Press Release

SHIROYAMA HOTEL kagoshima

2025 年 8 月 19 日

SHIROYAMA HOTEL kagoshima
“大阪・関西万博 ORA 外食パビリオン「宴～UTAGE～」内にて開催中の不二製油株式会社主催イベントに参加”
鹿児島の味を世界へ – 植物性素材で生まれ変わる郷土料理

SHIROYAMA HOTEL kagoshima（所在地：鹿児島県鹿児島市、代表取締役社長：矢野 隆一）は、2025 年 9 月 1 日（月）、EXPO2025 大阪・関西万博の ORA 外食パビリオン「宴～UTAGE～」内で開催される不二製油株式会社主催の万博特別プログラムに参加いたします。

当ホテルでは、多様な食文化を尊重し、すべてのゲストに安心して食事を楽しんでいただくため、2 年前より不二製油株式会社の植物性コア技術「MIRACORE®」を活用した植物性ダシ製品 “MIRA-Dashi®(ミラダシ)” を朝食メニューに導入。現在では和食を中心に約 10 種類のメニューで活用しており、味わい・栄養・環境配慮を兼ね備えた“新しい朝食”として、多くのお客様にご好評をいただいています。

今回、不二製油株式会社主催の「ミライのおいしい、発明中！」内のプログラム “～オールパーパス・フォーラム～” にて朝食メニューの一部を来場者に提供し、鹿児島の豊かな食と“MIRA-Dashi®(ミラダシ)”のコラボレーションを紹介いたします。

当社では、ヴィーガンやベジタリアンをはじめとする多様な食のニーズに対応することで、世界各国からの旅行者も迎え入れやすい環境づくりを促進し、需要の拡大にも繋がる取組として宿泊客の大半が利用する朝食での本植物性ダシの活用をスタート。宗教・文化・ライフスタイルを問わず、誰もが心地よく過ごせる滞在を目指しています。

このたびのイベントは、当ホテルが進めるこうした取り組みに共感をいただき、不二製油株式会社様よりお声がけをいただいたことにより実現しました。当日は、鹿児島の郷土料理の魅力を活かしながら、宗教や食習慣を問わずどなたでも召し上がれるかたちにアレンジした“未来の食卓”をご提案。試食を通じて、食の多様性（フードダイバーシティ）の可能性をお伝えしてまいります。

【出展概要】

日時：2025 年 9 月 1 日（月） 午後　　※1 日限定

会場：大阪・関西万博 ORA 外食パビリオン「宴～UTAGE～」2 階 宴ラボ

特設サイト：▶ https://www.fujioil-expo2025.jp/

＜当日スケジュール＞

12:30～　ビジネスセミナー（「オールパーパス・フォーラム」内登壇）

SHIROYAMA HOTEL kagoshima が取り組む植物性メニュー導入と、おもてなしの多様化についてご紹介します。

15:00～17:30　試食提供

ホテル朝食でも提供中の MIRACORE®活用メニュー

- 油ぞうめん

素麺を油で軽く炒め、季節の野菜やかつお出汁で味付けする鹿児島の郷土料理です。もともとは家庭で親しまれる日常食で、地域の温かいおもてなし文化を象徴しています。

動物性出汁を使わず、“MIRA-Dashi®(ミラダシ)”による植物性の旨みとコクで再現。香ばしい油の風味と素麺のなめらかな食感はそのままに仕上げました。

- 煮しめ

煮しめは、野菜や山菜、こんにゃくなどを醤油やみりんでじっくり煮含めた日本の伝統的な煮物料理で、鹿児島ではお祝い事や季節の節目に欠かせない郷土料理です。

動物性の出汁や調味料を一切使わず、“MIRA-Dashi®(ミラダシ)”による植物性の旨みとコクで再現。素材本来の色彩や食感を大切にしながら、やさしい味わいに仕上げました。

また、当日は当ホテルオリジナルの鹿児島を代表する郷土料理『さつま揚げ』のご試食もいただけます。さつま揚げは、魚のすり身に塩や砂糖、みりん、酒などで味を付け、丸や楕円形に成形して油で揚げた鹿児島の名物料理です。江戸時代に琉球（沖縄）や中国から伝わった揚げかまぼこがルーツとされ、鹿児島の甘口醤油文化と出会い、独自の味わいに発展しました。

魚の旨みとほんのり甘い味付けが特徴で、そのままでも、軽く炙っても、煮物や汁物に加えても美味しくいただけます。保存性が高く、お土産としても人気です。

SHIROYAMA HOTEL kagoshima はこれからも、“身体にやさしく、地球にもやさしい”、そして地域の魅力が詰まった食のおもてなしを通じて、サステナブルな社会の実現に貢献してまいります。

【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

企画広報部 牧/島添　E-mail：maki@shiroyama-g.co.jp. y-shimazoe@shiroyama-g.co.jp, kouhou@shiroyama-g.co.jp