



SHIROYAMA HOTEL
kagoshima

Press Release

2021年10月18日

山形屋店リフレッシュオープンを記念して 外はサククリ、中はふわもちっのリッチな食感 謹製城山「ちぎり」を先行発売

【販売開始】 オープン日:2021年10月20日(水)

【販売店】 SHIROYAMA HOTEL kagoshima 山形屋店



写真はギフト箱入り

謹製城山
クロワッサン食パン
ちぎり

▲アニメ「鬼滅の刃」に使われた昭和書体の
網紀 栄泉氏によるロゴ

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)の『SHIROYAMA HOTEL kagoshima 山形屋店』(所在地:鹿児島市)が2021年10月20日リフレッシュオープンいたします。これを記念して高級食パン「謹製城山」ブランド(※)の第3弾、クロワッサン食パン「ちぎり」をホテルに先駆けて発売いたします。ロゴの書体もアニメ「鬼滅の刃」に使われた書家 栄泉氏が描いたものに刷新しております。

クロワッサンは、37年続く当ホテルベーカリーを代表するパン。1日2回焼き立てを提供し、1日100個の販売実績からわかるように根強い人気を誇ります。この伝統の製法と「謹製城山」の国産素材へのこだわりを合わせて誕生したのが「ちぎり」です。

味の要は、コクがあり香り豊かな発酵バター。これを、北海道産小麦と牛乳、屋久島の縄文水を合わせた生地織り込み、生地を薄く伸ばし織り込んで休ませるといった作業を繰り返します。最終的に2本に分けた生地を編んで成形することで、焼き上げると層がさまざまな方向に走って沈みづらく、外はサククリ中はふわもちとした食感に仕上がります。芳醇なバターの香りが立ち昇るリッチな味わいです。甘さ控えめで鹿児島坊津の塩がきいた飽きのこないおいしさは、朝食にぴったり。もちろんスイーツとしても味わい深く、オプションでギフト箱も用意しており贈り物としてもご利用いただけます。召し上がった方からは「肉料理やワインにも合いそう」「中からバターがじゅわっとしみ出す瞬間がたまらない」「カリッとして塩味がきいていた角がおいしかった」「食べ始めると止まらないおいしさ」などの声が寄せられました。

【商品名の由来】

手で“ちぎる”にちなんでいます。包丁でカットするより層の流れに沿って手でちぎるほうが取り分けやすい質感です。ご家族やお友達と楽しいひと時をこのパンを介して過ごしてほしいという想いをこめました。

【謹製城山のロゴ書体について】

アニメ『鬼滅の刃』に使われた文字を手掛けた昭和書体の網紀 栄泉氏にSHIROYAMA HOTEL kagoshimaの名を冠した高級食パンへの想いを込めて書いて頂きました。



【「謹製城山」(※)の特徴】

2020年10月にプレーン、同年続けて玄米も発売。これまでに15,000本を超える販売実績。北海道産小麦、屋久島の縄文水、奄美大島産の純黒糖、鹿児島坊津の塩といった厳選した国産素材を使い、パン職人の熟練の技で作った高級食パンです。

[保存料添加物不使用／卵・マーガリン不使用／発酵バター使用]

■SHIROYAMA HOTEL kagoshima 山形屋店の概要

2016年オープン以来、初めて改装いたしました。什器が一新し、なかでも3つのショーケースが大きく見やすくなりました。商品のラインナップも充実。ケーキの種類が増え、フラワーパンの新作も登場。これまで内容が決まっていたギフトセットも、焼き菓子・マカロン・チョコレートの各種類内であれば自由な組み合わせが可能になります。



- 住所:鹿児島市金生町3-1 山形屋1号館BF
- 営業時間: 10:00~19:00
- 休み:不定休 ※営業時間、休みともに山形屋に準じる。
- 問い合わせ:099-227-6892

■商品概要

- 商品名 :謹製城山 ちぎり
- 容量 :1.5斤
- 価格 :簡易箱入 1,296円(税込)
:ギフト箱 275円(税込)
- 販売開始 :2021年10月20日(水)
- 先行販売店 :SHIROYAMA HOTEL kagoshima 山形屋店

【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