



2021年3月5日

## 【鹿児島をこめた6種の進化系カヌレ】 地元食材で生産者を応援！鹿児島好きにはたまらない ホワイトデーギフトが登場！

SHIROYAMA HOTEL kagoshima(城山観光株式会社／所在地：鹿児島市／代表取締役社長：東 清三郎)は、3月1日よりホワイトデー商品として正統派のカヌレに鹿児島県産の食材を合わせたホテルオリジナルのカヌレを販売。

弊ホテルは2019年12月にSDGs(※)への取り組み推進を宣言し、フードロスを減らす「3010運動」や食育の取り組み「城山の森みつばちプロジェクト」など行っております。地産地消もそのひとつで、各レストランの料理やオリジナル商品に鹿児島県産の食材・食品を積極的に取り入れることで、生産者を応援し地域共生を目指しております。今回使ったのは全国的に名高い知覧茶、芋焼酎、桜島小みかん、などで、この特性を最大限に活かしたフレーバーと、「外はカリッ、中はしっとり」という正統派の食感を合わせもつ進化系カヌレに仕上げました。

見た目もかわいく、カヌレ好きをも唸らせるカヌレはホワイトデーにぴったり。可愛いパッケージも用意しました。

■商品名：SHIROYAMA カヌレ SATSUMA SELECTION

■容量：6個入り（1個50g）

### フレーバー

- ・桜島小みかん（ベルギーホワイト）
- ・知覧茶・知覧ほうじ茶
- ・芋焼酎・たんかんショコラ・さくら

■価格：2,000円（税込）

■販売開始：2021年3月1日(月)～ ※3日前までの要予約

■販売場所：ホテル1F メゾンドファヴール

ホテル公式オンラインショップ

<https://www.shiroyama-shop.jp/products/category/55>

※オンラインショップご注文分は冷凍配送になります。（価格：3,000円 税・送料込）



### 商品の魅力

「鹿児島らしさ」「城山らしさ」を追求し、他では作れない商品を目指して素材選び・素材の処理・生地作り・焼き上げ等、納得いくまで試行錯誤を繰り返し、何度も試作を重ね、自信のある最高の一品に仕上げました。6種類のフレーバーが1セットになっていますが、副材料の産地や分量、焼き上げ温度、焼き上げ時間など、納得いくまで1種類毎に10パターン以上の試作を重ねた自信作です。それぞれのフレーバーの見た目も美しく、手土産やギフトとしてもおすすめです。

## 使用している主な鹿児島食材

### 【知覧茶】

鹿児島県を代表するブランド茶「知覧茶」は、若葉を思わせる上品でさわやかな香りと強い甘味、まろやかなうま味が特長です。全国茶品評会でも金賞、産地賞、農林水産大臣賞といった名高い賞を毎年のように受賞しております。

知覧茶は一言でいうと、若葉を思わせる上品でさわやかな香り・強い甘味とまろやかなうま味が特徴の味わいです。渋味や苦味が少ないので、緑茶が苦手な方や、小さなお子さまでも楽しむことができます。



### 【知覧ほうじ茶】 製造者：JA かごしま茶業株式会社

鹿児島県南九州市産の茶葉を香ばしく焼き上げ、ほうじ茶に仕上げました。第三者認証である JGAP 認証の茶葉のみを使った、安全・安心なお茶です。香ばしい香りとさっぱりとした味で、お肉料理や脂っこい食事の後にピッタリです。産地指定のほうじ茶は全国的にも珍しいです。



#### <JGAP 認証>

食の安全や環境保全に配慮した活動を行う農場に与えられる日本発の認証制度 JGAP は、青果物、穀物、茶が対象農作物です。

### 【芋焼酎】 商品名：原酒 桜島 (本坊酒造株式会社 知覧蒸留所)

南薩摩産黄金千貫を 100%使用し、新鮮でふくよかな甘さと香りを持つ「さくらじま」のおいしさを凝縮した原酒を、一滴の水も加えずそのままボトルに詰めたのが「原酒 桜島」です。



#### <本坊酒造株式会社 知覧蒸留所>

日本一の黄金千貫（さつま芋の品種）産地、薩摩半島の南端に知覧蒸留所があります。焼酎造りには欠かせない「新鮮で良質なさつま芋」と「良質かつ水量の豊富な天然水」に恵まれた知覧は、本格芋焼酎を安定して造り続けるための理想的な条件が揃っています。

### 【屋久島たんかん】 生産地：鹿児島県屋久島

「たんかん」とは「ぼんかん」と「ネーブルオレンジ」の自然交雑で出来た柑橘系の果実で、中国広東省原産だと言われています。屋久島では昭和 29 年頃から栽培が始まりました。その味はオレンジに似ていますが、柑橘系の果実の中では一番糖度が高く、ほどよい酸味もあり、濃厚な果汁にはみかんの約 2 倍のビタミン C が含まれています。世界自然遺産である屋久島は殺虫剤・農薬などの使用が規制されているため、屋久島たんかんは安全で、果汁が多く、果肉がやわらかく、香り・味ともに絶品です。収穫時期は 2 月上旬から 3 月下旬まで。



### 【県酪農協牛乳】 製造者：鹿児島県酪農乳業株式会社

ストレスがかからない環境づくりを徹底した乳牛からとれた鹿児島県産の生乳を 100%使用した安心・安全でおいしい牛乳です。

## 【ベルギーホワイト】

〈城山ブルワリー醸造長・倉掛の思い〉

通常のビールの原料は大麦ですが、このビール(エール)は小麦。小麦を使うと少し酸味が強まり、泡もちが良くなります。さらに、桜島小みかんの皮とコリアンダーのスパイスを加えることで、小みかんの香り、スパイシーな口当たりがプラスされ、バランスの取れた爽やかな味わいになっています。



### ■受賞歴 ※一部

- ・ジャパン・アジア・ビアカップ 2013 「銅賞」受賞 (ベルジャンビール・ケグ部門)
- ・インターナショナル・ピア・コンペティション 2012 「銅賞」受賞 (ベルジャンホワイト・ケグ部門)
- ・ジャパン・アジア・ビアカップ 2011 「金賞」受賞 (ベルジャンホワイト・ケグ部門)

### ■城山ブルワリー

ホテルの地下にある工房で醸造。鹿児島県の特産物を副原料に城山の地下水で仕込み、爽快な苦みと高い香りに仕上げます。桜島小みかん以外にも奄美黒糖(スタウト)、徳之島長命草(万咲IPA)、串木野産レモングラス(ハーブエール)など常時5種類のビールを製造しております。



## 「外はカリッ、中はしっとり」のこだわり製法

パティシエ歴 18 年、“全九州洋菓子技術コンテスト優秀賞”等を受賞し、現在は鹿児島県洋菓子協会の理事を務める栄村製菓料理長の工夫が凝らされたカヌレです。県内産の材料にこだわり、熱伝導率の良い銅製のカヌレ型で焼き上げております。焼く前日からカヌレ型を 200 度に熱し、溶かした蜜蝋を流し込んで型の表面を蜜蝋でコーティング。生地は焼き上がりのムラを無くして食感を良くするために、前日からしっかり寝かせて落ち着かせます。気温や環境も考慮し、状況に合わせて微調整しながら 15 分毎に細かく生地の様子や火の通り具合をパティシエが確認します。パティシエがオープンから離れること無く一つ一つのカヌレを見て、焼き上がり状態に合わせて一連の工程を繰り返すことで、“外はカリッ、中はしっとり”とした食感に仕上がります。

※SDGsへの取り組み宣言とは

城山観光は 2018 年に、創業 70 周年、ホテル開業 55 周年を迎えました。地域密着、社会貢献を経営理念に掲げ、今までもこれからも「地域と共に」在り続けたいと思っています。そして私たちは、国連が提唱する持続可能な開発目標(SDGs)を中期経営計画に盛り込み、全社的に取り組んでまいります。企業活動と地域社会が末永く共生できる未来を目指し、ステークホルダーの皆さまの「幸せを、かさねていける場所」を実現します。



【報道関係者様からの本リリースに関するお問い合わせ】

SHIROYAMA HOTEL kagoshima <https://www.shiroyama-g.co.jp>

〒890-8586 鹿児島市新照院町41-1 TEL:099-224-2212 FAX:099-224-6686

企画広報部 吉岡/岩本 E-mail: e-yoshioka@shiroyama-g.co.jp