

本場・和歌山の梅酒 23 種、2 時間飲み放題！

「梅酒 BAR」開催、「梅の日」の 6/6～8/31 まで

日本一に輝いた 4 銘柄やイチゴ・ミカンの果汁を加えた果実系のほか

「塩麴レモン梅サワー」など 207 種の梅酒カクテルも提供

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」(6/19)も

東京駅前のホテル「ホテル龍名館東京」(中央区八重洲 1)は、本場・和歌山の紀州南高梅で仕込んだ梅酒 23 銘柄を、飲み放題で提供するイベント「梅酒 BAR」を、「梅の日」の 2021 年 6 月 6 日(日)から 8 月 31 日(火)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、ウメ料理など 7 品の日本料理を美しく籠に盛りつける「ウメ御膳(梅籠膳)」とバニラアイスにお好みの梅酒をかけて楽しむ「梅酒 on アイス」をセットにして提供します。時間は 2 時間制で、料金は税込 5,000 円(サービス料 10%別)です。



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

飲み放題の梅酒は全て、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“果実梅酒”(13 種)、ローズヒップやラベンダーを加えた“アロマ梅酒”(2 種)など、合計 23 種のラインアップを揃えます。

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。

23 種は全て、ストレートとロックのほか、7 通りの割り方と 2 種のトッピングでカクテルとしても提供します。水・お湯・ソーダ割りのスタンダードなものに加え、ビール割りやウィスキー割り、オレンジジュース割り、紅茶割りや、レモン塩麴漬けトッピングなどが登場します。梅酒 23 銘柄×9 通りの飲み方で、計 207 種の梅酒のカクテルをお楽しみいただけます。

「梅酒 BAR」は今年 8 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、全商品を制覇する方もいます。



華やかな「梅籠膳」とセットで提供

ウメ料理など7品を華やかな籠膳で♪

飲み放題は、ウメを使用した料理など、7品を籠に盛り合わせた「梅籠膳」とセットで提供します。梅あんをかけた鶏肉に大葉を添えさっぱりと食す「鶏梅餡掛け」と、梅の実がまるごと入った甘酸っぱい「梅ゼリー」のウメを使った2品のほか、クラッカーにのせて食べるクリームチーズの西京漬けや、チャーシュー、エビ、葉野菜を巻いた生春巻きなど、5品の日本料理を華やかに盛りつけます。

食後のデザートには“梅酒アイス”を

食後のスイーツは、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く「梅酒 on アイス」です。お店イチオシはアイスと相性抜群の“イチゴ梅酒”です。



<イベント概要>

名称	梅酒 BAR 2021 (梅酒バー2021)	期間	2021年6月6日(日)～8月31日(火)	
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」			
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			
内容	<ul style="list-style-type: none"> ・中野 BC の全 23 種の梅酒の飲み放題 (本格梅酒 3 / にごり梅酒 2 / アロマ梅酒 2 / 果実梅酒 13 / 梅酒ワイン 1 / ノンアルコール梅酒 1) ・全 23 種の梅酒を 7 通りの割り方と 2 通りのトッピングで楽しむ 梅酒のカクテル 207 種 (23 種 × 9 通り) の飲み放題 ・ウメを使用した料理など 7 品を籠に盛り合わせた「梅籠膳」 ・バニラアイスにお好みの梅酒をかけて楽しむスイーツ「梅酒 on アイス」 			
	税込価格	5,000 円 (サービス料 10%別)	営業 17:30～19:30 定休日なし	
	備考	2 時間制、L/O19:00		
		<ul style="list-style-type: none"> ・「花ごよみ東京」では、新型コロナウイルス感染防止策として、2 日前までの完全予約制で、ディナー営業を行います。ご予約は、梅酒 BAR か、会席 (同 8,000 円～) を受け付けています。(お食事の単品でのご注文はお受けしていません) ・営業時間や開催期間は、社会情勢や公的機関からの要請により変更の可能性あり ・一組あたり、4 名様までのご案内とさせていただきます 		

コロナ対策をしながら、安心して梅酒 BAR を

「梅酒 BAR」は、安心して梅酒をお楽しみいただけるよう、コロナ対策をしながら再開(昨年は中止)します。お客様皆様には、ご来店時に検温、手指消毒にご協力いただきます。席数は通常の 4 割削減し、全テーブルにパーティションを設置します。新型コロナウイルス感染拡大防止対策の詳細は、HP よりご覧いただけます。
https://www.ryumeikan-tokyo.jp/policy_safety/#restaurant

<飲み放題の梅酒 23 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	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	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、まるやかな口当たりの梅酒(ALC12度)
6		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、まるやかで飲みやすい“濁”梅酒(ALC12度)
7	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)
8		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)
9	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)
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色が特徴。赤シソの爽やかな風味(ALC12度)
11		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
12		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)
13		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
14		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)
15		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。みかん蜂蜜のまるやかな甘みが梅酒の甘み・酸味と上手く調和(ALC12度)
16		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)
17		紀州のイチゴ梅酒	南高梅で漬けた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)
18		紀州のブルーベリー梅酒	南高梅で漬けた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)
19		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ロピカルな梅酒。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)
20	紀州野菜ミックス梅酒	野菜の梅酒。人参・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	紀州柑橘ミックス梅酒	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	梅酒ワイン	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)
23	ノンアルコール梅酒	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

<「梅籠膳」料理一覧>

料理名	内容
白身魚サラダ仕立て	白身魚と新鮮野菜をあわせたサラダ仕立ての一品
鶏梅餡掛け	巻いた鶏肉を蒸し焼きにし、特製の梅餡をかけた一品。香りづけの大葉を添えます
抹茶胡麻豆腐	胡麻のペーストと抹茶を練りこんだ滑らかな口当たりの抹茶胡麻豆腐。胡麻と抹茶の風味をお楽しみください
クリームチーズ西京漬け(プレーン・抹茶)	つまみとして人気のクリームチーズの西京漬けを、プレーンと抹茶の2種をご用意。お好みで、燻製あんこと一緒にクラッカーに乗せて
出汁巻玉子焼き	木の芽味噌がかかった玉子焼き。毎年が一番人気の料理。
生春巻き	麩を使用した紅チャーシューと海老、葉物野菜を巻いた生春巻き
梅ゼリー	梅の実が丸ごと入った、見た目にも美しい一品

梅酒飲み放題と梅会席付き「梅酒漬け込みセミナー」6/19 開催！予約開始！

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19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品の実を使った、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23種の飲み放題と、梅酒に合う料理8品を盛り合わせた御膳を楽しめる、“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きます。

料金は8,000円(税込)です。コロナ対策のため、定員を例年の3分の2に減らし、11:30～と16:00～の2部制で、各回先着20人で実施します。本日5月21日(金)より予約受け付け開始します。

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	2021年6月19日(土)
時間	(1部)11:30～14:00、(2部)16:00～18:30		
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	1部、2部、各回20人(予約先着順)		
予約方法	【1】HP ： https://www.ryumeikan-tokyo.jp/restaurant/ 【2】電話 ：03-3271-1135(花ごよみ東京) 【3】メール ：hanatokyo@ryumeikan.co.jp(花ごよみ東京) 以上のいずれかで、氏名、参加人数、連絡先をご明記のうえ予約		
備考	<ul style="list-style-type: none"> ・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 ・そのほかの詳細は、公式HPをご確認ください。 		

——— 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:pr@ryumeikan.co.jp
 広報事務局(Clover PR 内) 富田、澤本 TEL:03-6452-5220 MAIL:cloverpr@cloverpr.net