

2025年3月24日

鹿児島県産黒豚と豆板醤、甜麵醬、豆鼓がなす本格的な味わいをご自宅で

〈ホテル特製レトルトフード〉

SHIROYAMA HOTEL kagoshima 翡翠廳 料理長 田村弘明監修

『翡翠廳 本格四川【極】麻婆豆腐の素』

販売のご案内

【販売開始】2025年4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：矢野隆一）は、「翡翠廳」で人気を博す「四川麻婆豆腐」をご自宅でも楽しんでいただけるよう、料理長・田村弘明が監修したレトルトフード『翡翠廳 本格四川【極】麻婆豆腐の素』を2025年4月1日(火)より販売いたします。



『翡翠廳 本格四川【極】麻婆豆腐の素』は、しっかりと炒め込んだ鹿児島県産黒豚を贅沢に使い、「豆板醤」「甜麵醬」「豆鼓」などを合わせて本格的な味を追求しました。奥深い香りとコク、華やかな香りと辛さで極めたこだわりの一品です。

「広東料理 翡翠廳」料理長 田村弘明 プロフィール



1972年徳島県出身。19歳の時に長崎の中華レストランに入店したことをきっかけに、中華料理人としての道を歩み始める。本格広東料理を提供している京王プラザホテル新宿「南園」での修行の後、2003年より六本木ヒルズのグランドハイアット東京「チャイナルーム」の副料理長を4年務める。2007年からSHIROYAMA HOTEL kagoshimaにて、広東料理の本場香港と気候の似ている鹿児島の食材を生かした本格広東料理を提供。



「広東料理 翡翠廳」の店内

■商品概要

- 【商品名】 本格四川【極】麻婆豆腐の素
【価格】 1パック180g入り（2～3人前） 830円（消費税込）
【販売開始】 2025年4月1日(火)
【販売店舗】 ①メゾン ド ファヴァール(1F)
②広東料理 翡翠廳(3F)
③オンラインショップ <https://www.shiroyama-shop.jp/>

〈作り方〉 1.5cm角に切った豆腐1丁を本品と合わせます。電子レンジ、フライパンどちらでも調理できます。

※詳細は公式ウェブサイトをご覧ください。 https://www.shiroyama-g.co.jp/shop/mapo_tofu/

【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 牧・企画広報部 濱藺／E-mail：maki@shiroyama-g.co.jp, y-hamazono@shiroyama-g.co.jp