

2024年3月24日

<ホテルのお取り寄せ>

~鹿児島の『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

「春爛漫 さくら天セット」春限定販売のご案内

【販売期間】2024年3月1日(金)~5月6日(月・祝)予約受付中



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:矢野隆一)は、ホテルメイドのさつま揚げブランド「城山ゑびす」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『春爛漫 さくら天セット』を 2024 年3月1日(金)から5月6日(月祝)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し、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」、「たけのこ」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」、「桜海老」や「たこ」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「城山ゑびす」の特徴

一般的にさつま揚げはスケソウダラのすり身を使用しますが、ホテル内の工場で作られた「城山ゑびす」のさつま揚げはエソにグチ、スケソウダラ3種のすり身に高級魚ハモのすり身を加えているのが特徴。ハモを加えることで、弾力が引き立ちプリプリとした絶妙な食感を生み出します。

城山ゑびす

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。

■『春爛漫 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 : 1,900円

オンライン : 3,100円 ※送料込

【内容量】8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 : 3,000円

オンライン :4,200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(稅込)】

店頭販売 : 4,200円

オンライン : 5,400円 ※送料込

【内容量】15種類 33個入

【オンライン限定】さつま揚げさくら天セット小箱&本格芋焼酎伊七郎セット 4,380円※送料込

■『春爛漫 さくら天セット』商品内容(一例)



さくら天

塩漬けしたさくらの 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 の旨みと食感も楽し めます。



竹の子

竹の子は炙って香り さつま揚げ。見た目 高く、すり身と合わせ だけでなくアスパラました。香ばしい風味 と食感を味わうことが できます。



紅はるか

鹿児島産の紅はるかを たっぷり使用し自然の甘 みが引き出されており風 味も生かされています。



さくら花

春の訪れを告げるほんのり と桜色のさつま揚げ。さく らの花びらをかたどった愛 らしい姿が食卓を華やかに 彩ります。

●販売期間 2024年3月1日(金)~5月6日(月祝)予約受付中

※5月8日(水)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〈(※)9:00~19:00〉

※金・土のみ 9:00~20:00

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/101

<u>※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/</u>

【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