

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。そこで青梅の調達に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ください。

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。最高級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、梅酒づくりのフルコースです。

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。梅酒杜氏の指揮のもと、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