

2023年3月22日

SHIROYAMA HOTEL kagoshima × 象印マホービン 鹿児島を大阪で コラボレーション弁当が誕生 『削りたて！鰹節生節弁当』

【販売開始】2023年3月1日（水）

【販売場所】新大阪駅3階 エキマルシェ新大阪ソトエ

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、当ホテル朝食で人気の鹿児島県枕崎産「鰹節生節」と象印マホービン株式会社（所在地：大阪市／代表取締役 社長執行役員：市川典男）が運営するお弁当専門店「象印銀白弁当」とコラボレーションで誕生したお弁当『削りたて！鰹節生節弁当』を、2023年3月1日（水）から新大阪駅の「象印銀白弁当」店舗にて販売いたします。



鹿児島県枕崎産「鰹節生節」と「削りたて！鰹節生節弁当」

SHIROYAMA HOTEL kagoshimaの朝食buffetで人気のメニュー「鰹節卵かけご飯」に使用している鹿児島県枕崎産「鰹節生節」をふんだんに盛り付けたお弁当『削りたて！鰹節生節弁当』が誕生しました。

商品化のきっかけは象印マホービンが運営するお弁当専門店「象印銀白弁当」商品開発担当者からのラブコールでした。担当者がごはんを引き立てる食材を全国で探していたところ、鹿児島の「鰹節生節」に出会い、これまで体験したことのない味に“感動”したことから、「鰹節生節」を朝食で提供している当ホテルへお声掛けいただき、コラボレーションが実現しました。

「鰹節生節」は生ハムのように肉厚で柔らかく、深い旨味とスモーキーな香りが楽しめます。象印の圧力IH炊飯ジャー「炎舞炊き」で炊き上げたごはんと一緒に食べると口の中に風味が広がり、弁当としての相性は抜群です。

『削りたて！鰹節生節弁当』は新大阪駅の「象印銀白弁当」で販売しています。大阪にお立ち寄りの際は旅行や出張のお供に鹿児島の味を駅弁でお楽しみください。

<商品概要>

商品名 削りたて！鰹節生節弁当
販売開始 2023年3月1日(水)
料金 1,280 円 (税込)
内容 炎舞炊きごはん
鹿児島県枕崎産削りたて鰹節生節
銀鮭の幽庵焼き
だし巻き玉子
薩摩の黒豚肉味噌
鹿児島県産しょうゆ



<販売店舗>

店名 象印銀白弁当
住所 大阪市淀川区西中島 5-16-1 (新大阪駅 3 階) エキマルシェ新大阪ソトエ
営業時間 7:30~21:30 ※状況により変更になる場合があります
ホームページ <https://www.zojirushi-ginpakubento.com/ginpaku/index.html>



「象印銀白弁当」とは

象印の圧力 IH 炊飯ジャー「炎舞炊き」で炊き上げたごはんを、ごはんがすすむおかずとともに「お弁当」スタイルでご提供。人々のライフスタイルが変化・多様化して中食の市場規模が拡大する中、「おいしいごはんをもっと手軽に食べていただきたい。そして、日本のごはん文化を守っていく。」という想いで2021年3月に新店を出しました。新大阪駅構内という立地を活かし、ビジネスパーソンや出張・旅行目的などでご利用いただいております。



●SHIROYAMA HOTEL kagoshima 朝食buffetで人気の【鰹節卵かけご飯】



鰹節の生産量日本一の枕崎より届く“本物の鰹節”。中でも乾燥の時間が短く水分を保った「鰹節生節」を、職人が目の前で厚めに削ります。歯ごたえがありながら、しっとりとしてやわらかく。深い旨味とスモーキーな香りが楽しめます。醤油は「鹿児島独特の甘いタイプ」と少し辛めでコクのある「卵かけ専用」を準備しております。

■鰹節卵かけご飯をご自宅で■ 枕崎産の「鰹節生節」と極甘口の醤油をセットで
ホテル公式オンラインショップ <https://www.shiroyama-shop.jp/products/detail/600>

【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 大羽/岡田 E-mail : a-ohba@shiroyama-g.co.jp, okada@shiroyama-g.co.jp