



あんぱん専門店 あんしん 餡心 ほあん堂

鹿児島銀行本店別館ビルよかど鹿児島 2F にオープン！

2019年6月27日(木) 11:00

SHIROYAMA HOTEL kagoshima (鹿児島市 代表取締役社長 東 清三郎)は、鹿児島市の新たな賑わいの拠点として注目を集める鹿児島銀行本店別館ビルよかど鹿児島(鹿児島市泉町)に、あんぱん専門店を出店いたします。日本人のソウルフードのひとつ、老若男女、誰もが食べたことのあるある意味普遍的な食品“あんぱん”だけに特化したテイクアウト店です。『大樹に集う』～五感を通して、地元の魅力を発信する』という、よかど鹿児島島のコンセプトに基づき、喜界島のごまや坊津の塩など鹿児島県産の原料にもこだわりました。



店名の由来

ほあん堂の漢字表記は「保餡堂」。「保」という言葉には「外を取り巻いて、中の物を大切に守る」という意味があります。中の「餡」を包み、大切に守る。つまりそれは「あんぱん」そのものを店名に。

あんぱんのこだわり

ぱんは「あんぱん」「塩あんぱん」の2種類。北海道産大納言を使用したベーカリー城山(ホテル1F)のシェフこだわりの“自家製あん”がたっぷり入っています。「あんぱん」の生地は薄皮タイプで、上部にあしらうごまは喜界島産。「塩あんぱん」の生地はサクサクタイプで、表面にまぶした塩は坊津産を使用して甘みを引き立てました。

コーヒーのこだわり

札幌を中心に9店舗のコーヒー店を展開する宮田屋珈琲(社長は垂水市出身)が、「道の駅たるみずはまびら たるたるぱあく」に「宮田屋珈琲 たるみず店」を出店。この注目店にあんぱんに合うようにブレンドしてもらったオリジナル豆で淹れるコーヒーです。あんぱんの味わいをより豊かにするおいしさです。

メニュー

- 〈フード〉あんぱん
塩あんぱん ともに 180円(税別)
 - 〈ドリンク〉ほあん堂オリジナルコーヒー
(ホット)270円(税別)
(アイス)400円予定(税別)
- ※宮田屋珈琲 たるみず店によるオリジナルブレンド

店データ

- 営業時間/11:00~21:00
- 定休日/第2火曜
- 住所/鹿児島市泉町3-3 2F
- TEL/080-4378-5772(6月27日以降)
- HP/SHIROYAMA HOTEL kagoshima HP内

■本リリースに関するお問い合わせ

SHIROYAMA HOTEL kagoshima 企画広報部 担当:岩本
TEL:099-224-2212 E-mail:iwamoto@shiroyama-g.co.jp