

秋しか飲めない「ひやおろし」28銘柄を厳選！全国19県の地酒ずらり

限定10本生産の“超プレミア酒”も登場

「日本酒の日」10/1～「日本酒 BAR 2018」開催

5種の酒と料理のペアリングを楽しめる「秋酒×秋の味覚セット」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、日本全国から選りすぐった全28銘柄の「ひやおろし」の飲み比べを楽しめる日本酒フェア「小さな日本酒 BAR」を、和食店「花ごよみ東京」で開催します。期間は、「日本酒の日」の10月1日(月)から11月30日(金)までです。

冬に醸造してひと夏熟成させた、秋にしか味わえない「ひやおろし」。今回、その中でも、当店の20代の若手女性利き酒師2人が、＜新たな日本酒との出会い＞をテーマに、全国の酒どころから、全28銘柄を厳選しました(グラス90ml 税込500円～)。

また、日本全国の「ひやおろし」の多様な味、香りを楽しんでもらえるよう、特定のエリアに偏らず、19県、全18の酒蔵の地酒を取り寄せました。

軽めのものから熟成の旨みを強く感じられるものまで、味わいのバランスを見ながら、常時11銘柄の「ひやおろし」を揃え、期間中で合計28銘柄を提供していきます。

なかには、限定10本しか生産されていない、マニアも唸る“超プレミア酒”もご用意します。



まろやかな旨みと芳醇な香りが特長の「ひやおろし」女性利き酒師2人が、28銘柄を厳選

「少量ずつ、色々な銘柄を飲み比べたい」という、日本酒初心者や女性のお客様向けには、様々な味わいの5銘柄を揃えた「利き酒セット」(ぐいのみ猪口60ml)を、同1500円でご用意します。日本酒の多様な味わいを味わっていただける5種を組み合わせしており、ご友人同士と飲み比べながら楽しむのもおすすめです。

各酒、基本は冷で提供します。お好みに応じて、ぬる燗、熱燗にもでき、専用の酒器を用意します。

秋に酒蔵から出荷したばかりで、この時期しか味わえない「ひやおろし」を心ゆくまでご堪能いただける、左党にはたまらない贅沢なイベントです。

5種の秋酒×料理のペアリングセットも

「利き酒セット」と同じ5銘柄と、各銘柄に合う一品料理とのマリアージュをご堪能いただける、「秋酒×秋の味覚ペアリングセット」も、同2500円でご用意します。

料理内容は日替わりです。例えば、香り高い日本酒には、フルーティーな味わいの、ユズを使った「菊菜のお浸し」などを合わせてお楽しみいただけます。3銘柄と一品料理のペアリングセットも、同2200円で販売します。



5種の日本酒とおつまみを手軽にペアリングカラフルで可愛いお猪口もポイント♪

期間中、数量限定含む“プレミアム酒”4 銘柄をご用意

28 種の「ひやおろし」の中には、数量限定酒含む 4 銘柄の“プレミアム酒”もご用意しています。

イチオシは、限定 10 本しか生産されていない「KJ 三千櫻 純米 60 ひやおろし 28BY」(三千櫻酒造、岐阜)。1 年以上寝かせた熟成酒で、「花のような香りと、酒米「愛山」ならではの甘味がありながら、キレも良く、“キレイな味わい”」と、当店利き酒師が絶賛する逸品です。



<日本酒初心者でも安心！各お酒の味の解説を記載、オリジナルのメニュー表について>

マイルド系から超辛口系までまるわかり！オリジナルの「日本酒味わい早見表」

今回ラインナップする 28 銘柄は、“マイルド系”から“超辛口系”までバランス良く揃え、様々な味の飲み比べができます。

日本酒初体験のお客様でも、お好み銘柄を見つけていただけるよう、各お酒の味を「軽快～どっしり」「辛口～旨口」の 2 軸に分けた、オリジナルの「日本酒早見表」を作成しました。この「日本酒早見表」を元に、店員が各銘柄の味やおすすめの飲み方、相性の良い料理について、丁寧に解説します。

女性利き酒師が作る、日本酒の名刺「PONCA(ぽんか)」をご用意

さらに、当店では、オリジナルの“お酒の名刺”「PONCA(ぽんか)」も用意し、日本酒ご注文のお客様にお渡ししています。「飲んだ酒を覚えておきたい」「飲んだ日本酒について詳しく知りたい」、そんなお客様の声から生まれたのが、利き酒師が作成する「PONCA」です。



日本酒についての基本情報から味わいの解説、写真をまとめています。

また、今回の「日本酒 BAR」開催期間中の再来店の際に、「PONCA」を持参して頂くと、好きな日本酒 1 合をサービスします。

イベント概要

名 称	「小さな日本酒 BAR2018」	期 間	10 月 1 日(月)～11 月 30 日(金)
場 所	花ごよみ東京(中央区八重洲 1-3-22 ホテル龍名館東京 15 階)／東京駅徒歩 3 分ほか		
時 間	平日:17:30～22:00、土日祝:17:30～21:00		
内 容 税込価格	【1】 ひやおろし単品 500 円～		
	【2】 利き酒セット ぐいのみ猪口 5 種:1500 円、3 種:1300 円		
	【3】 秋酒×秋の味覚ペアリングセット 5 種:2500 円、3 種:2200 円		



日本酒 28 銘柄／価格(90ml)／おすすめの飲み方一覧

蔵元・県名	商品名	特長・当店利き酒師コメント	税込価格	飲み方
一本義久保本店 (福井)	一本義 純米 ひやおろし	青リンゴのような香りと、しっとりとした口中に広がる優しい旨み。爽やかですっきりとした飲み口で、後口を引き締めてくれます。	500 円	冷
越銘醸 (新潟)	山城屋 生もと純米大吟醸	スタンダードクラスとファーストクラスを特別調合した日本酒。端麗辛口で、すっきりとした飲み口が特徴です。	600 円	冷
御代桜酒造 (岐阜)	津島屋 純米吟醸 瓶囲い	穏やかに立つ上品な香りと、甘味と旨味、適度な酸味のバランスが良い味。飲み口は少々とろりとしているので、飲みごたえ有り。	550 円	冷
惣肴酒造 (栃木)	惣肴 生もと 特別純米ひやおろし	生もと由来のしっとりとした酸により、辛めの味わいに。濃い味の料理や揚物と合せても引けを取らないので食中酒にピッタリ。	550 円	冷
八百新酒造 (山口)	雁木 純米 ひやおろし	口に含んだ瞬間に熟した果実の香りが広がります。コメ由来の旨みと甘味も感じますが、キレが良いので重く感じる事無く、飲んだ後には、清涼感が残ります。	600 円	冷
藤井酒造 (広島)	龍勢 無濾過純米原酒 ひやおろし	山田錦を原料米としたひやおろし。「龍勢」シリーズのなかでも最もとろみがあり、コメのまろやかな甘みを感じられる。	600 円	冷
丸世酒造店 (長野)	KJ 勢正宗 純米 オータムカーブ 27BY	通常日本酒は3段仕込みだが、もち米を使用した「もち米熟掛四段仕込み」の製法で作られたもち米の旨みが良く感じられる逸品。 ※限定 10 本しか生産されていないプレミアム酒。	550 円	冷～燗
米鶴醸造 (山形)	KJ 米鶴 純米吟醸 28BY	地元山形県産の出羽の里を原料米としてつくられた日本酒。柔らかく、旨みのある味わいで、どんな料理にも幅広く相性が良い。 ※限定 20 本しか生産されていないプレミアム酒。	600 円	冷、燗
仁井田本家 (福島)	KJ 穂 純米吟醸 ひやおろし 28BY	上品な香りとみずみずしくジューシーな味わいの純米吟醸酒が熟成され、まろやかさと旨みがアップ。南国フルーツのような甘味と酸味が特長。 ※限定 15 本しか生産されていないプレミアム酒。	600 円	冷
木戸泉酒造 (千葉)	木戸泉 純米 秋あがり	熟成によって凝縮された旨味が、口の中に広がる。秋の味覚との相性がぴったりの味わい。	500 円	冷
中尾醸造 (広島)	誠鏡 純米 ひやおろし	冷ではリンゴなどの果実の香りが感じられ、熟燗にするとより一層、コメの旨みや甘味が感じられる。	575 円	冷～燗
泉橋酒造 (神奈川)	秋とんぼ 生もと純米	雄町を原料米とした日本酒。秋に飲みたくなる、熟成したしっかりとした味わい。「秋とんぼ 純米吟醸」との飲み比べを是非。	625 円	冷
	秋とんぼ 純米吟醸	優しい香り、清涼感のある酸と淡麗な辛口。「秋とんぼ 生もと純米」との飲み比べがオススメ。	600 円	冷
丸世酒造店 (長野)	勢正宗 純米 イエローカーブ	同シリーズのなかでも甘味と酸味のバランスが良い味わい。口に含むと優しい甘さが広がる。	550 円	冷
永井酒造 (群馬)	水芭蕉 純米吟醸 ひやおろし	米酒特有のお米の旨みがしっかりと表現されており、秋の食材と相性抜群！辛口で飲みやすく、飲み飽きのこない味わい。	550 円	冷～燗
齋彌酒造店 (秋田)	雪の茅舎 純米吟醸 ひやおろし	純米吟醸酒のなかでも、吟醸香は控え目で、純米酒の特徴をよく引き出している。純米酒の幅のある味わいと、吟醸仕込みならではのキメ細やかな酸味と香りが抜群。	600 円	冷
山梨銘醸 (山梨)	七賢 純米 ひやおろし	山梨の若手蔵元が造りだす、人気上昇中の銘酒！地元産のコメを使用した辛口純米酒。雑味は無く、香り穏やかですっきり。	500 円	冷
赤武酒造 (岩手)	赤武 純米 ひやおろし	香りは穏やかに、旨さや甘みは控えめ、ほどよい酸で バランスの取れた味わい。食中酒としてお勧め。秋の味覚とご一緒に。	650 円	冷～燗
吉田酒造店 (石川)	手取川 秋 純米辛口	口に含むと柔らかな味わいが口中いっぱいになり、続いてバナナのような柔らかい香りが鼻を抜け、喉ごし爽やかな辛口のお酒。秋を感じさせるラベルにも注目。	600 円	冷
三和酒造 (静岡)	臥龍梅 純米吟醸 秋あがり	「臥龍梅」ならではのふくよかな香りに加え、どっしりとした味わい。冷でも燗でも美味しく、秋の夜長にじっくり愉しみたい一品。	600 円	冷～燗
八戸酒造 (青森)	陸奥八仙 特別純米ひやおろし	香りも味わいも華やかで、ほのかに甘くとってもフルーティーで飲みやすい。さっぱりとしたお料理や魚介類と是非！	600 円	冷～燗
水戸部酒造 (山形)	山形正宗 純米吟醸 秋あがり 山田錦	硬度 120 の硬水で仕込む「山形正宗」の秋あがり。豊かなコメの旨みと、山田錦と硬水が生み出す骨格のある味わい。切れ味も抜群。赤身魚や肉料理と合わせてどうぞ。	600 円	冷～ぬる燗
三千櫻酒造 (岐阜)	KJ 三千櫻 純米 60 ひやおろし 28BY	花のような香りと酒米「愛山」ならではの甘味。「三千櫻」は甘いだけでなくキレもよし、きれいな味わいで女性も飲みやすい。可愛いラベルも特長。 ※限定 10 本しか生産されていないプレミアム酒。	700 円	冷～ぬる燗
名手酒造店 (和歌山)	黒牛 純米 ひやおろし	「黒牛」のひやおろしは、「やや生っぽさを含み」「充分な旨味を有しており」「キレがよい」という3つが特徴的。お肉料理やお味噌の料理と相性が抜群。	550 円	冷～燗
日の丸醸造 (秋田)	まんさくの花 特別純米 勝鬨 SP 28BY	熟成された果実のようで、濃厚な旨辛口。旨味辛味を増した、東京・築地の酒屋「酒の勝鬨」×「まんさくの花」製造の日の丸醸造とのコラボレーションひやおろし。	650 円	冷～ぬる燗
蔵元林本店 (岐阜)	百十郎 純米吟醸 生原酒 日和	とても奥行きがある、ドライフルーツのようなフルーティーな香りが特徴。蔵元の林さんの着物の柄をモチーフにした、ラベルデザインにも注目！	650 円	冷～ぬる燗

麒麟山酒造 (新潟)	麒麟山 純米 秋	やわらかな口当たりと豊かな味わいが広がる純米酒。香りは控え目、後から心地良いコメの旨味が感じられる。爽やかな「食の秋」にぴったりな万能酒。	650 円	冷～ぬる燗
加藤嘉八郎酒造 (山形)	大山 特別純米 ひやおろし 酒の勝鬨別誂	きれいに味がのり、すっきりと旨味が流れるように伝わる。冷でも燗でも、美味しくいただける。	650 円	冷～燗

「秋酒×秋の味覚ペアリングセット」5 種 内容一例 ※料理内容は仕入状況により変更します

日本酒・県名	料理名	ペアリングのポイント・当店利き酒師コメント
津島屋 純米吟醸 瓶囲い (岐阜)	帆立刺し	料理のほのかな甘みと酒の甘みの相性が良く、すっきりとした味わいもあるため、生ものと併せてもどくならない。
誠鏡 純米 ひやおろし (広島)	菊菜のお浸し	香り高い日本酒と、フルーティーな香りの料理との相性抜群。
KJ 勢正宗 純米 オータムカーブ 27BY (長野)	やまと豚の味噌角煮	旨味があり重みのある日本酒には、コクのある味わいの料理を合わせることで双方の風味を引き立たせる。また該当日本酒のとろみとバターや味噌のとろみが同調する、絶妙なペアリングを是非！
山城屋 生もと純米大吟醸 (新潟)	秋刀魚の有馬煮	飲みやすく爽やかな印象のある日本酒には、少し辛さの有る料理を合わせることで清涼感が感じられる。
木戸泉 純米 秋あがり (千葉)	白身魚の酒盗和え	熟成された個性の強い日本酒とは、カラスミや塩辛などの味が濃く個性の強いものが合う。

「秋酒×秋の味覚ペアリングセット」3 種 内容一例 ※料理内容は仕入状況により変更します

日本酒・県名	料理名	ペアリングのポイント・当店利き酒師コメント
KJ 三千櫻 純米 60 ひやおろし 28BY(岐阜)	白身魚の刺し身	花のような香りと優しい甘味を感じられるよう、あっさりとした味わいの料理をペアリング。
一本義 純米 ひやおろし(福井)	焼き無花果と揚げ銀杏	青りんごの様なフルーティーな香りと料理のフルーティーさの相性が良い。
KJ 稔 純米吟醸 ひやおろし 28BY(福島)	鮭の砵巻き	甘さと酸味のある甘酢を使用した料理が、日本酒の甘さと酸味を引き立てる。

「花ごよみ東京」店舗概要

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/		



ミシュラン掲載「ホテル龍名館東京」の 15 階にあり、東京駅を見下ろせる好立地



著名ホテルジャーナリストにも絶賛いただいた朝食ビュッフェ「東京buffet」希少性の高い「江戸東京野菜」を含む、30 種のベジタブル料理等を提供

本件に関する報道各位からのお問い合わせ先

(株)龍名館 広報担当 濱田(はまだ)・山口 TEL:03-5298-2988 MAIL:p.r@ryumeikan.co.jp

広報事務局(Clover PR 内) 福本、金井、澤本 TEL:03-6452-5220 MAIL:cloverpr@cloverpr.net