

**秋しか飲めない「ひやおろし」を 22 銘柄厳選**  
**北は青森、南は熊本、全国 18 県の地酒ずらり！多彩な味を飲み比べ**  
**ワイングラスでフルーティーな香りを堪能！女性利き酒師が選んだ3種セットも**  
**「日本酒の日」10/1～ 「日本酒 BAR」 開催**

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 22 銘柄の「ひやおろし」の飲み比べを楽しめるフェア「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(火)から11月30日(土)までです。

「ひやおろし」は、冬に醸造してひと夏熟成させた、秋にしか味わえない“旬の日本酒”です。今回、その中でも、当店の 20 代若手女性利き酒師 2 人が、＜好みの味と出会える日本酒 BAR＞をテーマに、全 22 銘柄を厳選。全国の「ひやおろし」の多彩な味と香りを楽しんでもらえるよう、特定のエリアに偏らず、北は青森、南は熊本まで、18 県、22 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、幅広く揃え、お好みの銘柄を見つけられます。

期間中、22 銘柄を入れ替えながら、10 月は常時 12 種、11 月は常時 9 種を揃えて提供します。各酒、グラス(90ml・税込 500 円～)で、基本は冷で、お好みに応じてぬる燗、熱燗にもできます。

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」だけを 22 種揃え、心ゆくまでご堪能いただける、贅沢なイベントです。



お店の女性利き酒師が、各銘柄の味の特長、相性の良い料理を解説するので、“日本酒初心者”の方も安心！  
18 県の酒蔵から取り揃えており、ご自身の出身地の地酒を楽しむのもおすすめ

**メロンみたい!? フルーティーな日本酒 3 銘柄セットをワイングラスで**

今回ご用意する 22 銘柄の「ひやおろし」の中でも、甘口で、フルーティーな香りが特長の 3 種を、ワイングラスで飲み比べできる利き酒セット(税込 1,500 円、各 60ml)も提供します。

ワイングラスを使用することで、メロンやリンゴといった果実を思わせる、華やかな香りをしっかりと感じていただけます。また、口当たりがやさしく、甘口のお酒を揃えるため、普段は日本酒を飲まない女性や、“日本酒初心者”のお客様向けにおすすめです。



“日本酒女子会”にイチオシは、女性杜氏が手掛けた、甘口の銘柄「結ゆい」

## 5種の秋酒×秋の味覚を楽しむペアリングセット

和食の料理人が作る5品の料理と、それぞれに合うよう当店の利き酒師が選定した5種の「ひやおろし」(各グラス90ml)とのマリアージュを楽しめる、「ミニ会席セット」(同5,500円)を販売します。

ペアリングする料理は、先付け・お造り・焼物・揚物・甘味の5品です。サケ、エビイモ、カブなど旬の食材を使用した、“秋の味覚”が揃います。



秋の食材使った、ミニ会席セット

## 「ひやおろし」だけじゃない！最長36年、長期熟成古酒3種飲み比べセットも

今回、「ひやおろし」に加え、3種の希少な「長期熟成古酒」もご用意。「ヴィンテージ酒」の飲み比べセット(同2,000円)として販売します。

3種の古酒は、日本酒2銘柄(1983年製造「岩の井(岩瀬酒造・千葉)」/2001年製造「月桂冠(月桂冠・京都)」)と、にがり黒糖梅酒1銘柄(2009年製造「松藤(崎山酒造・沖縄)」)です。



古酒ならではの琥珀色、濃厚な味わいを...

熟成した日本酒ならではの、樽で寝かせたかのような香ばしさとまろやかな口当たりを楽しんだ後は、黒糖梅酒の古酒が持つ、独特な豊潤な香りと甘みが口休めにぴったりです。

古酒に合うオススメのおつまみとして、燻製5種盛り合わせ(同1,000円)をご用意。定番のベーコン、チーズから、意外なあんこの燻製まで、5種をワンプレートに盛り合わせて提供します。

### <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22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、お好みの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(ぼんか)」をご用意

さらに、当店では、オリジナルの“お酒の名刺”「PONCA(ぼんか)」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、お好きな日本酒(来店時提供中の「ひやおろし」の中から選べます)1合をサービスします。

**イベント概要**

|                          |  |     |                    |
|--------------------------|--|-----|--------------------|
| 名 称                      | 「小さな日本酒 BAR 2019」                            | 期 間 | 10月1日(火)～11月30日(土) |
| 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・土曜:17:30～22:00、日曜・祝日:17:30～21:00          |     |                    |
| 内 容<br>消費税<br>10%込<br>価格 | 【1】「ひやおろし」単品(22 銘柄) 500 円～                   |     |                    |
|                          | 【2】ワイングラスで日本酒(ひやおろし)3 銘柄飲み比べ 1,500 円         |     |                    |
|                          | 【3】ミニ会席 5 品と日本酒(ひやおろし)5 銘柄の飲み比べセット 5,500 円   |     |                    |
|                          | 【4】古酒 3 銘柄 飲み比べセット 2,000 円                   |     |                    |
|                          | 【5】燻製 5 種盛り合わせ 1,000 円                       |     |                    |

**日本酒 22 銘柄**
**消費税(10%)込価格(90ml)／おすすめの飲み方一覧**

| No. | 蔵元・県名      | 銘柄名                       | 特長・当店利き酒師コメント  | 価格  | 飲み方   |
|-----|------------|---------------------------|--|-----|-------|
| 1   | 寒紅梅酒造 (三重) | 寒紅梅 朝日 純米 大吟醸 秋上がり        | 上品なメロンのような香りと柔らかな口当たりが特徴。キレの良い爽やかな余韻が広がります。  | 600 | 冷     |
| 2   | 今西酒造 (奈良)  | みむろ杉 純米吟醸 雄町 ひやおろし        | 香りはメロンのような吟醸香。低温熟成により雄町らしい甘味とコク、上品な酸のバランスが調和した味わいが楽しめます。                             | 600 | 冷     |
| 3   | 濱川商店 (高知)  | 美丈夫 純米吟醸 純麗たまラベル 秋上がり     | 熟成により米の旨味が引き出されていますが、従来の口当たりの良さはそのままなので食中酒にピッタリ。秋の味覚とご一緒にどうぞ。                        | 525 | 冷     |
| 4   | 酔鯨酒造 (高知)  | 酔鯨 吟麗 秋あがり 純米吟醸           | フレッシュな口当たりと「酔鯨」らしい爽やかな酸味と旨みを感じられます。秋が旬の魚や野菜との相性が抜群です                                 | 525 | 冷     |
| 5   | 仙頭酒造場 (高知) | 土佐しらぎく 純米吟醸 吟の夢 ひやおろし     | 清涼感があり、飲みやすいひやおろしのお酒です。口を含むとフレッシュな香りと、ふくらみがある酸のバランスの良さを感じられます。                       | 575 | 冷     |
| 6   | 重家酒造 (長崎)  | よこやま SILVER 純米吟醸 ひやおろし    | ひと夏じっくりと熟成させ、新酒の「よこやま」以上に旨みが詰まったひやおろし。甘味と酸味のバランスがあり、しっかりとした味わいです。                    | 500 | 冷     |
| 7   | 木戸泉酒造 (千葉) | 木戸泉 純米 秋あがり 30BY          | 熟成によって凝縮された旨味が口の中に広がります。秋の味覚との相性がぴったりの味わいです。   | 500 | 冷     |
| 8   | 藤井酒造 (広島)  | 龍勢 特別純米 無濾過 山田錦 冷おろし 30BY | 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、最もとろみのある米のまろやかな甘みを感じられます。                              | 650 | 冷     |
| 9   | 中尾醸造 (広島)  | 誠鏡 純米 ひやおろし 30BY          | 冷ではリンゴなどの果実の香りが感じられ、熱燗にすると、より一層、お米の旨みや甘味が感じられます。                                     | 500 | 冷～熱燗  |
| 10  | 赤武酒造 (岩手)  | AKABU 純米 ひやおろし 30BY       | 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に仕上がっています。食中酒としてお勧め!                              | 500 | 冷～燗   |
| 11  | 永井酒造 (群馬)  | 水芭蕉 純米吟醸 秋酒 ひやおろし 30BY    | “米酒”特有のお米の旨みがしっかりと表現しており、秋の食材と相性抜群! 辛口に飲みやすく仕上がっていて、飲み飽きのこない味わいになっています。              | 500 | 冷～燗   |
| 12  | 八戸酒造 (青森)  | 陸奥八仙 特別純米 ひやおろし 緑ラベル 30BY | 「陸奥八仙」らしい華やかな香りが漂い、甘やかな旨みが味わえる特別純米酒。熟成により、凝縮された旨みと酸が抜群です。お好みでぬる燗でもお楽しみ頂けます。          | 575 | 冷～ぬる燗 |
| 13  | 新澤醸造店 (宮城) | 伯楽星 純米吟醸 冷卸               | 口を含むと“バナナ香”が香りと柑橘を思わせる心地よい酸味。ひやおろしでありながらも、「伯楽星」らしいフレッシュ感と、瑞々しさがしっかりと保たれています。         | 575 | 冷     |
| 14  | 結城酒造 (茨城)  | 結ゆい 純米吟醸 ひやおろし            | 女性の杜氏が手掛けている日本酒。華やかで口当たり柔らかく優しい味わいで切れ味も抜群! すっきりと冷でお楽しみ下さい。                           | 575 | 冷     |
| 15  | 丸石醸造 (愛知)  | 二兎 純米 萬歳七十                | 「萬歳(ばんざい)」とは、大正時代に天皇に献上されており、一時は栽培が途絶えてしまった希少なお米。香りは控え目、お米の穀物感とシャープな甘酸を感じられる純米酒です。   | 500 | 冷～燗   |
| 16  | 石鎚酒造 (愛媛)  | 石鎚 特別純米 ひやおろし 槽搾り         | お米の旨味が溶け込んだ、ふくよかで豊かな味わい、飲むたびに旨味あふれる辛口純米。これから続々と登場する秋の味覚と共に存分に楽しみ下さい。                 | 525 | 冷～燗   |
| 17  | 花の香酒造 (熊本) | 花の香 純米吟醸 秋想蔵出し            | 香りは立ちつつも、甘味は穏やか。一夏を越え、柔らかな口当たりと旨みを感じる、食中酒向けのお酒です。                                    | 500 | 冷     |
| 18  | 八百新酒造 (山口) | 雁木 純米 ひやおろし 30BY          | 口当たりなめらかで、ふつくと膨らむビュアな味わいはボリューム。一方、後味のキレがよくスツと収束するので重さは感じません。冷、常温、熱燗とオールマイティに楽しめるお酒です | 550 | 冷～燗   |

|    |               |                                     |   |     |      |
|----|---------------|-------------------------------------|---|-----|------|
| 19 | 三和酒造<br>(静岡)  | 臥龍梅 純米吟醸<br>秋あがり 30BY               | 「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が特長。冷でも燗でも美味しく、秋の夜長にじっくりとお楽しみ頂ける一品です       | 500 | 冷～燗  |
| 20 | 三千櫻酒造<br>(岐阜) | 三千櫻 純米 愛山<br>60% ひやおろし<br>30BY      | 常温貯蔵でひと夏越して、程よく熟成がかかり、秋らしい味わいになっています。「愛山」の特長である、甘味のキレが素晴らしい、ゆっくり飲みたいお酒です。 | 600 | 冷～常温 |
| 21 | 秋田清酒<br>(秋田)  | 刈穂 山廃純米<br>ひやおろし 30BY               | きめ細かくさわやかな酸味を持った日本酒。常温、燗にすると柔らかな コク深さも感じられます。リニューアルされたラベルにも注目です。          | 600 | 冷～燗  |
| 22 | 栗林酒造店<br>(秋田) | 春霞 特別純米<br>栗ラベル(黄)山田錦<br>ひやおろし 30BY | 秋刀魚などの秋の味覚と相性の良い食中酒向けのひやおろし。穏やかな香りで お米の味わいが充分に引き出されています。                  | 600 | 冷～燗  |

※No.1「寒紅梅 朝日 純米大吟醸 秋上がり」、No.6「よこやま SILVER 純米吟醸 ひやおろし」、No.14「結ゆい 純米吟醸 ひやおろし」の3銘柄は、「ワイングラスで日本酒3種飲み比べ」(税込 1,500円・各60ml)として、セット販売します

**「ミニ会席5品と日本酒5銘柄の飲み比べセット」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   |
|--------------------------------------|-------------------------|---|
| 誠鏡 純米 ひやおろし<br>30BY (広島)             | (先付け)<br>蕪と菊菜のお浸し       | お浸しそのものの優しい味わい、「誠鏡」の吟醸香をどちらも楽しみ、蕪(カブ)の甘味を引き立たせます。                           |
| 酔鯨 吟麗 秋あがり 純<br>米吟醸 (高知)             | (お造り)<br>旬の白身魚造り        | 「酔鯨」がさっぱりとした味わいのため、白身魚の淡泊な味わいを邪魔せずに引き立ててくれます。                               |
| 龍勢 特別純米 無濾過<br>山田錦<br>冷おろし 30BY (広島) | (焼物)<br>鮭西京焼き           | 脂の乗った鮭と、こってりとした西京味噌の濃い味わいに負けない、米本来の旨みを感じられる「龍勢」をペアリング。                      |
| 水芭蕉 純米吟醸<br>秋酒 ひやおろし 30BY<br>(群馬)    | (揚物)<br>海老芋揚げ出汁<br>しらす餡 | 海老芋と出汁の旨みと、「水芭蕉」の旨みが相性良く、双方を引き立たせます。日本酒が辛口の味わいのため、こってりとした揚物をさっぱりと食べる事ができます。 |
| 二兎 純米<br>萬歳七十 (愛知)                   | (甘味)<br>芋羊羹             | 「二兎」の穏やかな甘さが、芋羊羹の甘味と相性抜群。また上品な酸も感じる事ができるお酒のため、会席の最後の料理をさっぱりと締めくくることができます。   |

**「古酒3種飲み比べセット」内容**

| 蔵元・県名     | 銘柄名                        |
|-----------|----------------------------|
| 岩瀬酒造 (千葉) | 岩の井熟成 Vintage 1983         |
| 月桂冠 (京都)  | 月桂冠熟成古酒 Vintage 2001       |
| 崎山酒造 (沖縄) | 松藤琉球泡盛 黒糖梅酒古酒 Vintage 2009 |

**「花ごよみ東京」店舗概要**

|      |  |
|------|--|
| 住 所  | 東京都中央区八重洲 1-3-22<br>「ホテル龍名館東京」15階  |
| 交 通  | JR「東京」駅より徒歩3分<br>東京メトロ「日本橋駅」より徒歩1分   |
| 席 数  | 52席  |
| 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<br>【土日祝日】 朝食・ランチ 7:00～14:00、ディナー 17:30～21:00 (※土曜のみ～22:00) |
| 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】 <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) 富田、福本、澤本 TEL:03-6452-5220 MAIL:cloverpr@cloverpr.net