



あんぱん専門店 ^{あんしん} 餡心 ほあん堂

オープンから 5 日で累計 5,000 個販売！

SHIROYAMA HOTEL kagoshima (鹿児島市 代表取締役社長 東 清三郎)が、6月27日にオープンいたしましたあんぱん専門店「餡心 ほあん堂」では、オープンからわずか5日で累計4800個を販売いたしました。自家製の餡が自慢の「あんぱん」は毎日売り切れが続き、週末には1日1200個を完売！美味しい「あんぱん」を1人でも多くのお客さまのお手元に届くよう、フル稼働で餡作りに励んでおります。鹿児島で今いちばんホットな「餡心 ほあん堂」の「あんぱん」の美味しさを全国の皆さまへご紹介いたします。



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

札幌市内近郊に8店舗のコーヒー店を展開し、姉妹店である、「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先

SHIROYAMA HOTEL kagoshima 企画広報部 担当:岩本
TEL:099-224-2212 E-mail:iwamoto@shiroyama-g.co.jp
PR事務局 (株)トランスミッション 担当:菅森
Mobil:090-8851-8830/TEL:03-6802-8048/FAX:03-6802-8239
E-mail:smasumi@rr.ij4u.or.jp