

都内では入手困難、和歌山直送の大粒、最高級の南高梅を使用
日本一の梅酒杜氏が自宅で美味しく作るコツを伝授、「梅酒作りセミナー」開催
“梅料理”5品のコース料理と28種の梅酒飲み放題もセット
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117年目の榊龍名館（東京都千代田区、浜田敏男社長、資本金5千万円）は、東京駅前の和食店「花ごよみ東京」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を開催します。実施日は、ウメの収穫シーズンで、梅酒の漬け込み時期でもある、2015年6月14日（日）です。

漬け込みセミナー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し、梅酒造りの名手として知られる“梅酒杜氏”の山本佳昭さんです。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、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、漬け込みます。厳選された適度に熟した赤味がかったウメの実は、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。仕込んだ贅沢な“マイ梅酒”はご自宅にお持ち帰りいただけます。

漬け込みセミナー後には、ウメの実、梅酒などを使用した“梅料理”5品のコース料理を、梅酒28銘柄の飲み放題とともに楽しみいただきます。梅酒グランプリで日本一に輝いた高級梅酒、熟成前で黄金色の「梅酒ヌーボー」や、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、本格派から変わり種まで、中野BC社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、食事前に実施します。まさに“ウメづくし”のイベントです。

本イベントは昨年へ続き3回目で、毎回梅酒好きの女性を中心に満席とご好評いただいています。今回の定員は先着30人で、当社ホームページ、電話、メールにてご予約を受け付けます。

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

梅酒作りの肝は足の早いウメの鮮度と質です。そこでウメの調達には中野BC社の協力を得て、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さんからは、ご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、梅酒がもたらす効能など、梅酒の魅力を教えていただきます。

今回のイベントは、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 28 種の梅酒飲み放題と！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料理長、藤田祐二が、梅酒に合う料理と、梅酒うめ(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。

料理はウメの実、梅酒などを使用した先付、造り、焼物、煮物、食事の会席料理仕立ての 5 品で構成します。それら料理を、中野 BC 社の梅酒 28 種の飲み放題とともにお楽しみいただけます。

お食事の前には、各料理の作り方を料理長がお教えるプチ料理教室も実施します。



<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 の琺瑯(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 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、抽出をよくする攪拌、取り出した後の熟成など、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。ウメの実はず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、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。

女子に大人気！梅酒 28 種の飲み放題イベント「梅酒 BAR」は 8 月末まで

梅酒をアイスにかけるスイーツ付き♪

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 28 種を飲み放題で提供する「梅酒 BAR」を 2015 年 8 月 31 日(月)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。

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。

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	2015年6月14日(日)
時 間	(1部)16:00～16:30：漬け込みセミナー (2部)16:30～19:00：梅酒の実を使用した料理コースと梅酒約28種飲み放題
税込料金	8000円(お支払いは当日受付でお願いします) ※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	【1】電話:03-3271-1135(花ごよみ東京) 【2】メール:hanatokyo@ryumeikan.co.jp(花ごよみ東京) 【3】当社HP上専用フォーマット: http://hanagoyomi-ryu.jp/tokyo/umetukekomi2015.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
料理内容	【先付け】梅肉入りずんだ和え 白玉 海老 赤こんにやく 天もろこし 【造り】鰹叩き 水菜 赤玉葱 貝割れ大根 梅ジュレ掛け 万能葱 【焼物】丸茄子味噌焼き 合鴨 酢取り茗荷 天豆蜜煮 【煮物】鯛梅煮 煮梅含め煮 スナックエンドウ 木の芽 【食事】梅茶漬け 胡麻 鰹節 大葉 香の物
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きます場合もございます。ご了承下さいませ。 ・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	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	50,000,000円
事業内容	ホテル・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(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:03-6452-5220 MAIL:cloverpr@cloverpr.net