



2022年3月4日

<ホテルのお取り寄せ>

~鹿児島県の『春』を全国にお届けします~

春の食材やさくらを使ったホテルメイドのさつま揚げ

「さつま揚げ さくら天セット」春限定販売のご案内

【販売期間】2022年3月10日(木)~4月30日(土)【予約受付】3月1日(火)~



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「城山糸びす」より、春の食材やさくらを使用した春限定のさつま揚げセット『さつま揚げ さくら天セット』を2022年3月10日(木)から4月30日(土)まで期間限定で販売いたします。

食材の季節感と食感を大切に、食べておいしく見た目も美しいさつま揚げを詰め合わせました。さ

くらの花と葉を使ったさつま揚げ「さくら天」や「アスパラ」、「竹の子」など春食材を使用した商品のほか、鹿児島産のさつま芋をたっぷり使った「芋天」、人気の「梅しそ」、「チーズ」など、春の到来を感じさせる色鮮やかなラインナップをお楽しみいただけます。

『さつま揚げ さくら天セット』は3タイプをご用意いたしました。お花見のお供に、春のお祝い事に、SHIROYAMA HOTEL kagoshima のさつま揚げを全国に配送いたします。

■さつま揚げ「城山糸びす」の特徴

ホテル内のさつま揚げ工場で作られた「城山糸びす」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っています。ハモを加えることによって弾力が引き立ち、プリプリ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られています。すり身からこだわり、工場長が自ら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。



■『さつま揚げ さくら天セット』商品概要



【商品名】

さつま揚げ
さくら天セット<小箱>

【価格（税込）】

店頭販売 : 1,600円
オンライン : 2,500円 ※送料込

【内容量】10種類 16個入



【商品名】

さつま揚げ
さくら天セット<大箱>

【価格（税込）】

店頭販売 : 2,700円
オンライン : 3,600円 ※送料込

【内容量】14種類 25個入



【商品名】

さつま揚げ
さくら天セット<ギフト箱>

【価格（税込）】

店頭販売 : 3,800円
オンライン : 4,700円 ※送料込

【内容量】15種類 33個入

■『さつま揚げ さくら天セット』商品内容（一例）



さくら天

塩漬けたさくらの花と葉を使用。すり身との相性もよく季節の風味を楽しめます。



アスパラ

鮮やかな緑が映えるさつま揚げ。見た目だけでなくアスパラの旨みと食感も楽しめます。



竹の子

竹の子は炙って香り高く、すり身と合わせました。香ばしい風味と食感を味わうことができます。



芋天

鹿児島産のこだわりのさつま芋を使用。芋とすり身を同じ割合で使用して芋感たっぷり。おやつにもどうぞ。



さくら花（メンタイ）

すり身に明太子を練りこみ、ピンク色のかわいいさくらの花びらの形にしました。

●販売期間

2022年3月10日(木)～4月30日(土) 〈予約受付:3月1日(火)～〉

※店頭販売・店頭受取は4月30日(土)迄

※配送に関しましては、4月29日(金)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」1F 〈(※)9:00～21:00〉

※状況により営業時間が変更になる場合がございます。ウェブサイトでご確認ください。

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/94>

※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