

2021年4月28日

<ホテルのお取り寄せ>

∼本年3月発表された茶の産出額「鹿児島日本一」(2019年)を祝して~ 鹿児島よりお茶の香り漂うホテルメイドのさつま揚げを全国へ 「~知覧茶香る~新緑セット」初夏限定販売のご案内

【販売期間】2021年5月1日(土)~6月25日(金)

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、ホテルメイドのさつま揚げブランド「城山ゑび す」より、「茶産出額 鹿児島日本一(2019年)」を記念 して、全国的に名高い知覧茶を使った初夏限定のさつ ま揚げセット『〜知覧茶香る〜新緑セット』を 2021年 5月1日(土)より販売いたします。

知覧茶を使ったさつま揚げをメインに、季節感を大切 にした味わいの見た目も美しい詰め合わせです。有機栽 培知覧茶パウダーを合わせたすり身で、えびをロールし



た「えびロール」、ささ身を包んだ「知覧茶ロール」のほか、季節の食材とうもろこしやそら豆を使った「と うもろこし天」、「そら豆天」など、初夏にふさわしいラインナップをお楽しみいただけます。

『〜知覧茶香る〜新緑セット』は3タイプをご用意いたしました。おうち時間を爽やかに彩る SHIROYAMA HOTEL kagoshima のさつま揚げを全国に配送いたします。

知覧茶とは

薩摩半島の南部に位置する南九州市でつくられるブランド茶。国内最大級の広さの茶園(約3,500ha)から生まれる、ふくよかで、甘み・旨みの余韻が残る味わいには定評があり、全国茶品評会で農林水産大臣賞などを連続で受賞。GAP、ISO、JAS 有機などについても76の茶工場が認証を取得し、安全性や品質管理への取り組みも注目されている。

■さつま揚げ「城山ゑびす」の特徴

ホテル内のさつま揚げ工場で作られた「城山ゑびす」のさつま揚げは、高価なハモのほかエソ、グチ、スケソウダラ、アジといった魚のすり身を使用。ハモを加えることによって弾力が引き立ち、プリプリっとした歯ごたえが楽しめる絶妙な割合を工夫しました。調味には、料理酒ではなく吟味した清酒を、砂糖よりみりんを使用し、控えめな甘さのまろやかな味わいに仕上げています。すり身からこだわり、



工場長が選び抜いた食材と調味料を用いることで、上品かつ多彩な具との組み合わせを可能にしました。

■『〜知覧茶香る〜新緑セット』商品概要



【商品名】

さつま揚げ

新緑セット<小箱>

【価格(税込)】

店頭販売 : 1,512円

オンライン : 2,400円 ※送料込

【内容量】10種類 14個入り



【商品名】

さつま揚げ

新緑セット<大箱>

【価格(税込)】

店頭販売 : 2,808円

オンライン : 3,700円 ※送料込

【内容量】11種類 22個入り



【商品名】

さつま揚げ

新緑セット<ギフト箱>

【価格(税込)】

店頭販売 : 3,888円

オンライン : 4,700円 ※送料込

【内容量】10種類 24個入り

■『〜知覧茶香る〜新緑セット』商品内容(一例)

〈知覧茶を使ったさつま揚げ〉



えびロール

有機栽培知覧茶パウダーをすり身に練り合わせ、えびをロールしました。お茶の香りとえびの甘みが楽しめます。



知覧茶ロール

えびロールと同じく、有機 栽培知覧茶パウダーを練 り込んだすり身でささ身 を包みました。ボリューム 満点の一品です。

〈5~6月季節のさつま揚げ〉



そら豆天

そら豆を焼いた後、薄皮 まで処理しすり身と一緒 に揚げます。丁寧な下ご しらえが風味と口当たり の良さを生みます。



とうもろこし

とうもろこしの実を取り出 しすり身に入れました。と うもろこしの甘さと粒の食 感が際立つおいしさです。

●販売期間 2021年5月1日(土)~6月25日(金)

※季節限定商品の為、6月23日(水)を最終出荷日とさせていただきます。

●賞味期限 製造日より5日 要冷蔵。

●購入方法 ①ホテル館内店頭販売「薩摩美味 玉撰」1階(9:00~20:00)

お電話でご予約いただけます:ナビダイヤル 0570-07-4680 (9:00~18:00)

②オンラインショップ販売 ※クール便でお届けします

https://www.shiroyama-shop.jp/products/category/27

※商品の詳細は「薩摩美味 玉撰」サイトをご覧ください。https://www.shiroyama-g.co.jp/shop/gyokusen/

【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(城山ホテル鹿児島) 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, iwamoto@shiroyama-g.co.jp