



2021年2月17日

ホワイトデーにもらって嬉しいホテルメイドの進化系カヌレ 「外はカリッ、中はしっとり」のこだわり製法と 鹿児島県産の特産品を合わせた SHIROYAMA カヌレ誕生

予約受付開始：2021年2月16日(火)／販売開始：2021年3月1日(月)

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の商品として正統派のカヌレに鹿児島県産の特産品を合わせたホテルオリジナルのカヌレを販売いたします。

鹿児島ならではの食材を使い、料理長のこだわりを詰め込んだ SHIROYAMA HOTEL kagoshima の“進化系カヌレ”です。見た目もかわいく、カヌレ好きをも唸らせる料理長自慢のカヌレはホワイトデーにぴったり。ホワイトデーに合う可愛いパッケージも用意しました。召し上がった方からは「見た目が可愛らしくおしゃれ、大切な人にプレゼントしたくなる」「食感が面白い」「それぞれで色んな味わいがあり、変化を楽しめる」等、好評頂いており、グルメな方や既に美味しいカヌレを知っている方にこそ召し上がって頂きたい逸品に仕上げています。

■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)

■予約受付開始 : 2021年2月16日(火)

■販売開始 : 2021年3月1日(月)

※3日前までの要予約

■販売方法 : 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)



栄村製菓料理長がこだわり抜いた自信のカヌレ

パティシエ歴 18 年。パティスリー フレ（福岡・天神）、パティスリー ラ・ヴィエイユ・フランス（東京・千歳烏山）にて木村成克氏の師事の元、修行を重ねる。その後、高島屋や東京駅グランスタに店舗を出すパティスリーの統括シェフ・パティシエ等を歴任し、SHIROYAMA HOTEL kagoshima 入社後は“全九州洋菓子技術コンテスト優秀賞”“福岡県洋菓子技術コンテスト優秀賞”“かごしまの新特産品コンクール鹿児島市長賞”等を受賞。現在は鹿児島県洋菓子協会の理事を務める。

<料理長の想い>

「スイーツを通じて地方創生に貢献し、鹿児島の魅力を世界に発信する」という想いを胸にパティシエになり、鹿児島の魅力を伝えるカヌレを作りました。スイーツが好きな方はもちろん、新しい食を求める方、食のこだわりが強い方にも是非召し上がって頂きたいと思っています。



栄村洋樹製菓料理長

「外はカリッ、中はしっとり」のこだわり製法

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。焼き上げは、オーブンの温度や生地の温度を確認するのは当たり前。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。生地が膨らんでカヌレ型から溢れてきたら、カヌレ型をテーブルに打ち下ろして膨らんだ生地を型の中に落とし込みます。パティシエがオーブ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。

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。

フレーバー

桜島小みかん（ベルギーホワイト：小みかんを使ったクラフトビール）

洋酒の代わりに、ホテル内のブルワリー工場で作られた小みかんのビールを使用しています。このオリジナルビールは、鹿児島特産桜島小みかんと鹿児島たんかんの皮を使用し、大麦ではなく小麦を使い、コリアンダーを加えることで、スパイシーな口当たりと小麦の酸味、小みかんの香りがする仕上がりで、カヌレとも相性抜群です。



※ビールは「インターナショナル・ビア・コンペティション」 金、銀、銅賞を受賞、「ジャパン・アジア・ピアカップ」 金、銀、銅賞を受賞。

【桜島小みかん】

世界一小さいとされる鹿児島県産の桜島小みかんです。一口サイズなのに果汁はたっぷり入った小みかんは、風味と渋みが絶妙な味わいです。

知覧茶

鹿児島県産の知覧茶を使用し、お茶の香りで和を感じて頂けます。食材の一部にSHIROYAMA HOTEL kagoshima お土産人気商品「知覧茶ジャム」も使用し、知覧茶の風味をより一層引き立てます。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。



知覧ほうじ茶

鹿児島県産の知覧ほうじ茶を使用し、ほうじ茶の香ばしい香りや甘さを感じられます。



芋焼酎

洋酒の代わりに鹿児島県産の芋焼酎を使用しており、芋の香りと味わいがほんのり感じられます。お酒好きな方への贈り物にもおすすめです。

※芋焼酎が苦手な方にも美味しく召し上がって頂けます。



たんかんショコラ

カカオ分58%のクーベルチュールチョコレートを使い、表面もチョコレートでコーティング。生地には鹿児島県産たんかんの皮のシロップ漬けを練りこみ、チョコレートに相性抜群の柑橘のアロマと、口に広がるカカオ感を楽しめるチョコ好きにはたまらない味わい。

【たんかん】

生産量日本一を誇る鹿児島県産のたんかんは、柑橘類の中でも特に糖度が高く、ジューシーでみずみずしい味わいが特長で、芳醇な香りの果皮はスイーツの材料としても多く利用されます。



さくら（季節限定フレーバー）

さくらのペーストトリキュールを生地に使用し、さくらの花と葉の香りが春を感じられます。今の季節にピッタリな期間限定カヌレです。



おすすめの食べ方

【自然解凍の方法】※オンラインショップご注文分は冷凍配送になります。

冷凍庫から取り出し、夏場は約30分、冬場は約60分常温に置いてから、そのままお召し上がり下さい。

【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