

びわ湖大津プリンスホテル 琵琶湖ホテル ロイヤルオークホテル スパ&amp;ガーデンズ

## 大津ブランドを官民連携で発信

大津3ホテル 共同企画 第6弾

## 大津産ラム酒「ナインリーヴズ」を使ったオリジナルカクテルを販売

販売日:2016年7月7日(木)より

びわ湖大津プリンスホテル(所在地:滋賀県大津市におの浜 4-7-7、総支配人:湯谷昌生)、琵琶湖ホテル(所在地:滋賀県大津市浜町 2-40、常務執行役員総支配人:荒木昌志)、ロイヤルオークホテル スパ&ガーデンズ(所在地:滋賀県大津市萱野浦 23-1、取締役総支配人:岡川正典)は、大津エリア 3 ホテルで設立されている「大津エリア 3 ホテルマーケティング部会」による共同企画の第6弾として大津産ラム酒「ナインリーヴズ」を使ったオリジナルカクテルの販売をいたします。

「ナインリーヴズ」は滋賀県大津市の長石鉱山から湧き出る硬度 12 という日本の蒸留酒製造でも珍しい超軟水と多良間島産、波照間島産などの黒糖を使い国産の酵母で発酵させ、大津の蒸留所にて製造されている本格派国産ラム。この「ナインリーヴズ」を使い各ホテルのソムリエやバーテンダーが趣向をこらしたオリジナルカクテルを 3 ホテル共通価格にて販売いたします。大津市 越直美市長も 2015 年 5 月にナインリーヴズ蒸留所へ訪問され、製造ラインの見学をされています。その際「大津の水がラム酒に適していることを発見していただき、世界に通用するラム酒を作っておられ、感動しました。大津ブランドとして世界的に有名になって欲しい」と話されていました。

「大津エリア 3 ホテルマーケティング部会」では、更なる地域連携をはかり今後も誘客につながる情報発信を継続して行ってまいります。

**国産ラム酒 ナインリーヴズ**

滋賀県大津市の長石鉱山から湧き出る硬度 12 という日本の蒸留酒製造でも珍しい超軟水と多良間島産、波照間島産などの黒糖を使い国産の酵母で発酵させ、大津の蒸留所にて製造されている本格派国産ラム。

竹廣株式会社ナインリーヴズ蒸留所社長兼蒸留責任者の竹内義治氏は祖父の代から続く自動車部品製造会社からまったく畑違いに思えるラム酒造りを滋賀の地で歩む。原料である黒糖の調達や調合、箱詰めから発送至るまで、すべての作業をたった一人で行っている。初めての販売からわずか1年足らずで国際的なラムフェスタでの入賞を果たす。



ナインリーヴズ蒸留所にてラム酒の製造ラインを見学される大津市 越直美市長 (2015年5月)



びわ湖大津プリンスホテルオリジナルカクテル「レイクブルー」を試飲される竹内 義治氏



「ナインリーヴズ クリア」と各ホテルオリジナルカクテル

◎本件に関する報道各位からのお問合せは

びわ湖大津プリンスホテル 事業戦略 鹿島 西里  
TEL:077-521-2933(直通) FAX:077-521-1114 URL:www.princehotels.co.jp/otsu/

琵琶湖ホテル コミュニケーション推進室 野口 木原  
TEL:077-524-0016(直通) FAX:077-524-8318 URL:www.biwakohotel.co.jp

ロイヤルオークホテル スパ&ガーデンズ マーケティング部 塩浦 小池  
TEL:077-543-9109(直通) FAX:077-501-5111 URL:www.royaloakhotel.co.jp

## ナインリーヴズ 受賞歴

2014年4月

「RHUM FEST PARIS 2014」(フランス) イノベーション部門 銀賞「ナインリーヴズ クリア」

2014年6月

III CONGRESO INTERNACIONAL DEL RON MADRID 2014」(スペイン)

成期間5年以下の部門 銅賞「ナインリーヴズ エンジェルズハーフ アメリカンオークカスク」

2014年11月

「4TH GERMAN RUM FESTIVAL BERLIN」(ドイツ) 新人賞「ナインリーヴズ エンジェルズハーフ」

2015年4月

「MIAMI RUM RENAISSANCE FESTIVAL 2015」(アメリカ) プレミアムホワイトラム部門 金賞「ナインリーヴズ クリア」

2015年10月

「5TH GERMAN RUM FESTIVAL BERLIN」(ドイツ) 「BLANCO/ WHITE」部門 金賞「ナインリーヴズ クリア」

## 各ホテルメニュー詳細

【料 金】 ¥1,650 ※3 ホテル統一価格 ※料金には、サービス料・消費税が含まれております。

### びわ湖大津プリンスホテル

【メニュー名】 「レイクブルー」

【レストラン名】 「スカイラウンジ トップオブオオツ」(38F)

【営業時間】 平 日 5:30P.M.~11:30P.M. |

土・休日 12:00NOON~11:30P.M.

【お問合せ・ご予約】 TEL: 077-521-5542(直通)

特徴

「ナインリーヴズ クリア」の華やか香りとフルーティーな甘みを活かし、びわ湖をイメージした鮮やかなブルーのカクテル。ラムが初めてという方にもおすすめです。



びわ湖大津プリンスホテル  
「レイクブルー」

### 琵琶湖ホテル

【メニュー名】 「エンブレイス オブ ザ シガ Embrace of the Shiga ~滋賀の抱擁~」

【レストラン名】 「バー ベルラーゴ」(2F)

【営業時間】 5:00P.M.~11:00P.M. (ラストオーダー 11:00P.M.)

【お問合せ・ご予約】 TEL: 077-524-1225(レストラン予約)

特徴

「ナインリーヴズ」をベースに滋賀県産のアドベリーピューレと太田牧場(近江八幡市)のヨーグルトを使ったカクテル。ヨーグルトのまろやかさとアドベリーの甘酸っぱさが調和した、女性向けの優しい味わいに仕上げました。



琵琶湖ホテル  
「Embrace of the Shiga~滋賀の抱擁~」

### ロイヤルオークホテル スパ&ガーデンズ

【メニュー名】 「OAK Libre~オーク リブレ~」

【レストラン名】 「バー ジ・オーク」(2F)

【営業時間】 7:00P.M.~0:00MID.

【お問合せ・ご予約】 TEL:077-501-5489(レストラン予約)

特徴

「ナインリーヴズ クリア」特有の黒糖の華やかな甘い香り、柔らかく豊かなコク、厚みのある深い味わいに合わせ、甘みを抑えたフルーティーな自家製ホワイトコーラと、9つのライムピールを結んだマドラーを添えて、香りも楽しめるすっきりとした爽やかな味わい。



ロイヤルホテル スパ&ガーデンズ  
「OAK Libre~オーク リブレ~」

## 大津エリア 3 ホテルマーケティング部会

### <設立趣旨>

地域に密着した商品・サービスの提供と情報発信力の強化を目的とし、次代の「大津」ブランドの構築に向けた観光振興の核となる地域内ホテルの連携

### <活動内容>

1. 滋賀、大津に密着した商品・サービスの開発・提案
2. 誘客力アップのための情報発信

### <加盟ホテル>

びわ湖大津プリンスホテル、琵琶湖ホテル、ロイヤルオークホテル スパ&ガーデンズ

### <ホテル施設概要>

#### びわ湖大津プリンスホテル

- 【客室数】 530室
- 【レストラン】 「フランス料理 ボーセジュール」、「和食 清水」ほか全7店舗
- 【宴会場】 コンベンションホール「淡海」(2,940 m<sup>2</sup>)ほか
- 【シャトルバス】 JR大津駅より運行。所要時間約10分
- 【電話】 077-521-1111(代表)

#### 琵琶湖ホテル

- 【客室数】 171室
- 【レストラン】 「イタリアンダイニング Bel Lago(ベルラーゴ)」、「ダイニング 菜」ほか全6店舗
- 【宴会場】 「瑠璃」(900 m<sup>2</sup>)ほか
- 【シャトルバス】 JR大津駅より運行。所要時間約5分
- 【電話】 077-524-7111(代表)

#### ロイヤルオークホテル スパ&ガーデンズ

- 【客室数】 169室
- 【レストラン】 「和 吉野」、「フレンチ ベル・レカミエ」ほか全7店舗
- 【宴会場】 「オーキッド」(1,014 m<sup>2</sup>)ほか
- 【シャトルバス】 JR石山駅より運行。所要時間約10分
- 【電話】 077-543-0111



びわ湖大津プリンスホテル



琵琶湖ホテル



ロイヤルオークホテル スパ&ガーデンズ