

2023年5月24日

## 長崎カステラの老舗 須崎屋 × SHIROYAMA HOTEL kagoshima

ホテル開業 60 周年を記念して共同開発

厳選された九州産食材を使用。爽やかな薫りに包まれた上品な甘さのふっくら贅沢な味わい

### 『知覧茶薫る 城山カステラ』誕生

【販売開始】 2023年5月27日(土)



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、今年3月に開業60周年を迎えました。これを記念して、長崎カステラの老舗・須崎屋(所在地:長崎県南島原市)と共同で開発した鹿児島県産の知覧茶を使ったオリジナルカステラ『知覧茶薫る 城山カステラ』を2023年5月27日(土)より販売いたします。

1867年創業の須崎屋は、長崎では上質なカステラの代名詞といえる五三焼(※)を手づくりする老舗。島原半島産の卵、佐賀のもち米飴などを使った清らかな甘さのふっくらとした生地に、鹿児島県産の知覧茶を加えて、淡い緑色の薫り高い一品に仕上げました。厳選した九州産の食材を使った上品な味わいです。

※カステラの発祥地・長崎で広く知られるカステラの最高級品。諸説あるが江戸から明治時代に生まれたとされ、全卵に卵黄のみを加えることでコクと風味を深める。仕上げるには職人の高度な技術が求められる。

#### ■須崎屋概要

慶応3年(1867年)創業の“五三焼かすてらの窯元”。通常、多くのカステラが全卵を使用するなか、全卵に卵黄のみを追加するのが五三焼。一枚分ずつ卵を泡立てて攪拌し生地をつくりますが、その際の4回にわたる「泡切(あわきり)」という高度な技が、しっとりふんわりした食感、さらにどっしりとした趣きのある味わいを生み出します。<http://www.suzakiya.com/>

#### ■『知覧茶薫る 城山カステラ』のこだわり製法

須崎屋が誇るスタンダードな長崎カステラに、全国的に高い評価を受けている鹿児島県南九州市の知覧(ちらん)茶を使用。生地には島原半島産の旨みの濃いブランド卵、薫り立つ佐賀のもち米飴、上品な甘みの阿波産の和三盆糖、高純度の氷砂糖にざらめ糖、須崎屋がこだわった原材料を厳選して使用。カステラ本来の風味と知覧茶のマリアージュは、見た目にも味わいでも安らぎをお届けします。

〈知覧茶とは〉薩摩半島の南部に位置する南九州市でつくられるブランド茶。農林水産大臣賞や全国茶品評会日本業中央会長賞受賞をはじめ各種賞を度々受賞しており、全国的に高い評価を受けている。

## ■商品概要

- 【商品名】 知覧茶薫る 城山カステラ  
【価格】 2,500円（消費税込）  
【内容量】 430 g (12切入)  
【販売開始日】 2023年5月27日(土)  
【賞味期限】 製造日より40日間  
【販売店舗】 ①メゾン ド ファヴール(SHIROYAMA HOTEL kagoshima 1F)  
②SHIROYAMA HOTEL kagoshima鹿児島中央駅店  
③SHIROYAMA HOTEL kagoshima山形屋店  
④オンラインショップ <https://www.shiroyama-shop.jp/>

※商品の詳細はサイトをご覧ください。 [https://www.shiroyama-g.co.jp/shop/shiroyama\\_castella/](https://www.shiroyama-g.co.jp/shop/shiroyama_castella/)

---

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