



2021年9月6日

ホテルメイドのさつま揚げと本格芋焼酎「伊七郎」のセットが誕生 秋の夜長をゆっくり過ごすお供に 鹿児島名物を全国にお届けします 『さつま揚げ お月見セット』販売のご案内

【販売期間】2021年9月25日（土）まで



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「城山あびす」より、うさぎや満月をあしらった『さつま揚げ お月見セット』を2021年9月1日（水）～9月25日（土）の期間限定で販売いたします。

中秋の名月9月21日（火）を前に、毎年人気の『さつま揚げ お月見セット』の販売を開始しました。人参を練りこんだ可愛らしいうさぎのさつま揚げや、お団子に見立てた丸い形の紫芋天、ごまをまぶしてすすきに見立てたごぼうなど、お月見を盛り上げるラインナップを詰め合わせました。西郷さんが好んで食べたうなぎを使った「うなぎ天」や、黒豚チャーシューを使用した珍しい一品のほか、秋三昧（栗・銀杏・しめじ）やレンコン天など、秋の味覚を楽しめるさつま揚げも入っています。

また、今年はさつま揚げと相性がよい焼酎をセットにした「さつま揚げ&焼酎セット」が誕生しました。数多くある鹿児島の焼酎銘柄の中から選ばれた「伊七郎」は、黄綬褒章を受章した現代の名工 鹿児島酒造 黒瀬安光氏が手掛けた本格芋焼酎で、志村けんさんが生前に愛飲されていたことでも有名です。この商品はオンラインショップにて数量限定100セット販売いたします。

長引くコロナ禍、外出がままならない秋の夜長をゆっくり過ごすお供に、『さつま揚げ お月見セット』はご自宅用としてだけでなく贈り物にも最適な逸品です。

■『さつま揚げ お月見セット』商品概要



【商品名】 さつま揚げ
お月見セット

【店頭価格】 1,620円 (税込)

【オンライン価格】

2,500円 (税込) ※送料込み

【内容量】 12種類 17個入

満月 (小) 1、うさぎ (白) 1、うさぎ (赤) 1、小うさぎ (チーズ入) 1、秋三昧2、レンコン2、梅しそ2、キャロットボール1、棒天2、芋天1、山菜天2、すすきごぼう1



【商品名】 さつま揚げ
さつまお月見セット

【店頭価格】 3,024円 (税込)

【オンライン価格】

3,900円 (税込) ※送料込み

【内容量】 17種類 26個入

満月 (大) 1、うさぎ (白) 1、うさぎ (赤) 1、小うさぎ (チーズ入) 1、秋三昧2、レンコン2、梅しそ2、棒天2、芋天2、山菜天2、人参2、花ふぶき2、紫芋1、うなぎ1、糸びす1、ごぼう (西郷) 1、すすきごぼう2



【商品名】 さつま揚げ
さつまお月見 バラエティセット

【店頭価格】 4,320円 (税込)

【オンライン価格】

5,200円 (税込) ※送料込み

【内容量】 21種類 38個入

満月 (大) 1、うさぎ (白) 2、うさぎ (赤) 2、小うさぎ (チーズ入) 2、秋三昧2、レンコン2、梅しそ2、芋天2、紫芋2、うなぎ2、糸びす2、ごぼう (西郷) 2、ごぼう (大久保) 2、ゆり根2、黒豚チャーシュー 2、飛魚天2、ホタテ1/2、磯辺1/2、イカ串1、えび串1、すすきごぼう3



オンラインショップ限定販売

※数量限定100セット

【商品名】 さつま揚げ&焼酎セット

【オンライン価格】 3,400円 (税込) ※送料込み

【内容量】 さつま揚げ：さつま揚げ お月見セット (12種類 17個入)
焼酎：本格芋焼酎「伊七郎」300ml 1本

※商品の詳細はこちらのサイトをご覧ください。

<https://www.shiroyama-shop.jp/products/category/76>

<販売期間> 2021年9月1日 (水) ~9月25日 (土) ※最終出荷日：9月30日 (木)

<賞味期限> 製造日より5日 要冷蔵

<購入方法> ①館内店頭販売「薩摩美味 玉撰」1階

9:00~18:00 (月~木) / 9:00~19:00 (金土日祝) ※営業時間変更の可能性あり
お電話での予約：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/76>

【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, iwamoto@shiroyama-g.co.jp