

Press Release

2026年2月9日

SHIROYAMA HOTEL kagoshima × 鹿児島高等学校 コラボ企画 第5弾

高校生とともに地元食材を活用した商品開発

“ベーカリー”と“さつま揚げ”的コラボ商品を数量限定販売

【販売期間】2026年2月20日(金)～3月4日(水)



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、鹿児島高等学校情報ビジネス科2年生と共同開発した「ベーカリー」と「さつま揚げ」のコラボ商品を2026年2月20日(金)～3月4日(水)の期間限定で販売いたします。

昨年2月のコラボ開発に引き続き、5回目となる今回のプロジェクト。商品完成に向けた打ち合わせは2025年7月からスタートし、約7カ月かけて3種類の「ベーカリー」商品と、5種の「さつま揚げ」が完成しました。“郷土の観光資源を再発掘し、さらに魅力を発信し少しでも明るい話題を提供することで地元鹿児島を元気にする一助となりたい”という同じ目的を持ち、鹿児島の地域の特色や食材を生かした商品の開発に取り組みました。高校生のみずみずしいアイデアとホテル熟練の技のコラボをお楽しみいただけます。

今後もSHIROYAMA HOTEL kagoshimaは、地域社会と末永く共生できる未来を目指し、鹿児島の活性化に貢献できるような取り組みを積極的に行ってまいります。

■コラボ企画活動内容

2025年 7月 ・プロジェクト始動 キックオフミーティング

7～8月 ・夏休み期間中に提案書作成

9月 ・鹿児島高等学校の生徒さんより商品アイデアのプレゼンテーション

11月 ・商品の試作・試食、価格設定、商品撮影

2026年 1月 ・広告物、案内動画など生徒さんが制作



■販売詳細

〈販売期間〉 2026年2月20日(金)～3月4日(水)

〈場所〉 メゾン ド ファヴール、薩摩美味 玉撰（ともに1F）

【鹿児島高等学校生の店頭販売実習】

2月 20日(金)・24日(火)・25日(水)

3月 2日(月)・3日(火)・4日(水) 計6日間

※全日程(11:00～12:30) 生徒の皆さんが店頭に立ち、実際に販売いたします。

【川商ハウス presents てげてげハイスクールフェスティバル2026へ参加】

〈日程〉 2月21日(土)～22日(日) 2日間 ※生徒さん方による販売

〈場所〉 アミュプラザ鹿児島・AMU広場 / 若き薩摩の群像前広場

〈商品〉 ブーブー豚まん・和牛っとカレーパン！ ※2種類のみ数量限定販売

〈詳細〉 <https://www.mbc.co.jp/event/tegefes2026/>

■コラボ商品詳細

【コラボパン 3種】



「お芋ブリュレ風革命」300円

表面のパリパリ感がアクセント！

生地に紫芋パウダーを練り込み、中には安納芋あん入り。



「ブーブー豚まん」330円

鹿児島の黒豚をイメージ！

生地に竹炭、中には黒豚をブレンドしたコク深い旨みの特製あん入り。



「和牛っとカレーパン！」360円

生地に全粒粉を使用。

表面にチーズ、具材にさつまいも、牛肉に和牛をブレンド。

【コラボさつま揚げ 5種】

〈単品販売〉

①「ど——なってんだいさつま揚げバーガー」210円

さつま揚げに、ハム・チーズ・大葉・明太マヨをサンド。

②「よくばり！かごんまセット」230円

燻製のうずらの卵と、軟骨入りさつま揚げの2種セット。

おつまみにもおすすめ。

③「きんぴらくん」140円

生地にごぼうのきんぴらを練りこんださつま揚げ。

④「がねっ子」120円

さつまいもをふんだんに使用し、鹿児島の郷土料理「がね」をイメージ。



〈セット販売〉

コラボさつま揚げがお得なセットになった

「5食の青春」650円

※通常700円→650円

※料金は、全て消費税込み。



■オンライン限定販売

【商品名】 「鹿児島高等学校コラボさつま揚げ詰め合わせ」

【価 格】 3,500円（税・送料込）

【内 容】 鹿児島高等学校とのコラボさつま揚げと城山ゑびすの人気商品の詰合せ



【HP : https://www.shiroyama-g.co.jp/shop/goods/detail_842.html】

【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

企画広報部 牧／ E-mail : maki@shiroyama-g.co.jp

ホテルメイド部 安藤／ E-mail : k-andoh@shiroyama-g.co.jp