



2021年6月1日

**【限定 200 個】父の日に贈りたい ホテルメイドの進化系カヌレ第 2 弾
「奄美の黒糖ラム酒を仕込んだシロップがじゅわっ」のぬれカヌレが新しい
SHIROYAMA カヌレ
“DAREYAME(だれやめ) SELECTION”-ぬれカヌレ-
の販売開始**

販売期間：2021年6月1日(火)～6月21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、鹿児島県産の特産品を合わせた進化系カヌレ『SHIROYAMA カヌレ』の新フレーバーとして純黒糖と奄美のラム酒を使った「黒糖シロップ・ラム酒-ぬれカヌレ-」を開発しました。人気の「芋焼酎」、「桜島小みかん」の 2 種のフレーバーとセットにした『SHIROYAMA カヌレ“DAREYAME(だれやめ) SELECTION”-ぬれカヌレ-』を父の日ギフトとして 2021 年 6 月 1 日から 6 月 21 日まで、限定 200 個販売いたします。



本商品は、地元の魅力的な特産品を使い、他にはない「鹿児島らしさ」を追求した『SHIROYAMA カヌレ』第 2 弾です。新フレーバー「黒糖シロップ・ラム酒-ぬれカヌレ-」は、純黒糖のシロップと奄美のラム酒を独自に配合したものに一晚漬けこみました。ラム酒は、奄美諸島の徳之島のサトウキビで造られた黒糖を原料にオーク樽で熟成させた「ルリカケス」です。口の中に入れた瞬間崩れるかのようにじゅわっとコクのある味わいが広がる新食感のカヌレに仕上がっています。セットの「芋焼酎」、「桜島小みかん」の 2 種も鹿児島のお酒を使い、こちらは“外はカリッ、中はしっとり”食感が楽しめます。

召し上がった方からは「ぬれカヌレは他にない面白い味わい」「ウイスキーにチョコを合わせるように、3 種類ともお酒のつまみになる」等、好評を頂いております。お酒好きにはもちろん、新しいスイーツを求めていらっしゃる方にも召し上がって頂きたい逸品です。SHIROYAMA HOTEL kagoshima では「鹿児島を応援したい、鹿児島のよさをたくさんの方に知ってほしい」という想いで、鹿児島の特産品を活かした新商品開発に取り組んでいます。

〈だれやめとは〉鹿児島弁で「晩酌して疲れをとる」こと。「だれ＝疲れ」を止めるという意味に由来し、日常的に使われています。鹿児島のお酒をふんだんに使ったこのカヌレ SELECTION で、晩酌するように日頃の疲れを癒やしてほしいという願いをこめました。

■商品概要

【商品名】 : SHIROYAMA カヌレ“DAREYAME(だれやめ) SELECTION”-ぬれカヌレ-

【内 容】 : 6個入り (各フレーバー2個ずつ/1個 50g 直径5cm×高さ5cm)

フレーバー・黒糖シロップ・ラム酒-ぬれカヌレ-(ルリカケス)

・桜島小みかん (ベルギーホワイト)

・芋焼酎(原酒 桜島)

【価 格】 : 2000円 (税込)

【販売期間】 : 2021年6月1日(火)~6月21日(月) ※3日前までの要予約

【販売方法】 ①ホテル1Fショップ メゾン ド ファヴァール

②ホテル公式オンラインショップ

<https://www.shiroyama-shop.jp/products/category/62>

※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:3000円 税・送料込)

※父の日(6月20日)にお届けをご希望の場合、6月15日昼12:00までのお申込みが必要です。

※アルコールが含まれているため、「黒糖シロップ・ラム酒」をお召し上がりになる方は満20才以上の方に限り、お召し上がり後お車等の運転はお控えください。

■栄村製菓料理長のこだわり

フランス菓子の伝統的製法に基づき丁寧に焼き上げる

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分ごと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。

ぬれカヌレはさらにひと手間かけて、ラム酒を配合した黒糖シロップに一晩漬け込む

ケーキを洋酒にたっぷり浸すサバランというフランス菓子の味わいを、カヌレに応用できないかと考えていたところ、出合ったのが奄美のラム酒「ルリカケス」です。香り高く軽やかな味わいにほれ込み、これにカヌレを浸すアイデアがひらめきました。開発で難しかったのは、漬け込むときのカヌレとラム酒入り黒糖シロップの温度、そして時間の調整です。カヌレの形は保ちながら黒糖シロップを十分に含むように、3カ月かけて試作を重ね、ふさわしい温度と漬け込むのは一晩という答えを導き出しました。こうして表面はしっかり残りながら、それでいて口にした瞬間崩れるかのようにじゅわっとラム酒入り黒糖シロップが広がる食感が生まれました。

製菓料理長 栄村洋樹

〈プロフィール〉

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)にて木村成克氏に師事し修業を重ねる。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”を受賞。現在は鹿児島県洋菓子協会の理事を務める。



<料理長がカヌレ作りにこめた想い>

「スイーツを通じて地方創生に貢献し、鹿児島県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、鹿児島県の魅力を伝えるカヌレを作りました。スイーツが好きなお方ももちろん、新しい食を求め、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。

■商品詳細

黒糖シロップ・ラム酒-ぬれカヌレ-(ルリカケス)

カヌレ本体にも、漬け込む液にも純黒糖とラム酒「ルリカケス」を使った W 配合。一見スタンダードなカヌレですが、歯を立てた瞬間、じゅわっとコクのある味わいが口の中に広がります。「ルリカケス」由来の香り高さも楽しめる一品です。

【ルリカケス】

奄美諸島の徳之島の高岡醸造で造られている純国産ラム酒。黒糖を原料とし、オーク樽で熟成させたゴールドラムでまろやかな甘み特徴。銘柄は、奄美大島に生息するルリカケスという鳥に由来。

【純黒糖】

伝統的製法に基づきサトウキビの搾り汁を煮詰めて作ったもの。黒砂糖。



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、鹿児島県産桜島小みかんと鹿児島県産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・ビアカップ」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。



芋焼酎(原酒 桜島)

洋酒の代わりに、鹿児島県産の本格的な芋焼酎を使用して、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。

【原酒 桜島】

鹿児島の本坊酒造醸造。新鮮でふくよかな甘さと香りを持つ「さくらじま」という焼酎の原酒で、一滴の水も加えずそのままボトルに詰めたおいしさです。



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

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