

日本一に輝いた3銘柄など本場・和歌山の梅酒27種
2時間飲み放題で提供！「梅酒BAR」開催
意外な美味しさ！牛乳割りなど7通りの割り方も提案
—「梅の日(6/6)」に合わせ5/1～8/31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」(6/18)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27銘柄を、飲み放題で提供するイベント「梅酒BAR」を、「梅の日(6/6)」に合わせて2022年5月1日(日)から8月31日(水)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2時間制で、梅酒に合う料理と飲み放題のセットプランを用意します。ウメを使った料理など7品の日本料理を美しく籠に盛りつける「梅籠膳」に飲み放題を付け、税込5,500円(サービス料10%別)で提供します。食後のデザートとして、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」もセットに付けます。

飲み放題のみの料金は税込2,700円(一人1品(デザートを除く、同600円～)以上の注文必須、サービス料10%別)です。

10%のサービス料は、本イベントに関する各種SNSへの投稿画面の提示で、無料にします。

予約は本日4月19日(火)15:00から当店のホームページと電話で受付開始します。

「梅酒BAR」の開催は今年2年ぶり8回目で、和歌山梅酒が国税庁からGI(地理的表示)の指定を受けた2020年以降では初めてです。

日本一が3銘柄！長期熟成の希少な一本も飲み放題で登場

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”(6種)や、梅酒に果汁等を加えた“カクテル梅酒”(13種)、和歌山県産の青梅を使用した“ノンアルコール梅酒”(2種)、長期熟成として認められた希少な“ヴィンテージ梅酒”(1種)など、計27種類の多彩なラインナップを揃えます。

中でもオススメは、梅酒の品評会で日本一に輝いた3銘柄で、本格梅酒の「紀州梅酒 紅南高」とカクテル梅酒の「紀州のはっさく梅酒」「紀州 緑茶梅酒」が登場します。



和歌山県はウメの国内生産量約6割を占め、国内外で地域ブランドとして認められる和歌山梅酒

牛乳やビール割りなど、27種を7通りの割り方で提供、3種のトッピングも

27種は全て、ストレートとロックのほか、7通りの割り方を提案します。水・お湯・ソーダ割りといったスタ

ンダードな割り方に加え、ビール割りやジンジャーエール割り、オレンジジュース割り、牛乳割りで提供します。梅酒 27 銘柄×7 通りの割り方で、計 189 通りの梅酒のカクテルをお楽しみいただけます。また 3 種類のトッピング(梅干し、レモン、すりおろしショウガ)も用意します。

ウメ料理など7品を華やかな籠膳で♪

飲み放題と、ウメを使用した料理など、梅酒に合う7品を籠に盛り合わせた「梅籠膳」とのセットも提供します。鶏肉を自家製の“梅あん”と大葉でさっぱりと食す「鶏梅餡掛け」や、ウメの実がまるごと入った甘酸っぱい「梅ゼリー」のウメの実を使った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、葉野菜を巻いて辛味噌をかけた生春巻きなど、5品の日本料理を華やかに盛りつけます。



デザートには、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」をご用意します。

熟成度や銘柄の違いで飲み比べ！当店厳選の“梅酒3種セット”も

飲み放題では、3種の梅酒を少量ずつストレートで飲み比べられるセット2種類もご用意します。

1つが、熟成度の異なる3種として、タンクからウメの実を取り出したばかりの「梅酒 NOUVEAU」と、ウメの味わいが楽しめる「中野梅酒」、2008年から長期にわたり熟成させた「長期熟成梅酒 長久」を厳選したセットです(写真右)。

もう1つは、梅酒の品評会で日本一に輝いた「紅南高」と、減農薬のウメを使用し香りも味わいもどっしりと濃厚な「龍神往来 紅梅」、沖縄の琉球泡盛と和歌山南高梅を使用したすっきりと奥深い「龍神往来 碧梅」のセットで、ウメ・砂糖・アルコールの3つのみで作られる本格梅酒の違いを比較していただきます。



<イベント概要>

名称	梅酒 BAR 2022 (梅酒バー2022)	期間	2022年5月1日(日)～8月31日(水)
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		
内容	(1) 中野 BC の 27 種の梅酒の飲み放題(本格梅酒 6/にがり梅酒 2/アロマ梅酒 1 /カクテル梅酒 13/梅酒ワイン 1/梅スピリッツ 1/ヴィンテージ梅酒 1/ノンアルコール梅酒 2)		
	全 27 種の梅酒、9 通りの飲み方と 3 種類のトッピングを提供 (2) 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」に(1)の飲み放題をセット		
税込価格	(1) 2,700 円(サービス料 10%別)、(2) 5,500 円(サービス料 10%別)		
営業時間	【平日】17:30～22:00(L.O.21:00) ※5月9日(月)までは、17:30～21:00(L.O.20:00)		

	【土日祝】17:30~21:00(L.O.20:00) 定休日なし
予約方法	【電話】03-3271-1135 【HP】 http://hanagoyomi-ryu.jp/tokyo/
備考	<ul style="list-style-type: none"> ・2時間制 ・コロナ対策として1組4人までの予約とさせていただきます ・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があります ・「梅酒 BAR」についての SNS 投稿画面のご提示でサービス料 10%無料 ・アンケートに答えると抽選で 12 名様に「日本酒ケーキ」と「てまり梅酒ミニボトル」をプレゼント

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・一昨年は中止)します。全テーブルにパーテーションを設置します。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。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

梅酒飲み放題と梅籠膳付き「梅酒漬け込みセミナー」6/18 開催！

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18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 27 種の飲み放題(割り方 4 種)と、梅酒に合う料理 7 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けます。

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。5 月 18 日(水)15:00 より予約受け付けを行います。

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	2022 年 6 月 18 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、料理(梅籠膳)、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) 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 		

＜飲み放題の梅酒 27 銘柄一覧(ストレート/ロック/水・お湯・ソーダ・ビール・ジンジャーエール・
オレンジジュース・牛乳割りで提供)＞

No	カテゴリ	商品名	特徴
1	本格梅酒	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)(☆)
2		中野梅酒 NOUVEAU	タンクから梅の実を取り出したばかりの新酒。今年梅の出来を楽しめるフレッシュな香りと“新鮮な梅の酸味”透明感のある鮮やかな黄金色が特徴(ALC20度)(★)
3		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)(☆)
4		龍神往来 碧梅	沖縄の琉球泡盛と和歌山の南高梅を使用した、すっきりと味わい深い梅酒。(ALC14度)(☆)
5		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)(★)
6		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)
7	にがり梅酒	紀州 にがり梅酒	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加えた、まるやかな口当たりの梅酒(ALC12度)
8		(数量限定) 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)
9	アロマ梅酒	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)
10	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)
11		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)
12		紀州の 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)
13		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)
14		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)
15		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)
16		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)
17		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)
18		紀州の 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)
19		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)
20	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	
21	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)	
22	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長。(ALC12度)	
23	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)
24	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。凝縮した梅の華やかな香りを感じられる蒸留酒(ALC25度)
25	ヴァンテージ 梅酒	長期熟成梅酒 長久	減農薬栽培の南高梅を100%使用した長期熟成の梅酒。スモーキーさと渋みがあられわれ、ウイスキーのような味わいに梅の旨味が加わっている。(ALC20度)(★)
26	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
27		紀州果実シロップ	和歌山県産の青梅に温州みかん、はっさく、じゃばらの3種の柑橘を加えたシロップ
	梅酒飲み比べセット①		熟成度の異なる梅酒3種「中野梅酒 NOUVEAU」、「中野梅酒」、「長期熟成梅酒 長久」の飲み比べセット(上記★印の3種)
	梅酒飲み比べセット②		こだわり製法の本格梅酒3種「龍神往来 紅梅」、「龍神往来 碧梅」、「紀州梅酒 紅南高」の飲み比べセット(上記☆印の3種)

＜「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て
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	麴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



(左)ウメ料理2品などを美しく盛り付ける「梅籠膳」(右)27種の梅酒それぞれに、お気に入りの割り方を見つけて(左から、「紀州梅酒」お湯割り+すりおろし生姜／「紅南高」水割り+梅干し／「貴梅酎」ソーダ割り+レモン／「ブルーベリー梅酒」牛乳割り／「龍神往来碧梅」ビール割)



「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:17:30~22:00(L.O.21:00)、土日・祝日:17:30~21:00 (L.O.20:00)
連絡先	【電話】03-3271-1135 【HP】 http://hanagoyomi-ryu.jp/tokyo/

——— 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 渡邊・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:ryumeikan-pr@cloverpr.net