

梅酒作りの季節到来！都内で入手困難、和歌山直送の最高級「南高梅」使用
日本一の“梅酒杜氏”が自宅で美味しく仕込むコツを伝授、「梅酒作りセミナー」開催
30種の梅酒飲み放題と“梅料理”7品の会席付きの“ウメづくし”イベント

東京駅前のミシュラン掲載ホテル「ホテル龍名館東京」は、和食のメインダイニング「花ごよみ東京」で、和歌山のブランド品種「南高梅」のなかでも大粒の最高級品の実を使った贅沢な「梅酒作りセミナー」を開催します。当日は仕込み体験に加え、梅酒 30 種の飲み放題と“梅料理”7 品の会席を楽しめる、“うめづくし”のイベントにします。開催日は、2017年6月25日(日)です。ウメの収穫シーズンの中でも、大きく芳醇な実ができる“梅酒づくりの旬”に行います。

漬け込みセミナーの講師は、ウメの本場・和歌山の酒造大手、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)さんです。同氏が仕込む梅酒は、大阪天満で開催される梅酒グランプリで初代日本一に輝くなど、これまでに日本一の称号を3度受賞しています。

当日は、その梅酒杜氏が今回のイベントのために選りすぐった、直径約4~5cm(4Lサイズ)の大粒の紀州南高梅を直送します。ほどよく熟し、赤味がかかったウメの実は、都内では入手しづらい希少品で、一瓶に10粒以上を贅沢に漬け込みます。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。

漬け込みセミナー後には、ウメの実や梅酒を使用した7品のコース料理「梅酒実料理(うめしゅみりょうり)」を、中野 BC 社の梅酒 30 銘柄の飲み放題とともにお楽しみいただけます。梅酒の品評会で日本一に輝いた3銘柄(紅南高梅酒・緑茶梅酒・ハッサク梅酒)のほか、新作の世界初のエルダーフラワーを使った“ハーブ梅酒”など、多彩なラインナップを飲み比べていただけます。

また、お食事前には、コース各料理の作り方を披露する、総料理長直伝のプチ料理教室も実施します。

当イベントは、昨年に続き5回目で、毎回、梅酒好きの女性を中心に満席とご好評いただいています。今回の定員は先着30人で、お電話、メールにてご予約を受け付けます。

達人“梅酒杜氏”がご家庭で美味しく作るコツ、梅酒の効能などを丁寧にご説明

今回の漬け込みセミナーで講師を務める、梅酒杜氏の山本さんからは、ご家庭でも美味しく作るコツ、漬け込んだウメを取り出すタイミング、梅酒がもたらす効能、さらには美味しい梅酒の飲み方や使い方など、梅酒の魅力を教えていただきます。今回のイベントは、梅酒人気が続く一方で、「家で漬け込んだことがない」といった声に応じて、当レストランが企画。最高峰の梅酒作りを学んでいただけます。



桃のようなフルーティーな香り！
大粒で希少な最高級「南高梅」



梅酒やウメの実を使った“梅会席”



梅酒に合うコース料理を 30 種の梅酒飲み放題と！総料理長によるプチ料理教室も

漬け込みセミナー後には、レストランの総料理長、栗本平二が、梅酒と梅酒に漬け込んだウメの実「梅酒梅(うめしゅうめ)」を使った、“梅酒に合う料理”を、当日限定の特別コースとしてご用意します。

コースは、口取り、お椀、造り、焼物、蒸物、食事、甘味の会席料理仕立ての 7 品で構成します。それら料理を、中野 BC 社の梅酒 30 銘柄の飲み放題とともに楽しみいただけます。

お食事前には、コース各料理の作り方を総料理長がお教えするプチ料理教室を実施します。捨ててしまいがちな「梅酒梅」をしょうゆに入れておくだけで酸化が防げるといった、コース内の料理でも活用している意外なアレンジ方法をご紹介します。



<ご参考資料> 中野 BC 社のこだわりの梅酒について

中野 BC の梅酒の生産量は、梅酒の本場・和歌山県でも最大規模です。高さ 4.2m、直径 2.6m の珐瑯(ほうろう)製のタンク 56 基を使いウメ 500 トンで仕込む量は、毎年約 140 万本分(720ml 換算)です。

ただ、こだわりは量ではなく質です。日本酒造りに杜氏(とうじ)がいるように、中野 BC には梅酒造りの職人である「梅酒杜氏」がいます。梅酒杜氏・山本の指揮の元、職人たち 9 人が、ウメの実の選別と鮮度の保持、抽出をよくする攪拌、ウメを取り出すタイミング、さらには取り出した後のタンクでの熟成など、約 1 年間をかけて仕込み作業をします。

漬け込む青梅の品質にも細心の注意を払っています。ウメの実は足が早く腐り易いので、フルーティーさや鮮度を保つため、現地加工できる利点を生かし、朝摘みした果実を入荷後すぐに水洗いとアク抜きし、仕入れ当日には醸造アルコールに漬けています。かつ、ウメの味わいを深くし、見た目を鮮やかに仕上げるため、傷がついた実をより分け、良質のものを社員が一粒一粒選別しています。

梅酒もワインのように果実の出来や収穫時期(完熟度合いに大きな差がでる)で味が異なります。梅酒杜氏の山本氏は酒蔵にある 56 基のタンクの個性を把握し、商品に合わせてブレンドしており、同氏がつくる梅酒は梅酒グランプリで初代日本一に輝くなど、国内外で高い評価を得ています。



梅酒造りの達人、“梅酒杜氏”山本



中野 BC 社の約 40 種の梅酒

同社ではこうした本物志向の商品のほかに、ミカン・イチゴなど果物の果汁を加えた“カクテル梅酒”なども販売しており、販売する約 40 種の梅酒は全国の居酒屋などで多く取り扱われるなど人気です。

女子に大人気！梅酒 30 種の飲み放題イベント「梅酒 BAR」は 8 月末まで

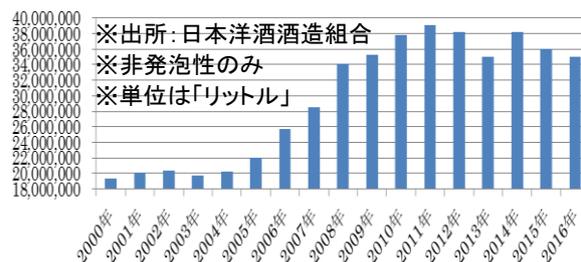
今回のイベントを実施する和食店「花ごよみ東京」では、中野 BC 社の梅酒 30 種と梅酒を使ったオリジナルカクテル 5 種を飲み放題で提供するイベント「梅酒 BAR」を、2017 年 8 月 31 日(木)まで開催中で、女性客を中心に大好評いただいています。飲み放題は、税込 2700 円(2 時間制)です。

ウメの実を、全ての料理に使用した全 5 品の「ミニ梅会席」(飲み放題付き、税込・サービス料別 6,000 円)もご用意します。

【ご参考】梅酒人気で市場は10年で約2倍に／業界全体では商品の多様化進み、専門店も登場

若者の“酒離れ”が進む一方、梅酒の市場はここ10年で約2倍に成長しました(右記表は、国内の梅酒の課税出荷数量の推移)。

業界全体では、原料にこだわった本物志向の商品、糖質オフの梅酒など、種類が多様化しており、幅広い年齢層、また男女問わず人気です。



イベント「極上梅酒の一日 IN HANAGOYOMI」概要

場 所	花ごよみ東京(中央区八重洲 1-3-22)	実 施 日	2017年6月25日(日)
時 間	(1部)16:00~16:30 : 漬け込みセミナー (2部)16:30~19:00 : 梅酒の実を使用した料理コース「梅酒実料理」と梅酒 30 種飲み放題		
税 込 料 金	8000 円(お支払いは当日受付でお願いします) ※会費には梅酒キット一式、コース料理、梅酒飲み放題、セミナー料すべて含まれております		
人 数	30 人(予約先着順)		
予約方法	【1】電話:03-3271-1135 (花ごよみ東京) 【2】メール: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		
料理内容	【口取り】 梅の実味噌田楽(丸茄子、赤蒟蒻、枝豆、葱、ピーマン) 【お椀】 大和芋卸し揚げ 梅の実入り(生麩、海苔、隠元、香りわさび) 【お造り】 サラダ造り(勘八、烏賊、蓮根、茗荷子、胡瓜、浜防风、玉葱、絹さや、梅の実ドレッシング) 【焼物】 千鮎紀州香り焼き(甘長唐辛子、はじかみ) 【蒸物】 豆乳豆腐(梅の実、出汁巻、冬瓜、百合根、木の芽、あん) 【食事】 白いんげん豆飯蒸し 香り梅の実、汁、香の物 【甘味】 梅の実ゼリー		
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。 年齢を確認させていただく場合もございます。ご了承下さいませ。 ・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 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/		

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 濱田(はまだ)・山口 TEL:03-5289-7088 MAIL:p.r@ryumeikan.co.jp または
 広報事務局(Clover PR 内) 福本、金井 TEL: 03-6452-5220 MAIL:cloverpr@cloverpr.net