



安心・安全な農産物づくりに取り組む伊佐市を応援!!

地域に密着した事業を目指して

香り、甘みのバランスのいい伊佐米を朝食バイキングで提供

2019年1月21日(月)～

SHIROYAMA HOTEL kagoshima（鹿児島市 代表取締役社長 東 清三郎）は1月21日から、トリプアドバイザー「朝食の美味しいホテルランキング 5年連続九州1位」に輝く朝食バイキングで、伊佐米の提供をスタートしました。硫黄山の噴火に負けず、安心・安全な農畜産物づくりに元気にしっかりと取り組んでいる伊佐市を応援してまいります。

提供するのは、伊佐米のなかでも「あきほなみ」という鹿児島の風土に合わせて作られた品種で、粒が大きく粘りが強く、さっぱりとした味でモチモチ感があります。バイキングの白米、また五目米に、さらに2016年「楽天トラベル 朝ごはんフェスティバル」でセミグランプリになった真鯛潮茶漬(まだいうしおちづけ)によそご飯としても使っております。



伊佐米とは？

鹿児島県北部に位置する伊佐市は、盆地にあって豊富な水脈を築いており、秋口になると朝晩と日中の気温差が大きいというようにおいしい米づくりの条件がそろう。品種としてはヒノカリが主流で次いであきほなみなどを栽培。

■ 本リリースに関するお問い合わせ先

SHIROYAMA HOTEL kagoshima 〒890-8586 鹿児島市新照院町 41-1

営業企画部 寺田隆輝 TEL：099-224-2212

FAX：099-224-6686

E-mail：terada@shiroyama-g.co.jp