
**本場和歌山の日本一の極上モノやヌーボー、カクテルなど
梅酒 28 種と“初恋ビール”の飲み放題「梅酒 BAR」開催
女子会向けにはイチゴ、アロマ、ショウガの梅酒！**

28 種から選ぶ“大人のウメえ～酒アイス”付き♪

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、15階の和食のメインダイニング「花ごよみ東京」で、本場和歌山の梅酒 28 種と“初恋ビール”を飲み放題で提供するイベント「梅酒 BAR」を、2015年2月2日(月)から8月31日(月)まで開催します。

提供するのはいずれも、ブランド梅・南高梅の産地、和歌山の酒造大手で、カクテル梅酒のヒットで話題の中野 BC 社の梅酒です。熟成前で黄金色の「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、8年ヴィンテージ梅酒、また梅酒にユズやミカン、イチゴの果汁を加えた“カクテル梅酒”などを提供します。超高級梅酒からヴィンテージ、変り種まで様々なタイプの 28 種を揃えるので、飽きることなく、梅酒の奥深さを存分に味わっていただけます。

梅酒は全て、ワゴンに並べてお客様の前にお持ちし、ラベルや色をご覧いただきながら、気になるものを手にとり選んでいただけます。ロックやソーダ割り、お湯割りなどお好みで提供し、少量ずつ様々な味わいの飲み比べを楽しむこともできます。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 3 種もご用意します。

冬の女子会には、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、市場には出回らない糖度 65 度の濃厚なローズヒップ、ラズベリーなどを加えた美容と癒しがテーマの“アロマ梅酒”のお湯割りが特にイチオシです。また「とりあえずビールを」のお客様のために、中野 BC の梅シロップを使ったウメ風味のビールカクテル“初恋ビール”も飲み放題に含みます。

飲み放題は、会席(8000円～)とセットにすると2時間制・税込1500円のリーズナブルな価格で提供、それ以外の方は同2500円で飲み比べしていただけます。全てグラス売り(500円～)でも提供します。各梅酒に合う料理の組み合わせをまとめたメニュー表も用意し梅酒と料理のマリアージュを楽しめます。

中野 BC 社の梅酒を揃える「梅酒 BAR」は、昨年に引き続き今回が3回目です。前回は8カ月間で約2300人の方が利用、女性グループを中心に人気で、中には全商品を制覇されるお客様も。今回、商品ラインナップをさらに拡充し、実施します。

女子に嬉しい！梅酒をアイスにかけるスイーツ付き

飲み放題ご注文のお客様全てに、食後にバニラアイスに梅酒をかけて食べるスイーツを提供します。かける梅酒は全28種から選ぶことができます。南高梅を使用した濃厚で甘酸っぱい本格派の梅酒をたっぷりかけた、“大人のスイーツ”です。



梅酒の“ヌーボー”と“ヴィンテージ”の飲み比べも楽しんで！

新年におすすめな梅酒は、ボージョレ・ヌーボーのように新酒を楽しむ「梅酒ヌーボー」です。熟成前だからこそ味わえるウメ本来のフレッシュさと、鮮やかな黄金色が特徴の季節ものの梅酒です。特に昨年は、ウメの収穫開始時期の6月に好天が続き、気温上昇も順調で、しっかりとした実に生育。酸味のあるエキスを実から十分に抽出でき、すっきり“キレ”のある味に仕上がっています。

また、オーク樽で3年熟成した「百薬」や、8年熟成のヴィンテージ梅酒もあり、“黄金色”である梅酒ヌーボーの果実のフレッシュさと切れ味の良さ、“琥珀色”である熟成梅酒の丸みのある芳醇さの、双方の違いを飲み比べていただけます。



梅酒杜氏が造る本格派！日本一に輝いた高級梅酒も注目

日本一に輝いた高級梅酒もあります。ブランド品種・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)で全国約100種類の中から初代日本一の栄冠に輝いたほか、国際的な食品品評会「モンドセレクション」で2012年から3年連続金賞やヨーロッパの食品コンクール「優秀味覚賞」(2013年)での三つ星獲得など、国内外で高い評価を得ています。



ミカン、イチゴ、山椒、野菜などを加えた、色とりどりの“カクテル梅酒”15種

南高梅のみで仕込んだ梅酒に、和歌山産の柑橘の果汁を加えた「完熟みかん梅酒」や「はっさく梅酒」「レモン梅酒」や、女子会にぴったりのイチゴやショウガなどを加えた色とりどりの“カクテル梅酒”が、全15種も揃います。

なかには、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種の野菜果汁を加えた「一根六菜」や、和歌山産の山椒、本場韓国産の高麗人参の梅酒など、珍しい商品も登場します。



梅シロップの甘さとビールのほろ苦さが絶妙の“ビールカクテル”も

“ビール党”にオススメなのは、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」をビール加えたカクテル「初恋ビール」です。

“初恋の味わい”のような甘酸っぱい梅のシロップと、苦みのあるビールとのバランスが絶妙で、何杯でもグビグビいけちゃうビールカクテルです。



お酒が苦手な方には、ノンアルコールの梅酒テイスト飲料3種を提供

お酒が苦手な方には、ノンアルコールの梅酒テイスト飲料「うめジュレップ」を提供します。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、ソーダ割りなどでご提供します。味は、プレーンタイプに加え、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。

男性向けには、梅酒を蒸留したスピリッツや梅の種を使用した焼酎など提供

甘いお酒が苦手な男性にオススメなのが、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」。また、本場沖縄の“琉球泡盛”に“南高梅”を漬け込んだ沖縄と和歌山の本格派コンビから生まれた泡盛梅酒「龍神往来 碧梅」は、中野 BC 社でも少量生産しかしていない、こだわりの逸品です。

“梅酒”と“本格和食”のマリアージュも楽しんで♪

梅酒と料理の組み合わせを紹介する中野 BC 監修のメニュー表をご用意

「花ごよみ東京」では、ホテルのレストランならではの本格和食をご堪能いただけます。チーズ盛り合わせには、「中野梅酒ヌーボー」、牛スジ煮込みには「カテキン緑茶梅酒」または「山椒のうめ酒」、燻製じゃがいもには、「はっさく梅酒」または「レモン梅酒」など、各料理とオススメの梅酒の組み合わせを記載したメニューもご準備します。梅酒と料理の組み合わせは、梅酒のプロである中野 BC 社に監修していただきました。



イベント概要

名 称	「梅酒 BAR2015」
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 の本格高級梅酒(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(15)、梅ワイン(1)、梅スピリッツ(1)、梅泡盛(1)、梅焼酎(1)、うめジュレップ(3)、初恋ビールの全 29 種を提供 ※カクテル梅酒 15 種のうち、「イチゴ梅酒」のみ春季限定(2015 年 2 月～5 月)でご提供します
期 間	2015 年 2 月 2 日(月)～2015 年 8 月 31 日(月)
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
価 格	飲み放題:2500 円(2 時間制、L/O 30 分前)、ショット価格:500 円～900 円
備 考	※会席(8000 円～)ご注文のお客様は、飲み放題 1500 円の優待価格で提供します ※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

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 1,500 円、ディナー7,000 円
交 通	JR「東京」駅より徒歩 3 分、東京メロ「日本橋駅」より徒歩 1 分		
連絡先	【電話】03-3271-1135 【HP】 http://hanagoyomi-ryu.jp/tokyo/		

<提供する梅酒一覧>

No	カテゴリ	商品名	特徴
1	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」のみ使用(ALC20度)
2	梅酒ヌーボー	中野梅酒 NOUVEAU 2014	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)
3	長期熟成梅酒	百薬	オーク樽で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)
4		中野梅酒 AGED 2007	2007年6月に仕込んだ8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)
5	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)
6		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)
7	カクテル梅酒	紀州のゆず梅酒	国内生産No.1の四国で収穫されたユズの果汁を加えた、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)
8		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、ヘルシーな梅酒(ALC18度)
9		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)
10		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。梅酒の甘味と酸味の後に、赤シソの爽やかな風味(ALC12度)
11		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)
12		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)
13		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)
14		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)
15		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)
16		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)
17		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)
18		イチゴ梅酒 ※春季限定(2月~5月)提供	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)
19		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、爽やかな梅酒です。ホットもオススメ(ALC12度)
20		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を使用。ショウガの辛さ・苦味・栄養素全てを閉じ込めるため、皮ごとのショウガを冷凍粉砕しすり潰す独自製法でつくる梅酒(ALC12度)
21		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とまめます。さっぱりと大人の味わい。ホットもオススメ(ALC12度)
22	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」です。(ALC11度)
23	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)
24	梅泡盛	龍神往来 碧梅	本場沖縄の「琉球泡盛」にウメのなかでも最高級品種として知られる「南高梅」を漬け込んだ泡盛梅酒(ALC14度)
25	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)
26	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が特徴。梅酒のような大人の味わい
27		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
28		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」のシロップを加えています。甘すぎない大人の味わい
29	ビールカクテル	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

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) TEL:03-3253-2330 MAIL:p.r@ryumeikan.co.jp または
 広報事務局(Clover PR 内) 福本、澤本 TEL:03-6459-0184 MAIL:cloverpr@cloverpr.net