

平成23年12月20日
(株)ホテルグランヴィア大阪

鹿児島焼酎&黒豚・薩摩地鶏などのメニューが大集合！

24銘柄の焼酎 飲み放題!!

「鹿児島 焼酎祭」開催について

【日時】平成24年2月20日(月)、21日(火) 両日共18:30~20:30

【場所】ホテルグランヴィア大阪 20階 宴会場

ホテルグランヴィア大阪(大阪市北区梅田3-1-1、代表取締役社長:五十嵐晃)は、平成24年2月20日(月)・21日(火)の両日、ホテル20階宴会場において、鹿児島県産牛肉や黒豚、薩摩地鶏などを使ったこだわりの料理と、鹿児島県産の焼酎24銘柄を飲み放題でお楽しみいただけるイベント「鹿児島 焼酎祭」を開催いたします。



「鹿児島 焼酎祭」料理イメージ写真

「鹿児島 焼酎祭」は、寒い季節に鹿児島県の焼酎とホテルシェフによるこだわりメニューであたたまっていただこうと企画したもので、鹿児島県の12蔵元がおすすめする24銘柄の焼酎を、飲み放題でご用意いたしました。また、ホテルシェフが腕をふるう「鹿児島県産牛肉の鉄板焼き」や「黒豚角煮」「薩摩地鶏」「さつま揚げ」、鹿児島県さつま町の名物「チクリン鍋」など、鹿児島県にちなんだ様々なお料理もご堪能いただけます。

このイベントは、焼酎やお料理のブースが会場内に並ぶ賑やかなお祭りの雰囲気の中、会場内を自由に回遊しながら好みのものをお求めいただけるスタイルとしており、飲み放題の焼酎のほかは、チケットと引換にお渡しする「グランヴィア金券」で、お買い求めいただくスタイルとなっております。

焼酎は、鹿児島市の「さつま無双」「本坊酒造」や、枕崎市「薩摩酒造」、薩摩川内市「田苑酒造」「山元酒造」のほか、奄美大島からは「町田酒造」、徳之島「奄美酒類」、喜界島「喜界島酒造」など、全12の蔵元が手がけるこだわりの品をご用意しており、鹿児島県の様々な地域の蔵元がつくる、個性的な味わいを飲み放題でお楽しみいただけます。

また、当日は、鹿児島県の特産品や焼酎が当たる抽選会や鹿児島県出身のシンガー西田あいさんのミニコンサートもあり、楽しく会場を盛り上げます。

イベントの詳細は以下の通りです。



1. 名称 ホテルグランヴィア大阪「鹿児島 焼酎祭」
2. 日時 平成24年2月20日（月）、21日（火）両日共 18：30～20：30
3. 場所 20階 宴会場
4. 販売価格 前売券：6,000円
(12蔵元24銘柄の焼酎飲み放題、グランヴィア金券、税金・サービス料込)
※当日料金は各500円アップとなります ※一部有料の焼酎もございます
4. メニュー お料理は、当日チケットと引換の「グランヴィア金券」にてお買い求めいただけます
鹿児島県産牛肉の鉄板焼き / 黒豚角煮 黒糖仕立て
黒豚の日本酒と金柑風味しゃぶしゃぶ / きびなご天婦羅
ちくりん鍋 / 薩摩地鶏 香草焼き
さつま揚げ / 志布志産背白ちりめん井風 柚子胡椒醤油にて 他
6. お飲み物 下記12蔵元の24銘柄の焼酎を飲み放題でお召し上がりいただけます。
※その他、一部有料の焼酎もご用意しております

■薩摩酒造（枕崎市）

「さくら白波」華やかな香りとすっきりと切れのある風味が特徴の
黄麹で仕込んだ薩摩焼酎

「黒白波」黒麹の焼酎づくりを得意とする黒瀬杜氏が仕込んだ
黒麹焼酎の傑作。甘さとコクが特徴



■本坊酒造（鹿児島市）

「さくらじま」上品な芋香のある薩摩焼酎。まろやかな飲み口で長い余韻と深い味わいが楽しめます
「黒麴仕立て 桜島」濃厚なトロリとした甘さと旨さがある本格芋焼酎

■田苑酒造（薩摩川内市）

「田苑金ラベル」ホワイトオーク樽でじっくり熟成した琥珀色の輝きに芳醇な味・香り。まろやかでやさしい口あたりです
「田苑麦黒麴」米麴を使い、黒麴で仕込んだ本格麦焼酎。甕壺貯蔵をすることで濃厚で複雑な味わいに仕上げました

■小正醸造（日置市）

「武骨者ゴールド」国産二条大麦と黒麴で醸したもろみを常圧蒸溜。原酒由来の深い味わいと檜樽の芳醇な旨さが楽しめます
「赤猿」さつまいも「農林56号」を白麴でやさしく醸し、やわらかな風味と香味を造り手の技で引き出した逸品

■山元酒造（薩摩川内市）

「さつま五代」大正元年の創業以来、愛され続ける一品。スタンダードな香りと甘味がくせになる本格芋焼酎
「黒五代」さつま五代を黒麴で仕込み、より深いコク、甘味を醸した本格芋焼酎

■さつま無双（鹿児島市）

「紫ラベル」甘みが強い種子島紫芋を使い、芋の自然な香りと、白麴のキレがすっきりとした飲み口を生み出しています
「甕つぼ仕込み」甕つぼに仕込み、発酵を終えたもろみを杉の木でできた木樽蒸溜器を使って蒸溜した薩摩焼酎です

■若松酒造（いちき串木野市）

「薩摩一」鹿児島県産さつまいもを100%使用。黒麴で仕込んだ味わいは、深いコクとキレのある飲み口
「わか松」1719年創業の若松酒造。味端麗、香り芳醇。薩摩伝統白麴仕込みの本格芋焼酎です

■濱田酒造（いちき串木野市）

「隠し蔵」大麦と麦麴で造った厳選した原酒を樽貯蔵し、琥珀色の芳醇な香りとコクがある熟成貯蔵焼酎です
「海童」鹿児島県産黄金千貫を黒麴で仕込み、割水には「こしき海洋深層水」を使ったキレのある辛口です

■町田酒造（大島郡龍郷町）

「里の曙」従来に比べ黒糖の量を豊富に使い、長時間熟成せ軽快な旨さと料理との相性の良さをお試しください
「長期貯蔵 奄美の杜」ほのかな甘い香りを漂わせながらも糖分ゼロ。長期貯蔵でまろやかに仕上げた通の味です



■奄美酒類（大島郡徳之島町）

「奄美30度」常圧蒸溜一筋にこだわり、黒糖焼酎ならではの独特の甘い香りとコクがある、爽やかな喉越しが魅力の本格焼酎

「奄美ブラック」常圧蒸溜した黒糖焼酎「奄美」の原酒を3年以上貯蔵し、檜樽で熟成させた貯蔵熟成焼酎。40度を感じさせない口当たりです



■喜界島酒造（大島郡喜界町）

「三年寝太蔵」三年古酒をベースに、さらに五～十年古酒のブレンド率を高めた、最上級の100%古酒

「喜界島25度」奄美大島群島の蔵元でしか製造が認可されていない珍しい焼酎で、甘い香りと爽やかな喉越しが楽しめます



■白露酒造（指宿市）

「岩いずみ」白麹・黒麹・常圧減圧蒸留など数種のモルトをブレンドした芋焼酎。切れ味が良く、すっきりとした飲み口は、食中酒に最適です

「白露白麹」白麹を使った芋らしい香りが特徴で、すっきりとした爽やかな辛口の味わい。お湯割にすると、さらにまろやかさが出る焼酎



7. 会場内イベント 西田あいミニコンサート

鹿児島県出身のシンガー西田あいさんによるミニコンサート。郷土の曲もご披露いただきます

8. チケット販売 20階バンケットサロン又はホームページ (<http://www.granvia-osaka.jp>)にてうけたまわります。

■このリリースに関するお問い合わせ先

〒530-0001 大阪市北区梅田3-1-1

株式会社ホテルグランヴィア大阪 営業企画部 広報担当/高田佳江

TEL: 06-6347-1432 FAX: 06-6347-1418

E-mail: k_takata@hgo.co.jp

■一般の方のお問い合わせ先

ホテルグランヴィア大阪「鹿児島 焼酎祭」係 TEL: 06-6347-1433