



News Release

平成29年1月26日
(株)ホテルグランヴィア大阪

24銘柄の焼酎飲み放題！

イベント「宮崎県だれやみ焼酎祭～てげうめえ みやざき～」の実施について

【日時】平成29年2月27日(月) 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：河合信夫）は、平成29年2月27日（月）に、ホテル20階宴会場において、24銘柄の焼酎を飲み放題でお楽しみいただける冬の恒例イベント「宮崎だれやみ焼酎祭～てげうめえ みやざき～」を開催いたします。



「宮崎だれやみ焼酎祭～てげうめえ みやざき～」

(左)会場イメージ写真 (右) 料理イメージ写真

「宮崎だれやみ焼酎祭～てげうめえ みやざき～」は、芋や麦など本格焼酎の平成27年度（2015年7月～16年6月）の出荷量で2年連続全国トップとなった、宮崎県の24銘柄の焼酎を飲み放題で楽しんでいただける1日限定のイベントです。

今回は、宮崎県で“一日の疲れを癒す晩酌”を意味する“だれやみ”をテーマに、日南市や高千穂町など、宮崎県内の様々な地域で生産される個性的な焼酎の飲み比べや、ホテルシェフがアレンジした宮崎県の郷土料理などをお楽しみいただけます。

飲み物は焼酎の他、ビール、日本酒、果実酒、ウーロン茶、ジュースを飲み放題でご用意すると共に、ご希望の方には、希少価値が高く人気の高い限定焼酎「赤霧島」と「百年の孤独」の2銘柄を有料にてお召し上がりいただけます。

また、会場内で有効のチケットでお引き換えいただけるお料理は、「宮崎ブランドポークの角煮」や「宮崎地頭鶏のチキン南蛮」「宮崎牛の鉄板焼き」「宮崎県産鶏モモ肉のフリカッセ」など、ホテルシェフが手がける宮崎県にちなんだ和洋のメニューをご用意します。

イベントの詳細は以下の通りです。

1. 日 時 平成29年2月27日（月） 18：30～20：30
2. 場 所 ホテルグランヴィア大阪 20階 宴会場
3. 価 格 前売お一人様 6,000円 ※当日は500円アップ
(税金込、飲み放題&グランヴィア金券(※)20枚付) (※)料理をお買い求めいただける会場内有効のチケットです。
4. 料理・飲み物
(料理)和食：「宮崎ブランドポークの角煮」「宮崎地頭鶏のチキン南蛮」「チョウザメの柚庵焼き」「焼き鯖寿司」など
洋食：「宮崎牛の鉄板焼き」「宮崎県産ポークのロティ」「宮崎県産鶏モモ肉のフリカッセ」「パルマ産生ハムと宮崎県産さんかんのグレック」など
デザート：バニラアイスクリーム、チョコソルベ、レアチーズケーキなど
(飲み物)焼酎24銘柄、ビール、日本酒、果実酒1銘柄、ウーロン茶、ジュース **全て、飲み放題**
その他有料で、宮崎県産レア焼酎(2種)をご用意いたします。
5. イベント 会場内で「日向ひょっとこ踊り」のステージをお楽しみいただけます
6. チケット 20階バンケットサロン、又はホテル公式ホームページにて販売

<飲み放題 詳細>

【焼酎】

□井上酒造（日南市）

- 1 「爽飴肥杉」宮崎の名水「桜井水」を使用した、クセのない爽やかな味わいとマイルドな口当たりの焼酎 女性にも飲みやすくどんな料理とも相性がいい。ロックがおすすめ
- 2 「赤飴肥杉」原料に南九州産の「赤芋」を使用。ワインのような豊潤なコク、まるやかでフルーティな香り、すっきりとした口当たり
- 3 「櫻泉」ほんのりとした芋の香りと爽やかな口当たり、コクのある深みのある味わい。花の香りがあるのも特徴。軽やかな飲み口は、女性にも楽しんでいただける本格芋焼酎
- 4 「黒櫻泉」コクと深みの常圧蒸留仕上げでさらに甕貯蔵した濃厚な味が特徴。芳醇な香味

□霧島酒造（都城市）

- 5 「黒霧島」黒麹仕込み由来のトロツとした甘み、キリッと後味の良さ。香りにクセがなく飲みやすい
- 6 「白霧島」南九州のシラス台地で育ったサツマイモ「黄金千貫」と霧島連山の清冽な地下水・霧島裂罅水で造る白麹仕込みの本格焼酎。芋本来のふくよかな香りを楽しめるお湯割りで

□雲海酒造（宮崎市）

- 7 「そば雲海」宮崎県五ヶ瀬町の清冽な水とそばの文化によって生まれた本格そば焼酎

8 「木挽 BLUE」南九州産の厳選された芋、宮崎・綾の日本有数の照葉樹林が生み出す清らかな仕込み水に宮崎県日向灘から採取した独自の酵母「日向灘黒潮酵母」を使用。すっきりキレのある甘味、爽やかな口当たりが特徴の本格芋焼酎。

□姫泉酒造（日之影町）

- 9 「無濾過 御幣」原料にサツマイモ「コガネセンガン」を用い、白麹仕込み、無濾過製法にて造られた芋の旨みと甘みのバランスのとれた本格芋焼酎
- 10 「無濾過 御幣～紅雲～」紅サツマイモ本来の旨み・甘みが残ったまろやかで軽快な味わいと風味豊かな香りが特徴。春季数量限定商品
- 11 「全量黒麹仕込み七代目姫野」全量を黒麹で仕込んだコクとまろやかさが特徴。アルコール度数を23度に抑え、大変飲みやすい本格麦焼酎
- 12 「もち米やま里」地元・日之影町で造られたもち米を100%使用し、黒麹仕込み、常圧蒸留仕立てにて造られた焼酎。もち米特有のコクと甘みが特徴

□櫻の郷酒造（日南市）

- 13 「赤魔王」赤芋「紅あずま」を使い、熟達した匠の技でじっくりと1年間、甕貯蔵したこだわりの本格芋焼酎
- 14 「赤魔王 麦 八年古酒」八年古酒を100%使用することによって華やかさに気品ある甘さ、まろやかさが加味され、時の流れを感じさせる麦焼酎
- 15 「無月～夢～」米麹と芋をふんだんに使った芋焼酎を、大型の甕にて長期貯蔵。甕独特の効果によりまろやかで味に深みとコクが生まれ、飲み口もすっきりな芋焼酎
- 16 「無月～花～」素焼きの甕で焼酎をまろやかに熟成・貯蔵することにより、口当たりが柔らかく、すっきりとした後味でバランスのとれた本格麦焼酎

□高千穂酒造（高千穂町）

- 17 「高千穂 雫」焼酎造りの原点、「黒麹」「全麹仕込み」「常圧蒸留」に磨きをかけた、3年以上の長期貯蔵酒100%のまろやかな味わいの麦焼酎

□落合酒造場（宮崎市）

- 18 「赤江」紫芋特有の華やかで艶のあるベリー系の香り。紫芋由来の丸みを持つ果実に近い甘さと芋本来の旨さ。柔らかく優しい感じの焼酎であり、十分な深みを持つ味わい
- 19 「山吹の里」すっきりとした甘い香り、それでいて辛口なのが印象に残る。お湯割りにすると甘さがおとなしくなり、飽きのこない味わいに変化
- 20 「海柴」緑肥栽培で育てた食用芋「シルクスイート」を国内産米白麹で仕込んだ、香り爽やかですっきり飲みやすい芋焼酎
- 21 「GINGER」米麹（国内産米）、麦（国内産ニシノチカラ）と四万十産熟成生姜を原料に醸し、単式蒸留した風味豊かな焼酎。生姜独特の清涼感ある香り高さで切れのいい味わい

□明石酒造（えびの市）

- 22 「本格焼酎？ないな」芋焼酎と米焼酎のブレンド技術という蔵の特色を組み合わせた焼酎。常圧蒸留の芋焼酎に、少量の米焼酎をブレンドしすっきりとした口当たり、まろやかな甘み、フルーティな香り、優しい飲み心地の芋焼酎
- 23 「本格焼酎？ないな 紫」数種類の原酒をブレンドすることにより、紫芋特有の華やかな香りとやさしい口当たり、すっきりとした後味を実現したこだわりの逸品。ロック、水割りでいただくのがおすすめ
- 24 「本格焼酎 月の女神」厳選された大麦を主原料に造られた原酒を、木樽にてじっくり貯蔵熟成。商品名の通り、歴代の女性杜氏が丹念に仕上げた逸品。38度でバランス良く仕上げ、麦本来の旨味やコクに、樽貯蔵特有の上品で濃厚な味わいと風味が特徴



【果実酒】

- 高千穂酒造（高千穂町）「日向夏 みかん酒」南国宮崎の豊かな自然に育まれた特産品「日向夏みかん」を使用した季節限定商品。絶妙な甘味と酸味のバランスで、お酒が苦手な方にもご満足いただける爽やかでフルーティな香りの果実酒



<限定焼酎 ※限定商品のため、飲み放題除外>

- 霧島酒造（都城市）「赤霧島」原料の幻の紫芋「ムラサキマサリ」に豊富に含まれるポリフェノールによる、ワインのような味わいと後を引くような甘み、気品高い香りが特徴の全く新しいタイプの芋焼酎。「ムラサキマツリ」は収穫量が限られているため年2回の数量限定販売で、人気の焼酎

- 黒木本店（高鍋町）「百年の孤独」甕仕込みで造られた原酒を熟成させることで、ほんのりとオークの香りがし、ウイスキーに近い味や香りがするのが特徴。また、穀物の甘みが生まれることで香り豊かな特徴的な風合いに仕上がりに、ふんわりとした口当たりを感じながら楽しめる逸品



■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)ホテルグランヴィア大阪 マーケティング部 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「宮崎 焼酎祭」係 TEL：06-6347-1433