

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
29種の梅酒飲み放題と“梅料理”6品のコースもセット

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、和食のメインダイニング「花ごよみ東京」で、ブランド品種「南高梅」の大粒の最高級品を使った梅酒作り体験と、梅酒に合うコース料理を楽しむ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、2016年6月25日(土)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。ほどよく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。仕込んだ贅沢な“マイ梅酒”はご自宅にお持ち帰りいただきます。

漬け込みセミナー後には、ウメの実や梅酒を使用した6品のコース料理「梅酒実料理(うめしゅみりょうり)」を、中野BC社の梅酒約30銘柄の飲み放題とともに楽しみいただきます。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、にが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。

お食事前には、コース各料理の作り方を披露する、総料理長直伝のプチ料理教室も実施します。

“ウメづくし”の本イベントは、昨年に続き4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HP、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。



大粒 4L サイズの南高梅のみ使用！



梅酒やウメの実を使った梅料理の数々



梅酒に合うコース料理を 29 種の梅酒飲み放題と！総料理長によるプチ料理教室も

梅酒作りセミナー後には、レストランの総料理長、栗本平二が、梅酒と梅酒に漬け込んだウメの実「梅酒梅(うめしゅうめ)」を使った、“梅酒に合う料理”を、当日限定の特別コースとしてご用意します。コースは、口取り、お椀、造り、焼物、食事、甘味の会席料理仕立ての 6 品で構成します。それら料理を、中野 BC 社の梅酒 29 種の飲み放題とともに楽しみいただけます。



お食事前には、コース各料理の作り方を総料理長がお教えするプチ料理教室を実施します。捨ててしまいがちな「梅酒梅」をしょうゆに入れておくだけで酸化が防げるといった、コース内の料理でも活用している意外なアレンジ方法をご紹介します。

<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。ウメの実は足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 29 種の飲み放題イベント「梅酒 BAR」は 8 月末まで

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 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”を飲み放題で提供するイベント「梅酒 BAR」を、2016 年 8 月 31 日(水)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。

飲み放題は、税込 2500 円(2 時間制)とリーズナブルな設定です。全 30 種ともに一杯からグラス(同 500 円～)でのご提供もします。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(飲み放題付き、税込 4500 円)もご用意します。



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	2016年6月25日(土)
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「梅酒実料理」と梅酒 29 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/ 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	【口取り】梅の実入り瀧川豆腐 【お椀】白味噌仕立て梅の実真薯揚げ 【お造り】しまあじ、すずき実巻き、梅酒醤油 【焼物】太刀魚紀州焼き、新生姜、梅酒香りとまと、梅の実道明寺蒸し 【食事】香の物(べつたら実和え、胡瓜) 【甘味】梅実はちみつ漬
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:03-5289-7088 MAIL:p.r@ryumeikan.co.jp または
 広報事務局(Clover PR 内) 福本、金井、澤本 TEL:03-6452-5220 MAIL:cloverpr@cloverpr.net