



## SHIROYAMA HOTEL kagoshima 「北薩摩フェア」開催

### ホテルで楽しむ北薩摩の旬と特産品



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）は北薩摩振興推進協議会より委託を受けた ANA あきんど株式会社 鹿児島支店（所在地：鹿児島市／支店長：山本 真由美）と連携し、2026年1月13日(火)から2月28日(土)までの期間限定で、北薩摩地域（阿久根市・出水市・薩摩川内市・さつま町・長島町）の食材を使用したオリジナルメニュー提供および特産品販売を行う「北薩摩フェア」を開催いたします。

本フェアは、昨年度に続き2回目となる「北薩摩の宝箱」企画として、北薩摩の豊かな自然が育む“海の幸・山の幸・旬の果物”的魅力を、ホテルならではの多彩な調理法でお楽しみいただく企画です。期間中は朝食会場をはじめ、和洋中のレストラン（店舗指定）にて、料理長が現地視察で厳選した食材を、それぞれ異なるスタイルで表現したメニューとしてご提供いたします。

また、館内ギフトショップ「薩摩美味 玉撰」では、北薩摩の特産品をご購入いただけます。旅のお土産や贈り物としても最適です。

SHIROYAMA HOTEL kagoshima は、本フェアを通じて北薩摩地域が持つ「食」「文化」「観光」の魅力を県内外へ発信し、さらなる認知拡大に貢献してまいります。

#### 【「北薩摩の宝箱」第二弾～北薩摩フェア～概要】

1. 開催日時：2026年1月13日(火)～2月28日(土)

各レストラン 営業時間内／ギフトショップ「薩摩美味 玉撰」 営業時間内

2. 開催場所：SHIROYAMA HOTEL kagoshima

①レストラン：朝食会場／城山ガーデンズ 水簾／割烹樂水／広東料理 翡翠廳

ザ ラウンジ カサブランカ／ル シエル／イタリアン ホルト

②特産品販売：ギフトショップ「薩摩美味 玉撰」

3. 実施内容：①北薩摩の食材を使用したレストランメニュー提供

②北薩摩の特産品販売

③料理長・現地視察の様子・提供メニュー・ギフトショップ紹介

## 【レストラン提供メニュー（一例）】



「広東料理 翡翠廳（3F）」

薩摩川内市の絹豆腐と  
鹿児島県産豚肉の麻婆豆腐



「割烹 楽水（1F）」

北薩摩会席



「朝食（4F）」

長島町産鰯王サラダ

## 【物産品販売 ギフトショップ】

薩摩美味 玉撰（1F）

北薩摩の特産品販売



## 【現地視察参加料理長】

※現地視察の様子

ホテル総料理長 徳重／和食料理長 長崎／中華料理長 田村／城山ガーデンズ水簾・割烹楽水料理長 緒方料理長



## 【北薩摩地域について】

鹿児島県北西部に位置する北薩摩地域は、九州三大河川のひとつ・川内川が流れ、断崖絶壁の風景や「トンボロ」と呼ばれる珍しい地形が特徴の甑島など、多様な自然の恵みにあふれています。

ラムサール条約登録地である蘭牟田池をはじめ、美しい海岸線、東シナ海の豊かな漁場を背景に、冬が旬のイセエビやブリ、柑橘類など、四季折々の海産物・農作物が楽しめる“食の宝庫”です。

SHIROYAMA HOTEL kagoshima は、この“北薩摩の宝箱”的魅力を、食体験を通じて皆さんにお届けしてまいります。

## ■SHIROYAMA HOTEL kagoshima 公式サイト【北薩摩フェア】

[https://www.shiroyama-g.co.jp/restaurant/fair/detail\\_843.html](https://www.shiroyama-g.co.jp/restaurant/fair/detail_843.html)

## ■お客様からのお問合せ先

ナビダイヤル：0570-07-4680（受付時間 9:00～18:00）

## 【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

地域創生/有村・企画広報部/島添 E-mail : h-arimura@shiroyama-g.co.jp, y-shimazoe@shiroyama-g.co.jp