”のイベントです。

本イベントは昨年続き 2 回目で、梅酒好きの女性を中心に定員オーバーと盛況だったため、今年も六本木店でも開催する運びとなりました。定員は各店先着 30 人で、料金は税込 8000 円です。

極上梅酒の一日 IN HANAGOYOMI

場 所	花ごよみ六本木(港区六本木)	花ごよみ東京(中央区八重洲)
実 施 日	2014年6月28日(土)	2014年6月29日(日)
時 間	(1部)12:00~13:00:漬け込みセミナー (2部)13:00~15:00:プチ料理教室、お食事	(1部)16:00~17:00:漬け込みセミナー (2部)17:00~19:00:プチ料理教室、お食事
税込料金	8000円(お支払いは当日受付で)	8000円(お支払いは当日受付で)
人 数	30人(先着順)	30人(先着順)
申込方法	・電話:03-5474-4135 ・メール:hana@ryumeikan.co.jp ・当社 HP 上の専用フォーマット (http://hanagoyomi-ryu.jp/roppongi/umetukekomi.html) 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	・電話:03-3271-1135 ・メール:hanatokyo@ryumeikan.co.jp ・当社 HP 上の専用フォーマット (http://hanagoyomi-ryu.jp/tokyo/umetukekomi.html) 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
備 考	※参加料金には、梅酒キット一式(2500円相当)、コース料理(4500円相当)、梅酒の飲み放題(1500円)、セミナー料を含みます ※未成年の方の参加、同伴不可	



本場のプロ“梅酒杜氏”直伝、都内で入手困難な最高級梅を使った梅酒漬け込みセミナー

梅酒づくりの肝は足の早い青梅の鮮度と質です。そこで青梅の調達は和歌山の酒造大手で約 35 種類の梅酒を製造販売する中野 BC の協力を得て、農家から同社の酒蔵に届けられる新鮮なものを、さらに梅酒杜氏に一粒一粒厳選してもらい、直送していただきます。

梅酒杜氏で講師の山本佳昭さんからは、家庭でもおいしく作るコツとその科学的な解説、漬け込んだウメを取り出すタイミングや、梅酒を使ったカクテルのレシピ、梅酒がもたらす効能など、梅酒の魅力一切を教えていただきます。

今回のイベントは、梅酒人気の一方で、「家で漬け込んだことがない」といった声に応えて企画。最高峰の梅酒作りを覚えていただけます。



梅酒に合うコース料理を 25 種の梅酒飲み放題と！総料理長によるプチ料理教室も

イベント 2 部ではレストランの総料理長、栗本平二が、梅酒に合う料理と、梅酒梅(梅酒に漬け込み取り出した後のウメの実)を使った料理を当日限定の特別コースとしてご用意します。

料理は前菜、椀物、焼物、食事など会席仕立ての料理 6 品で構成します。それら料理を、中野 BC 社の梅酒 25 種の飲み放題とともに楽しみいただき、梅酒づくしのフルコースです。

お食事の前には、各料理の作り方を総料理長がお教えするプチ料理教室も実施します。



「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 の珐瑯(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、毎年約 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、ウメを取り出すタイミング、取り出した後の攪拌など、約 1 年間を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。ウメの実は足が速く腐り易いので、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、朝摘みした果実を入荷後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込んでいます。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。

中野 BC ではこうした本物志向の商品のほかに、ユズ・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35種類は全国の居酒屋などで多く取り扱われる人気商品です。

<ご参考資料> 女性に大人気の「梅酒 BAR」は9月末まで開催中

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 25 種を飲み放題で提供する「梅酒 BAR」を2014年9月30日(火)まで開催しており、女性客を中心に大好評いただいています。

提供する梅酒は、中野 BC 社の梅酒ヌーボー、アロマ梅酒などです。6月末までの期間限定で販売中の“イチゴの梅酒”もオススメです。

花ごよみ六本木 概要

住 所	東京都港区六本木 6-6-9 ピラミデビル 3 階		
営業時間	ランチ 11:30~15:00(LO14:30)、ディナー17:30~22:30(LO21:30)、土日祝日定休		
席 数	49 席	平均価格	ランチ 1,200 円、ディナー6,000 円
交 通	日比谷線/「六本木」駅から徒歩 1 分、大江戸線/「六本木」駅から徒歩 1 分		
連絡先	【電話】03-5474-4135 【HP】 http://hanagoyomi-ryu.jp/roppongi/		

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/		

㈱龍名館 会社概要

社 名	株式会社 龍名館 (〒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		

本件に関する報道各位からのお問い合わせ

㈱龍名館 広報担当 濱田・上園(はまだ・かみぞの)

TEL:03-3253-2330 FAX:03-3253-2067 MAIL:info@ryumeikan.co.jp