



News Release

平成26年12月18日
(株)ホテルグランヴィア大阪

最多**33**銘柄の焼酎・果実酒が勢ぞろい！
黒麹・白麹の焼酎や、鹿児島限定販売の焼酎などを飲みくらべ

「鹿児島 焼酎祭」開催について

【日時】平成27年2月23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：五十嵐晃）は、平成27年2月23日（月）、ホテル20階宴会場において、33銘柄の焼酎など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。



(左)「鹿児島 焼酎祭」焼酎写真 (右)「鹿児島 焼酎祭」料理イメージ写真

「鹿児島 焼酎祭」は、毎年開催する冬の恒例イベントで、鹿児島県の様々な焼酎とホテルこだわりの料理をお楽しみいただけるものです。

今回は焼酎や果実酒、今注目のスパークリング焼酎など27種を飲み放題でお楽しみいただけるほか、鹿児島県限定販売の焼酎6種もご用意し、本イベント最多となる全33銘柄を取り揃えました。焼酎は、コク深く香ばしい風味をもち、ロックや水割りがおすすめの「黒麹」と、ソフトな香りと軽やかな味わいをお湯割りで味わっていただきたい「白麹」を揃え、それぞれの飲み比べもお楽しみいただけます。

また、本イベントでは、ホテルシェフが腕をふるう「鹿児島県産 牛肉のステーキ」や「鹿児島県産黒豚のローストポーク」「鹿児島県のブランド鰯 鰯王の造り・寿司」といった、鹿児島にちなんだ様々な料理をご用意し、牛肉・黒豚・鶏肉それぞれを使った鹿児島グルメをお楽しみいただけます。さらに、焼酎祭ならではの特典として、お酒のあて「鹿児島県枕崎産 かつお塩辛」を食べ放題でご用意いたします。

イベントの詳細は以下の通りです。



1. 名 称 「鹿児島 焼酎祭」
2. 日 時 平成27年2月23日（月） 18:30～20:30
3. 場 所 ホテルグランヴィア大阪 20階 宴会場
4. 販売価格 前売お一人様 6,000円 ※当日は500円アップ
(飲み放題&「グランヴィア金券」(※)20枚付)
(※)料理や有料の飲み物と交換していただける会場内有効のチケットです。

5. 内 容

会場内に料理や飲み物のブースが立ち並び、飲み放題で焼酎をお楽しみいただけるほか、料理や限定焼酎は、ブースを自由に回遊しながら「グランヴィア金券」と交換いただけます。

お料理：「鹿児島県産 牛肉のステーキ」や「鹿児島県産黒豚のローストポーク」「鹿児島県のブランド鰯 鰯王の造り・寿司」など、鹿児島にちなんだ料理やホテルならではのメニュー全20種をご用意。
さらに、「鹿児島県枕崎産 かつお塩辛」はお酒のあてとして、食べ放題で召し上がっていただけます。



お飲物：①鹿児島焼酎18銘柄
②スパークリング焼酎&リキュール4銘柄
③梅酒・果実酒5銘柄
④日本酒、ビール、ウーロン茶、ジュース
(その他、鹿児島限定販売の焼酎6銘柄は有料にてご用意しております)
※詳細を次ページに記載

①～④
たっぷり2時間飲み放題!

6. イベント 鹿児島県の特産品や焼酎が当たる抽選会や、島唄ライブをお楽しみいただけます。
7. チケット 20階バンケットサロン、又はホームページ (<http://www.granvia-osaka.jp>)にて販売いたします

【①飲み放題 鹿児島焼酎（18銘柄）】

- 薩摩酒造 <黒麹> 「黒白波」ほの甘く香り立つ <白麹> 「枕崎」ふくよかな香り
- 小正醸造 <黒麹> 「黒こうじ 屋久の島」まろやか <白麹> 「あらわぎ桜島」香りゆたか
- 田苑酒造 <黒麹> 「田苑芋黒麹仕込み」濃厚な味わい <白麹> 「田苑金ラベル」芳醇な味わい
- 小正醸造 <黒麹> 「赤猿」柔らかな味わい <白麹> 「黄猿」芳醇な香り
- 山元酒造 <黒麹> 「さつま黒五代」深いコク <白麹> 「蔵の神」旨口の一品
- さつま無双<黒麹> 「古式にごり」古式ゆかしい <白麹> 「さつま無双紫ラベル」切れがある
- 町田酒造 <黒麹> 「里の曙黒麹仕込」豊かな味と香り <白麹> 「長期貯蔵 里の曙瑞祥」軽快な旨さ
- 奄美酒類 <黒麹> 「奄美30度」甘い香り <白麹> 「奄美ブラック」芳醇な香りとコク
- 喜界島酒造<黒麹> 「喜界島25度」甘い香り <白麹> 「喜界島荒濾過黒糖」コクと甘み



【②飲み放題 梅酒・果実酒（5銘柄）】

- 「知覧茶梅酒」ほのかな渋み 「星舎蔵無添加上等梅酒」上品な飲み口 「小正の梅酒」ピュア&ヘルシー
- 「奄美すもも酒」すもも+黒糖焼酎の新ジャンル 「奄美たんかん酒」完熟たんかんの贅沢リキュール

【③飲み放題 スパークリング焼酎・リキュール（4銘柄）】

- 「KURAnoAWA」キレのある爽快な味わい 「赤猿スパークリング」華やかな香りとのほのかな甘さ
- 「薩摩スパークリング梅酒」フルーティーな口当たり 「薩摩スパークリングゆずどん」すっきりとした酸味



※鹿児島県限定販売 焼酎（6銘柄）



鹿児島県限定販売の6銘柄を特別にご用意（有料）

- 「南の方」（薩摩酒造）旨み豊富な芋らしい甘さ
- 「薩摩維新」（小正酒造）昔ながら芋焼酎
- 「薩摩義士」（山元酒造）口当たりのよい豊かな香り
- 「たにやま」（さつま無双）甘み・コク・キレのバランス
- 「七ツ島」（さつま無双）後味すっきり
- 「一村」（町田酒造）長期貯蔵で絶妙なバランス

- 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 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「鹿児島 焼酎祭」係 TEL：06-6347-1433