



SHIROYAMA HOTEL
kagoshima

Press Release

2026 年 10 月 16 日

SHIROYAMA HOTEL kagoshima × 神村学園高等部 調理科

高校生が考案したレシピをホテルと商品化！

神村学園高等部「調理コース」「パティシエコース」と初の共同開発

鹿児島の食材を使ったスイーツ・パン 4 種を限定販売

【開催期間】2026 年 10 月 19 日（月）～10 月 31 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）は神村学園高等部調理科の「調理コース」「パティシエコース」と初めて共同で商品開発に取り組みました。

生徒たちが考えたアイデアをもとに、ホテルスタッフと試作や意見交換を重ね、「スイーツ」と「パン」合わせて 4 種類が完成。10 月 19 日（月）から 10 月 31 日（土）まで、期間限定で販売いたします。

販売初日の 10 月 19 日（月）には、神村学園高等部調理科の生徒がホテルを訪れ、実際に販売にも参加します。

■ 生徒たちのアイデアから生まれたコラボ商品

今回の取り組みは、神村学園高等部から、ホテルのパティシエと一緒に商品開発に取り組み、実際に商品が完成するまでの過程を経験してほしいとの相談をいただいたことがきっかけです。

生徒たちがメニューの企画・考案から調理・試作までを担当。試行錯誤を重ねて生み出したアイデアをもとに、ホテルのスタッフと意見を交わしながら、商品化に向けて取り組みました。

生徒たちの発想を生かしながら、ホテルスタッフとともに一つひとつ形にした、今回限りのコラボレーション商品です。



■ コラボ企画活動内容

2026 年 6 月 プロジェクト始動 キックオフミーティング

提案書作成

7 月 神村学園高等部生徒さんによる商品のプレゼン

8 月 商品の試作・試食、価格設定、商品撮影

9 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 10 月 19 日（月）～10 月 31 日（土）

〈場所〉メゾン ド ファヴァール（1F）／山形屋店（山形屋 1 号館 地階）

【神村学園高等部学生の店頭販売実習】

2026 年 10 月 19 日（月）11：00～ 生徒の皆さんが店頭に立ち、実際に販売いたします。

■ コラボ商品詳細



みそ勝つサン太郎 600 円（税込）

ジューシーなカツに、鹿児島らしい「黒豚味噌」とマヨネーズを合わせた特製ソースを使用。パプリカとネギを添えて彩りよく仕上げた、食べごたえのある惣菜パンです。



紫の芋子 320 円（税込）

紫芋を使った色鮮やかなパン生地に、ねっとり濃厚な安納芋あんをたっぷり包んだ、お芋づくしのパン。紫芋と安納芋、それぞれの風味を楽しめる一品です。



おれんじころりん 660 円（税込）

オレンジをイメージした、ころんと可愛いケーキ。
中には甘酸っぱいオレンジゼリーと濃厚なチョコムースを合わせ、爽やかな酸味とチョコレートのコクを楽しめる味わいに仕上げました。



茶畑 660 円（税込）

鹿児島の茶畑をイメージした、鮮やかなグリーンのケーキ。
抹茶のほろ苦さの中に甘酸っぱいいちごを合わせ、口に運ぶと中からいちごがとろりと広がります。

■ SHIROYAMA HOTEL kagoshima公式サイト

https://www.shiroyama-g.co.jp/shop/goods/detail_1389.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

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,