



2021年4月20日

## 【“母の日”月間限定500セット】30年以上鹿児島県民に愛されてきた “ふわっ、もちっ”がたまらないホテルメイドのマーブルパンを母の日に！ 鹿児島の特産品を合わせた新フレーバーを含む3本セット 「Flower フラワー」誕生！

予約受付開始：2021年4月19日(月)／販売期間：2021年5月1日(土)～5月31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、5月1日より母の日の商品として鹿児島県産の特産品を合わせたホテルオリジナルのマーブルパンセット『Flower フラワー』を“母の日”月間限定500セットで販売いたします。

フラワーパンシリーズは、年間約7万本(2020年年間販売数)売れる鹿児島ではファンの多いロングセラー。小麦粉に牛乳と国産バターを合わせた生地、フレーバーを織り込んで生まれる、優しい甘さと香り高さ、“ふわっ、もちっ”とした食感が人気のホテルオリジナルマーブルパンです。現在6種類のフレーバーを販売しておりますが、母の日の特別な贈り物として今回鹿児島が誇る特産品・知覧茶と桜島小みかんをそれぞれ使った2つの限定テイストを開発。鹿児島中央駅店で人気の「さつま芋」も加え、食べ比べも楽しい3本セットにしました。

召し上がった方からは「軽やかでいてもちっとした食感がたまらない」「おやつパンとして紅茶と合わせて食べたら、とまらなくなった」など、ご好評を頂いております。

パッケージボックスは咲きほこる「花・Flower」でデザイン。母の日に送る花束をイメージし、色とりどりの花が華やかさや元気を与え、贈る方も贈られる方も素敵な時間が過ごせるようにと願いを込めた特別なギフト「Flower フラワー」です。



左より、さつま芋、知覧茶ミルク、桜島小みかん

■商品名 : Flower フラワー

■商品内容 : 3本セット

フレーバー

- ・知覧茶ミルク
- ・桜島小みかん
- ・さつま芋

■価格 : 2,500円(箱入・税込)

■販売期間 : 2021年5月1日(土)～5月31日(月)



■予約受付開始 : 2021年4月19日(月)

■販売店舗 : メゾン ド ファヴール(ホテル1F)

※事前予約可能。数に限りがございますのでご予約をおすすめいたします。

HPの申込フォーム、またはお電話(ナビダイヤル0570-07-4680)にて承ります。

■全国発送 : ホテル公式オンラインショップ

※母の日(5月9日)にお届けをご希望の場合、5月5日昼12:00までにお申し込みください。

<https://www.shiroyama-shop.jp/products/detail/251>

※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:2,500円税込・送料別)

## ●30年以上続く製法をもとに、こだわりのレシピに改良

### 〈料理長の想い〉

あらゆる年代の方をおもてなしするホテルのベーカリーにふさわしく、できるだけ安心・安全な生地づくりに努めています。料理長に就任時にはすでにホテルを代表する商品だったフラワーパンですが、しっかり発酵させることで、よりやわらかく弾力もある食感へと改良を重ねました。15年間に渡り10種類以上のフラワーパンを送り出すなかで、今回は特に鹿児島らしさを大切に、地産の食材を使った特別なおいしさに仕上げました。鹿児島の食材の魅力で、皆様が笑顔になることを願っております。



### 料理長 梅原崇昭 / プロフィール

大分県生まれ。西鉄グランドホテル 福岡のベーカリーで11年間、ジェラルド・ミュロ 福岡で5年間研鑽を積んだ後、2006年 SHIROYAMA HOTEL kagoshima のベーカリー料理長に就任。

## ●しっかりと発酵させ、三つ編み状に成形して生まれる食感

小麦粉に牛乳、バターなどを加えた生地づくりに始まり、しっかりと発酵させ、フレーバーと合わせるバランスを調整し、種類ごとのおいしさが際立つように試作を重ねました。フラワーパンを特徴づける生地の成形(三つ編み)は、スタッフ総出でひとつひとつ丁寧に作業。



フレーバーが全体に行き渡るだけでなく、上部に凹凸ができ、より変化に富む食感を生み出します。見た目の美しさにもつながり、全卵を塗ってできる光沢も食欲をそそります。もちろん全工程の温度・湿度管理を徹底して行うことが、“ふわっ、もちっ”の食感と奥深い味わいを導き出しています。



## ●『Flower フラワー』こだわりのフレーバー

### 知覧茶ミルク

今年発表された2019年茶産出額「鹿児島県の日本一」を記念して開発。定番ミルクフラワーパンに鹿児島の知覧茶を練り込みました。切り分ければ、一面知覧茶によるやわらかな緑色が現われ、ミルクフ



レーバーの白がほんのりのぞきます。ミルクの濃厚な甘さのあとにお茶の風味と香りが余韻を残すおいしさ。お茶が苦手な方にも楽しんでいただけるよう工夫しました。

### 【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います。

### 桜島小みかん

柑橘によるイエローがまるで太陽のような明るさを演出します。既存の個性派オレンジフラワーパンに桜島小みかんを併せました。オレンジの甘さの中に、桜島小みかんの皮のほろ苦さを感じるメリハリの効いた味わい。爽やかな柑橘の香りもまっています。



### 【桜島小みかん】

鹿児島のシンボル「桜島」に育つ特産物、桜島小みかん。水はけの良い土壤に育つため、非常に甘く、香りが良いのが特徴。オレンジフラワーパンにミックスし、まろやかな甘さと風味を引き出します。

### さつま芋

2種類のさつま芋、安納芋と紫芋をたっぷり地使用。安納芋の黄金色と紫芋の紫が目にも鮮やかな美しい層を織り成しています。風味豊かでリッチな一品です。



### 【さつまいも】

さつまいもの品種の中でも甘さでトップの「安納芋」と、抗酸化作用に優れている「紫芋」の2種をミックスした、スイーツポテト好きに大人気のフレーバー。2種の特徴でもある黄色と紫色が、鮮やかな南国鹿児島島の自然の豊かさを感じる一品です。

## ●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。  
(おすすめは切り分けてからの冷凍保存。必要な量が食べられて便利です)。  
そのままではもちろん、トースターで軽く焼き目をつければ、サクッとした食感も楽しめます。

---

### 【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  
マーケティング部 吉岡/岩本 E-mail: e-yoshioka@shiroyama-g.co.jp