

2024年4月26日

オリジナル配合したブリオッシュ生地に鹿児島県産の食材を合わせた

## 「城山ふわほわドーナツ」2種 島砂糖プレーン レモングレース

販売のご案内

【販売開始】2024年4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：矢野隆一）は、オリジナル配合したブリオッシュ生地によるふわほわ食感と、鹿児島県産食材の豊かな風味を合わせた「城山ふわほわドーナツ」 島砂糖プレーンとレモングレースを2024年4月27日(土)に発売いたします。



(左)レモングレース、(右) 島砂糖プレーン

開設40年、鹿児島で長く愛され80種類のパンを日々焼き上げるホテルベーカリーが、新食感「ふわほわ」のドーナツを作りました。鹿児島のすぐれた特産品も味わっていただきたいと誕生したのが、奄美諸島の素焚糖(すだきとう)をまぶした「島砂糖プレーン」。「レモングレース」は、レモンのグレースをコーティングし爽やかな香りをまとうせました。

「ふわほわ」食感と鹿児島の特産品のマリアージュをお届けする「城山ふわほわドーナツ」は、今後シリーズ化する予定です。知覧茶などの特産品を使って開発し、鹿児島の食材の魅力をいっそう発信していけたらと願っております。

### ■商品特徴

「城山ふわほわドーナツ」生地へのこだわり  
ホテルベーカリーにて幾つかの人気商品を生み出してきたブリオッシュ生地。これを応用してやわらかい食感のドーナツを作ろうと、卵やバターを少しずつ変え、何回も試作を重ねました。特に苦心したのは、食感が時間を経ても保たれること。その甲斐あって、デリケートなやわらかさのふわほわ食感が続く生地に仕上がりました。

## **【島砂糖プレーン】**

鹿児島の特産品にこだわりました。奄美諸島産の素焚糖(すだきとう)を表面にまぶして、さとうきび100%のまろやかな甘さをお届けします。

### **素焚糖(すだきとう)**

奄美諸島産さとうきびのみを利用。さとうきびのミネラルと風味をギュッと閉じ込めています。精製糖に比べて、カリウム、カルシウム、マグネシウムなどのミネラルがしっかりと残り、やさしい甘さが特徴です。



## **【レモングレース】**

レモンの爽やかな味をシュガーグレースに閉じ込めコーティングしました。

## **■商品概要**

【商品名と価格】 城山ふわほわドーナツ 島砂糖プレーン……300円  
レモングレース……345円 (ともに消費税込)

【販売開始】 2024年4月27日(土)

【販売店舗】 ①メゾン ド ファヴール(SHIROYAMA HOTEL kagoshima 1F)  
②SHIROYAMA 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 大羽/ 岡田 E-mail : a-ohba@shiroyama-g.co.jp, okada@shiroyama-g.co.jp