

## 日本一に輝いた梅酒 4 銘柄やイチゴ・ミカン等の“カクテル梅酒”も

本場・和歌山の梅酒 34 種、3 時間飲み放題！

ミシュラン掲載ホテルで「梅酒 BAR」開催、“梅の日”の 6/6～8/31 まで

最高級「南高梅」使用、“梅酒杜氏”が伝授する「梅酒漬け込みセミナー」（6/22）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、本場・和歌山の紀州南高梅で仕込んだ梅酒 34 銘柄を、飲み放題で提供するイベント「梅酒 BAR」を、“梅の日”の 2019 年 6 月 6 日（木）から 8 月 31 日（土）まで、15 階の和食店「花ごよみ東京」で開催します。

飲み放題は 3 時間制で、34 種の梅酒をじっくりと飲み比べていただけます。料金は税込サ別 3,500 円です。

梅酒は全て、ウメどころ、和歌山の酒造大手「中野 BC」が手掛ける数々です。紀州南高梅のみを使った“本格梅酒”（4 種）や、梅酒に果汁等を加えた“カクテル梅酒”（17 種）、ローズヒップやラベンダーを加えた“アロマ梅酒”（3 種）、3 年熟成の“ヴィンテージ梅酒”（1 種）など、多彩なラインナップを揃えます。中でも注目は、梅酒の品評会で日本一に輝いた 4 銘柄（紅南高、緑茶梅酒、ミカン梅酒、ハッサク梅酒）です。ショウガを加えた「辛口梅酒」といった、梅酒の概念を変える 1 本も用意します。



女子会に！果汁等加えた“カクテル梅酒”も

飲み方は、ストレートからロック、水割り、お湯割り、ソーダ割りまで、お客様の好みに合わせて、提供します。ノンアルコールの梅酒テイスト飲料（4 種）も用意するので、お酒が苦手な方も楽しめます。

「梅酒 BAR」は今年 7 回目で、女性グループを中心に“梅酒男子”からも好評です。参加者の中には利き酒感覚で、全商品を制覇される方もいます。



カラフルな梅酒の数々！お好きなものを少量からお楽しみいただけます

## 梅風味のピアカクテル「初恋ビール」も飲み放題！食後のデザートには“梅酒アイス”を

一杯目は「とりあえずビール」の方向けに、ビールに梅シロップ「梅の初恋」を加えた、フルーティーな梅風味のピアカクテル「初恋ビール」も、飲み放題で提供します。

さらに飲み放題プランのデザートには、バニラアイスにお好みの梅酒をかけてお召し上がりいただけます。お店イチオシはアイスと相性抜群の“イチゴ梅酒”や長期熟成梅酒「百葉」です。



お好きな梅酒を、バニラアイスにかけて♪

## ショウガ入りや、梅酒を蒸留したスピリッツやウメの種を使用した“甘くない”お酒も

甘い梅酒から少し“味変”したいお客様には、たっぷりのショウガを使用した、キリッとした味わいの辛口梅酒「人生梅酒」や、南高梅で漬け込んだ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)、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)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”4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」も用意。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種です。梅味のシロップ「梅の初恋」と合わせ、“ノンアルコール梅酒”は4種類用意します。

## 開業10周年記念で1010円！リーズナブルな“梅酒3種飲み比べセット”も

もっと気軽に複数の梅酒を飲み比べてみたいお客様向けに、当店厳選の3種の本格梅酒(各45ml)を飲み比べられるセットをご用意します。開業10周年を迎える当店「花ごよみ東京」からの感謝を含め、10にちなんで「1,010円(税込サ別)」と、リーズナブルな料金です。

### 女性に嬉しい、ヘルシーな“野菜しゃぶしゃぶ”も一緒に♪

「梅酒BAR」期間中、女性客をターゲットに、江戸東京野菜や東京野菜※を含む10種類の野菜を昆布出汁のしゃぶしゃぶでお召し上がりいただく、「野菜しゃぶしゃぶ」と蕎麦のセット(税込サ別1,990円)を提供します。カツオ出汁をきかせたポン酢、ピリ辛のゴマダレ、オリーブオイルやニンニクを使用したトマトだれの、3種の自家製つけだれで、野菜をお楽しみいただきます。

追加で、やまと豚(同800円)、白身魚(同1000円)も付けられます。「梅酒BAR」の飲み放題とセットでご注文いただくと、1人500円の割引となりお得です。※江戸東京野菜・東京野菜ともに、仕入れ状況により提供品種・数は変動します



### <イベント概要>

名称	梅酒BAR 2019	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の全34種の梅酒<本格梅酒(4)/長期熟成梅酒(1)/にごり梅酒(2)/アロマ梅酒(3)/カクテル梅酒(17)/梅ワイン(1)/梅スピリッツ(1)/梅焼酎(1)/ノンアルコール梅酒(4)>と、梅風味のビールカクテル「初恋ビール」を飲み放題で提供		
期間	2019年6月6日(木)~2019年8月31日(土)		
時間	平日・土:17:30~22:00、日・祝日:17:30~21:00		
税込価格	飲み放題:3,500円(3時間制、L/O 30分前、梅酒 on アイス付)		
サービス料(10%)別	野菜しゃぶしゃぶ:1,990円(3種のつけだれ、そば付) ※ご注文は2名様から ※梅酒BARとセット注文で1名様につき飲み放題500円オフの3,000円で提供		

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
----	--

**<飲み放題の梅酒 34 銘柄一覧 (ストレート/ロック/水・お湯・ソーダ割りで提供) >**

No	カテゴリ	商品名	特徴
1	本格梅酒	KISHU UMESHU	「梅酒 BAR」初登場。ウメ・砂糖・アルコールの 3 つの素材のみで造られた、ウメ本来の味わいを楽しむことが出来る梅酒。(ALC10 度)
2		紀州梅酒 紅南高	日本一に輝いた“高級梅酒”(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)
3		中野梅酒	オーソドックスな梅酒。地の利を生かして原料のウメ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)
4		龍神往来 紅梅	“減農薬”の南高梅で 100% できた、香りも味わいもどっしりと濃厚で、飲み応えのある梅酒 (ALC20 度)
5	長期熟成梅酒	百葉	オーク樽で 3 年熟成。高貴な熟成香が加わった芳醇な香り。梅酒本来のフルーティーな風味とオーク樽由来のまろやかな熟成香が味わえる (ALC20 度)
6	にごり梅酒	紀州にごり梅酒	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)
7		紀州 緑茶梅酒 濁	南高梅を使用した梅酒をベースに緑茶と梅酒梅の果肉をつぶして加えた、とろりとした口当たりが特徴の、まろやかで飲みやすい“濁”梅酒 (ALC12 度)
8	アロマ梅酒	ローズヒップとラズベリーの梅酒	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)
9		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を、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)
10		花梅酒 ～elder flower～	美容や健康効果で話題のハーブ「エルダーフラワー」を使用した世界初の梅酒。華やかな風味が広がる中に、しっかりと梅の風味も (ALC12 度)
11	カクテル梅酒	紀州のゆず梅酒	国産のユズ果汁を加えた、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)
12		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。山椒の辛さや香りでウメの甘味が引き立つ梅酒 (ALC12 度)
13		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色が特徴。赤シソの爽やかな風味 (ALC12 度)
14		紀州 緑茶梅酒	緑茶の爽やかな渋みと梅酒独特の甘み、南高梅の酸味のバランスが絶妙な梅酒。(ALC12 度)「全国梅酒品評会 2015」の「ブレンド梅酒部門」で、同商品をリブランドした「なでしこのお酒「てまり」緑茶梅酒」が金賞を受賞
15		紀州のはっさく梅酒	和歌山が生産量 No.1 のハッサクを使用。ハッサクの苦さをほんのりと感じる味わい (ALC12 度)
16		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)「全国梅酒品評会 2017」の「柑橘系ブレンド梅酒部門」で、同商品をリブランドした「なでしこのお酒「てまり」みかん梅酒」が金賞を受賞
17		紀州の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)
18		甘えてられない人生梅酒しょうが	ウメとショウガの濃厚な香りと、ショウガ特有のガツンとした辛さが味わえる、スッキリ&ドライな飲み口。甘さも辛さも乗り越えてきた大人の方に (ALC14 度)
19		紀州 蜂蜜梅酒	南高梅の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 (ALC12 度)
20		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)
21		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・三宝柑のバランスが絶妙。無添加・無香料の自然な味わい (ALC12 度)
22		紀州のレモン梅酒	地元和歌山産のビタミン C が豊富なレモンの果汁を使用し、搾りたてのような爽やかな香りを詰め込んだ爽やかな梅酒 (ALC12 度)
23		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)
24		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)
25		紀州のパイナップル梅酒	パイナップルの濃厚で甘い香りが漂うトピカルな梅酒。梅酒のキリッとした酸味がありつつも、しっかりとパイナップルの甘みが感じられる (ALC12 度)
26	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)	
27	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、皮ごと冷凍粉砕しすり潰す独自製法が特徴 (ALC12 度)	
28	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” (ALC11 度)
29	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。凝縮したウメの華やかな香りを感じられる蒸留酒 (ALC25 度)
30	梅焼酎	風待草 ※数量限定	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)

31	ノンアルコール 梅酒	うめジュレップ 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
32		うめジュレップ 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
33		うめジュレップ 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
34		梅の初恋	豊かな自然に囲まれた紀州和歌山県産青梅で作ったクエン酸たっぷりの甘酸っぱい梅のシロップ。
		※梅の初恋のビール割り ビアカクテル「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
【飲み放題対象外】		梅スピリッツ「香雪」 (単品・税込 900 円)	和歌山県産の南高梅を使用した梅酒原酒をさらに蒸留することで凝縮した梅の華やかな香りと、アルコール分だけを取り出したスピリッツ。(ALC45 度)
		本格梅酒飲み比べセット (税込 1,010 円)	「KISHU UMESHU」、「紀州梅酒 紅南高」、「中野梅酒」の 3 種の本格梅酒をセットで(各 45ml)

### 梅酒飲み放題と梅会席付き「梅酒漬け込みセミナー」6/22 開催！予約受付中！

当店では「梅酒漬け込みセミナー」を、「梅酒 BAR」開催期間中の 6 月 22 日(土)に実施します。和歌山のブランド品種「紀州南高梅」のなかでも大粒の最高級の実を使った、贅沢な企画です。

当日、ウメの本場・和歌山の酒蔵、中野 BC 社で梅酒造りを統括し、その道の名手として知られる“梅酒杜氏”の山本佳昭(よしあき)さんをお招きし、ご自宅で美味しく仕込むコツを伝授します。



梅酒の仕込み体験に加え、梅酒 34 種の飲み放題と“梅料理”7 品の会席を楽しめる、“ウメづくし”の内容です。仕込んだ“マイ梅酒”(約 1.2L 分)は、ご自宅にお持ち帰りいただけます。

料金は 8,000 円(税込)です。定員は先着 30 人で、予約受け付け中です。

#### 梅酒漬け込みセミナー「極上梅酒の一日 IN HANAGOYOMI」概要

場 所	花ごよみ東京	実 施 日	2019 年 6 月 22 日(土)
時 間	(1 部) 16:00~16:30 : 漬け込みセミナー (2 部) 16:30~19:00 : ウメを使用した全 7 品の特別コース「梅会席」と梅酒 34 種飲み放題		
税込料金	8,000 円(お支払いは、当日受付で現金もしくはクレジットカードにてお願いします) ※料金には梅酒キット一式、セミナー料、コース料理、梅酒飲み放題、すべて含まれております		
定 員	30 人(予約先着順)		
予約方法	<b>【1】HP :</b> <a href="http://hanagoyomi-ryu.jp/tokyo/umetukekomi2019.html">http://hanagoyomi-ryu.jp/tokyo/umetukekomi2019.html</a> <b>【2】電話 :</b> 03-3271-1135 (花ごよみ東京) <b>【3】メール :</b> hanatokyo@ryumeikan.co.jp (花ごよみ東京) 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		
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 当日受付時に、年齢を確認させていただく場合もございます。ご了承くださいませ ・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」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 ※東京駅徒歩 3 分・日本橋駅徒歩 1 分
営業時間	(ディナー) 平日・土: 17:30~22:00(L.O.21:00)、日・祝日: 17:30~21:00 (L.O.20:00)
連絡先	【電話】 03-3271-1135 【HP】 <a href="http://hanagoyomi-ryu.jp/tokyo/">http://hanagoyomi-ryu.jp/tokyo/</a>

——— 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 山口・濱田(はまだ) TEL:03-5298-2988 MAIL:p.r@ryumeikan.co.jp

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