

## 日本酒が一番美味しい季節到来！今しか飲めない地酒ずらり

### 全国 14 県の「ひやおろし」18 銘柄を厳選

### “日本酒の日”の 10/1～「日本酒 BAR」開催

### お客様の 3 種を選んで飲み比べできる「利き酒セット」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、酒蔵の「ひやおろし」解禁を迎える時期に合わせて、日本全国から選りすぐった 18 銘柄の「ひやおろし」の飲み比べを楽しめる日本酒フェア「小さな日本酒 BAR」を、15 階の和食店「花ごよみ東京」で開催します。

期間は、「日本酒の日」の 2017 年 10 月 1 日(日)から 11 月 30 日(木)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限定のお酒で、まろやかな旨みと芳醇な香りが特長です。そんな「ひやおろし」の中でも、当店の女性利き酒師 3 人が、「日本酒ツウでもちよっと驚くものも」をテーマに、全国の酒どころから、18 銘柄を厳選しました。

また、日本全国で異なる「ひやおろし」の味を楽しんでもらえるよう、特定の県に偏らず、日本全国 14 県、全 18 の酒蔵の地酒を選りすぐっています。

「ひやおろし」は、解禁時期が各地域や蔵ごとで異なります。そのため、蔵出しすぐの美味しさを届ける趣向で、10 月には 10 銘柄、11 月には 8 銘柄と全てを入れ替え、期間中で計 18 銘柄をお楽しみいただきます。

各酒、グラス(90ml)税込 490 円～提供します。

さらに、「少しずつ、色々な銘柄のひやおろしを飲み比べたい」というお客様向けには、お客様の 3 種を選ぶことができる「利き酒セット」(ぐいのみ猪口 3 種)も同 1500 円でご用意します。

各酒、基本は“冷”で提供します。お好みに応じて「ぬる燗」にもでき、専用の酒器をご用意します。

秋に出荷したばかりで、この時期しか味わえない「ひやおろし」を、旬の魚の一夜干しやお造りとともに、心ゆくまでご堪能いただける、左党にはたまらない贅沢なイベントです。

### マイルドから超辛口まで様々な味を飲み比べ！オリジナルの「日本酒味わい早見表」ご用意

今回ラインナップする 18 銘柄は“マイルド”から“超辛口”までバランスよく揃え、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。メニューの中に入れて、お客様にご案内します。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 3 人が、全国の酒どころから、日本酒ツウでもちよっと驚く「ひやおろし」18 銘柄厳選



お好きな 3 種を飲み比べ、お得な「利き酒セット」

## 期間中、ひやおろし以外にも数量限定含む“プレミアム酒”をご用意

フェア期間中は、18種の「ひやおろし」に加え、数量限定酒含む4銘柄の“プレミアム酒”もご用意します。イチオシは、生原酒をマイナス5度の“氷温貯蔵庫”でじっくりと熟成した純米吟醸酒「超超久」（蔵元：中野 BC、和歌山）。市場にほとんど出回らない、希少な銘柄です。

また、水深200メートルの海底で7カ月間も貯蔵した“海底熟成酒”と、蔵内の熟成酒の2本を揃えた「いずみ橋 海中熟成&蔵内熟成 飲み比べセット」（蔵元：泉橋酒造、神奈川）は、全国で限定200セットのみ販売している、レアな逸品です。

### 女性利き酒師が作る、日本酒の名刺「PONCA(ぼんか)」をご用意

当店では、オリジナルの“お酒の名刺”「PONCA(ぼんか)」を用意し、日本酒ご注文のお客様にお配りしています。

「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。

特に日本酒ビギナーの方に好評です。



### イベント概要

名 称	「小さな日本酒 BAR ～秋のひやおろし 2017～」
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)
期 間	2017年10月1日(日)～11月30日(木)
内 容	【1】ひやおろし単品 490円～
税込価格	【2】利き酒セット(ぐいのみ猪口3種) 1500円(お好みのひやおろし3種を選ぶことができます)
時 間	平日:17:30～22:00、土日祝:17:30～21:00

### 10/1 から 10/31 まで提供する日本酒 12 銘柄／価格(90ml)／おすすめの飲み方一覧

蔵元・県名	商品名	特長・当店利き酒師コメント	税込価格	飲み方
中野 BC (和歌山)	紀伊国屋文左衛門 ひやおろし	国内外で受賞歴多数の銘柄「紀伊国屋文左衛門」のひやおろし。落ち着いたまろやかさが魅力。	500円	冷
日の丸醸造 (秋田)	まんさくの花 ”勝鬨 SP 26BY”	熟成された果実のようで、濃厚な“うま辛口”が特長。東京・築地の酒屋「酒の勝鬨」と、「まんさくの花」製造の「日の丸醸造」がコラボレーションしたひやおろし。	675円	冷 ～ ぬる燗
中谷酒造 (奈良)	幻鷹 純吟無垢	ふくよかな米の味わいが口に広がります。お料理と合わせやすく、食中酒にぴったりの味わい。	500円	冷 ぬる燗
和田酒造 (山形)	あら玉 純米吟醸原酒	原料米に出羽の里、そして山形酵母を使い厳選された素材から生まれた銘柄。落ち着きあるやや辛口。ぬる燗もおすすめ。	700円	冷
山梨銘醸 (山梨)	七賢 純米	地元産の酒米「ひとごち」を使用した辛口純米酒。滑らかで、さらにキレの良い口当たりが特長で、飲みやすい味。	550円	冷

三和酒造 (静岡)	臥龍梅 純米吟醸 秋あがり	臥龍梅ならではのふくよかな香りと、どっしりとした味わい。冷でも燗でも。季節酒限定の浮世絵ラベル	490 円	冷～燗
石鎚酒造 (愛媛)	石鎚 特別純米 ひやおろし	雑味が出ず日本酒本来の味を楽しめる「槽搾り」で作られた純米酒。しっかりとした酸味、米の旨味を感じられる。食中酒として、特におすすめ。	600 円	冷 ～ ぬる燗
富士酒造 (山形)	栄光富士 純米吟醸生原酒 秋酒	ひやおろしでは珍しい人気の無濾過生原酒タイプ。落ち着いた米の旨みの中に、生原酒らしいフルーティーさが香ります。	600 円	冷
楯の川酒造 (山形)	楯野川 純米大吟醸 源流 冷卸	まろやかな風味に、しっかりと奥行きのある味わい。温度帯が上がればさらに旨みが膨らみます。松茸や秋刀魚、戻り鰹など、旨みのある秋の食材とも相性抜群。	700 円	冷～燗
加藤嘉八郎 酒造 (山形)	大山 特別純米 ひやおろし	酒どころ山形のオリジナル酒米「出羽の里」と「はえぬき」を使用。キリリとした酸味とすっきりとした旨みが特長。燗にすると、よりふくよかに。	675 円	冷～燗
泉橋酒造 (神奈川)	いづみ橋 海中熟成&蔵内熟成 飲み比べ	全国 200 セット限定品。水深 200 メートルの海底で約 7 カ月間、貯蔵。“海のロマン”と共に楽しみください。 ※海中熟成と蔵内熟成、各 90ml のセットでお出します	1100 円 (90ml × 2)	冷
萩野酒造 (宮城)	萩の鶴 メガネ専用	10/1 は日本酒の日とともに「メガネの日」。製造スタッフは全員メガネ着用のため、メガネの日にちなみ製造。香り立ちフルーティーで古酒のような独特な味わい。	600 円	冷 ぬる燗
※「いづみ橋」「萩の鶴」は、ひやおろしではありません				

**11/1 から 11/30 まで提供する日本酒 10 銘柄／価格(90ml)／おすすめの飲み方一覧**

蔵元・県名	商品名	特長・当店利き酒師コメント	税込価格	飲み方
龍神酒造 (群馬)	尾瀬の雪どけ 純米大吟醸	ひと夏寝かせて落ち着きのある風味に仕上がりと、爽やかな尾瀬が思い浮かべられるような、すっきりとした味わい。爽やか、辛口で魚料理によく合います。	700 円	冷 ぬる燗
西岡酒造店 (高知)	久礼 純米吟醸 洞窟囲い 吟の夢米	酒造好適米「吟の夢」100%。“のんべえ杜氏”が、自分の飲みたい酒を追求し丹精込めてつくられた酒。度数高めで、印象強い味ですが、飲み飽きしません。	650 円	冷 ～ ぬる燗
酒井酒造 (山口)	五橋 純米ひやおろし	山口県「錦川」の伏流軟水から仕上がった、やわらかい丸みのあるお酒。芳醇で秋の食材に良く合います。山口県では定番のお酒で、名前の由来は、五連の反り橋「錦帯橋」から。	500 円	冷 ～ ぬる燗
辻本店 (岡山)	御前酒 特別純米 ひやおろし	爽やかで酸味が強いのが特長。温めると米の甘みと旨みが増していき、冷酒とはまた違う味わいが楽しめる。	490 円	冷 ぬる燗
一本義久保 本店 (福井)	伝心 秋 純米 ひやおろし	奥越前でしか栽培されていない酒米「越の雫」を使って作られた日本酒。柑橘系の香りが印象的で、さっぱりとしたお料理と相性抜群です。	575 円	冷

杜の蔵 (福岡)	独楽蔵 特別純米 27BY 勝鬨熟成	酒米「夢一献」ならではのやさしい口当たり。幅広い料理との相性を考え、2年寝かせた「ひやおろし」。 冷と燗での味の変化をお楽しみ下さい。	600円	冷～燗
聖酒造 (群馬)	聖 特別純米 INDIGO ひやおろし	口に含むとおだやかな甘味。その後スッキリとしたイチゴのような酸味が抜けます。 ぬる燗や熱燗にすれば、さらに味の幅が広がります。	600円	冷～燗
藤井酒造 (広島)	龍勢 純米 ひやおろし	濃醇辛口。酒米はがっちりとした味わいの「八反35」を使用。シャープで、飲み飽きしない香味が特長です。 広島の新聞紙で包まれた瓶からは広島愛を感じられます。	700円	冷、燗
中野 BC (和歌山)	純米吟醸 「超超久」 平成二十五年 氷室貯蔵	「山田錦」「雄町」を用いて丹念に醸し出した生原酒をマイナス5度の「氷温貯蔵庫」にてじっくり熟成。綺麗で深みのある味わい。 市場にほとんど出回らないプレミアム酒。	700円	冷
中野 BC (和歌山)	紀伊国屋文左衛門 秋のぬる燗酒	生酒を新酒の時期から「氷温貯蔵庫」で熟成させることにより、フレッシュな味わいをそのまま感じられる。 秋の食材にもぴったりの仕上がりです。	500円	ぬる燗

※「超超久」「紀伊国屋文左衛門」は、ひやおろしではありません

### 和食店「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】 <a href="http://hanagoyomi-ryu.jp/tokyo/">http://hanagoyomi-ryu.jp/tokyo/</a>		



ミシュラン掲載「ホテル龍名館東京」の15階にあり、東京駅を見下ろせる好立地



8/1～当店で開始した、朝食ビュッフェ「東京buffet」希少性の高い「江戸東京野菜」を含む、30種のベジタブル料理を提供

### 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:03-5289-7088 MAIL:p.r@ryumeikan.co.jp

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