

本場和歌山の日本一の極上モノやカクテル梅酒など
梅酒 29 種が飲み放題「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！“初恋ビール”も
ウメの実を使った、“梅会席”のセットも！

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 29 種とビールにウメシロップをちょい足した“初恋ビール”1種を、飲み放題で提供するイベント「梅酒 BAR」を、2016年5月10日(火)から8月31日(水)まで開催します。飲み放題は、税込 2500 円(2 時間制)とリーズナブルな設定です。梅酒 29 種と初恋ビール 1 種ともにグラス(1 杯同 500 円～)での提供もします。

梅酒は全て、本場和歌山の酒造大手で、本格梅酒とカクテル梅酒のヒットで話題の中野 BC 社が手掛ける、紀州南高梅のブランドウメを使った数々です。日本一に輝いた本格梅酒「紅南高梅酒」や同じく日本一になったカクテル梅酒「緑茶梅酒」を始め、長期熟成梅酒やアロマ梅酒、にごり梅酒まで多彩なラインナップを飲み比べていただきます。各梅酒とも、飲み方はロックとソーダ割り、お湯割りの 3 種から選べます。

女子会には、梅酒にユズやミカン、イチゴ、ショウガなどの果汁を加えた“カクテル梅酒”やローズヒップやラズベリーを加えた“アロマ梅酒”がオススメです。また「とりあえずビールを」のお客様のために、中野 BC 社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。その他お酒が苦手な方向けに、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。

梅酒のメニューには、各商品に合う料理も記載しているので、料理に合わせて梅酒をお楽しみいただくこともできます。

中野 BC 社の梅酒を揃える期間限定の「梅酒 BAR」は、今年が 4 回目で、去年は 7 カ月で約 1260 人の方にお楽しみいただいた人気のイベントです。女性グループを中心に若いカップルや“梅酒男子”に好評で、中には全商品を制覇されるお客様もいらっしゃいました。



色とりどりの梅酒 29 種を 3 種の飲み方(ロック・ソーダ割り・お湯割り)で楽しめる

梅酒とのマリアージュを楽しむ“ウメづくし”コースも

梅酒に漬け込んだウメの実「梅酒梅(うめしゅうめ)」を、全ての料理に使用した全 5 品のミニ会席コース「梅会席」(飲み放題付き、税込 4500 円)もご用意します。醤油に梅酒梅を約 2 週間漬け込んだ“梅醤油”でお召し上がりいただく「旬魚の造り」や、野菜を梅酒梅と一緒に炊いた「野菜の炊き合わせ」など、ウメでひと手間加えた和食のコースです。またスイーツには、本格梅酒と梅酒梅を使った特製ジェラートを提供します。ウメの酸味で甘さを抑え、さっぱりとお召し上がりいただけます。



日本一に輝いた「高級梅酒」「緑茶梅酒」の2種はぜひもの

イチオシは、日本一に輝いた高級梅酒「紀州梅酒 紅南高」と、カクテル梅酒「なでしこのお酒『てまり』緑茶梅酒」です。「紀州梅酒 紅南高」は、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、赤く熟した「紅南高梅(べになんこうめ)」のみを使用した本格梅酒です。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くなど、国内外の品評会で多数の賞を受賞しています。

また、梅酒の甘みと酸味に、緑茶の渋みがよく合う、さっぱりとした飲み口の「なでしこのお酒『てまり』緑茶梅酒」は、一般社団法人 梅酒研究会が主催する「全国梅酒品評会 2015」の「ブレンド梅酒部門」で金賞を受賞しています。



紅色に熟した果実「紅南高」
 (上)を使った高級梅酒(下左)
 と緑茶梅酒(下右)

ミカン、イチゴ、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」「シークァーサー梅酒」や、イチゴの果汁を加えた「イチゴ梅酒」など、色とりどりの“カクテル梅酒”が全15種揃います。

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、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」を加えたカクテル「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るビールカクテルです。

ストロング派には、梅酒を蒸留したスピリッツやウメの種を使用した焼酎など提供

お酒好きのストロング派にオススメなのは、南高梅で漬けた梅酒の原酒を蒸留したスピリッツ(蒸留酒)の「貴梅酎(きばいちゅう)」(ALC25度)や、製造工程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(かぜまちぐさ)」(ALC25度)また本場沖縄の“琉球泡盛”に“南高梅”を漬けた泡盛梅酒「龍神往来 碧梅」(ALC14度)がオススメです。

お酒が苦手な方には、“ノンアルコール梅酒”3 種もオススメ

ノンアルコールの梅酒テイスト飲料「うめジュレップ」もご用意します。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、ソーダ割りでご提供します。味は、プレーンタイプのほか、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。

日本一の本格梅酒を使った、さわやかな梅酒スイーツも

期間中は“梅酒スイーツ”として「紅南高ジェラート」も用意します。日本一に輝いた本格梅酒「紅南高梅酒」のアルコールを飛ばしながら煮詰め、バニラアイスに加えた贅沢な一品です。アイスの中には、食感のアクセントに、梅酒梅を細かく刻んで入れています。お皿には、梅酒梅を丸々一粒トッピングして、ウメの風味を楽しめる“和ジェラート”として提供します。ミニ会席につけるほか、単品(税込400円)でも販売します。



イベント概要

名 称	梅酒 BAR2016	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)、長期熟成梅酒(1)、中野梅酒(1)、にごり梅酒(1)、アロマ梅酒(2)、カクテル梅酒(16)、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)の計 29 種の梅酒と、初恋ビール(1)の全 30 種を提供		
期 間	2016 年 5 月 10 日(火)～2016 年 8 月 31 日(水)		
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		
税込価格	飲み放題:2,500 円(2 時間制、L/O 30 分前)、ショット価格:500 円～ 飲み放題とミニ会席コースのセット:4,500 円(2 時間制、L/O 30 分前)		
備 考	※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		

ミニ会席の料理について

内 容	旬野菜の白和え 梅肉入り : 梅酒の実を入れた、さっぱりとした白和えです
	おすすめ旬魚 二点盛り : 梅酒の実を約 2 週間漬けた醤油でお召上がりいただけます
	小角ステーキ : 梅酒の実を約 2 週間漬けた特製ステーキだれでお召上がりいただけます
	野菜の炊き合わせ 梅風味 : 野菜を梅酒の実と一緒に炊き込んでいます
	紅南高ジェラート : 紅南高梅と梅酒の実を使ったジェラート。梅酒の実を 1 粒添えて提供します

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 ※JR「東京」駅から徒歩 3 分		
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
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	本格梅酒	中野梅酒	シンプルな梅酒。地の利を生かして原料の梅を贅沢に使用しているため、濃厚かつクエン酸のスッキリした味が特徴(ALC14度)
3	にがり梅酒	紀州 にがり梅酒	南高梅 100%で仕込んだ梅酒に、完熟した南高梅の生果肉をピューレ状にして加えた、まろやかな口当たりの梅酒(ALC12度)
4	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る(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させた梅酒(ALC10度)
6		ラベンダーとクランベリー	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。山椒の辛さ香りで梅の甘味と香りが引き立たつ梅酒(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「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		なでしこのお酒「てまり」緑茶梅酒	京都・宇治の緑茶を加えた梅酒。梅酒の甘味と酸味、緑茶の渋みが合わさり、さっぱりとした飲み口が特徴。料理の味を邪魔せずスッキリと味わえる。「全国梅酒品評会 2015」の「ブレンド梅酒部門」で金賞を受賞(ALC12度)
15		紀州 はちみつ梅酒	南高梅を原料にした梅酒に和歌山産の天然みかん蜂蜜を加えた梅酒。みかん蜂蜜のまろやかな甘みが梅酒の甘み・酸味と上手く調和し、すっきりとしてとても優しい味わいで、お酒が少し苦手な方にもオススメ(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		紀州のイチゴ梅酒	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		紀州のブルーベリー梅酒	南高梅で漬け込んだ梅酒に比率にこだわり数種類をブレンドした岩手県産の完熟ブルーベリーを 100%加えた梅酒(ALC12度) ※本梅酒のみ 7月中旬から提供
20		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。ホットもオススメ(ALC12度)
21	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)	
22	ライムとジンジャーの梅酒	ライムの爽やかな風味が特徴。さっぱりと大人の味わいで、ホットもオススメ(ALC12度)	
23	梅ワイン	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」(ALC11度)	
24	梅スピリッツ	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を感じられる蒸留酒(ALC25度)	
25	梅泡盛	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)	
26	梅焼酎	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)	
27	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
28		柚子	国産のユズ本来の香りを十分に閉じ込めた、ユズとウメのフルーティーな香りと濃厚な甘みが楽しめる
29		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」のシロップを加えた、甘すぎない味わい
30	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:03-6452-5220 MAIL:cloverpr@cloverpr.net