



## 【ホテルのお取り寄せ】

# ホテルの朝食で人気のメニューをご自宅にお届け 鹿児島県産の真鯛を使用「真鯛潮茶漬」全国発送販売開始

販売開始：2021年6月21日（月）

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：東清三郎）は、ホテルの朝食ビュッフェで人気のメニューをご自宅でもお楽しみいただけるよう、鹿児島県産真鯛を使用した「真鯛潮茶漬」をお取り寄せ商品化し2021年6月21日（月）より全国発送販売開始いたします。



ホテル自慢の朝食ビュッフェは、桜島を一望できる絶好のロケーション会場にて地元食材を使った郷土料理など和洋の多彩なメニューをご提供しており、全国旅行口コミサイト トリップアドバイザーによる“朝食のおいしいホテルランキング”でトップ10入りを獲得するなど、全国のお客様から好評をいただいております。

豊富な朝食メニューの中で特に人気の「真鯛潮茶漬」をご自宅でもお楽しみいただけるよう、和食料理長の監修のもと、ホテルプライベートブランド商品として開発しました。鹿児島近海で水揚げされ、朝一番にしめた新鮮な真鯛をカットして真空冷凍パックし、オリジナルの出汁は、丁寧に下処理をした真鯛のカマ、中落ち、骨から十分うまみを引き出した潮汁をベースに、鰹出汁・昆布出汁を絶妙なバランスで合わせました。さらに、ホテル特製胡麻だれが真鯛の旨みを引き立たせ、香り高い逸品に仕上がっています。

新型コロナウイルス感染拡大により、ホテルの宴会や宿泊、レストランの落ち込みが長引く中、2020年秋よりプライベートブランド（PB）事業部を立ち上げ、テイクアウト商品開発やオンライン販売の強化に努めています。今後もホテルのブランド力（城山らしさ）と、鹿児島の豊かな食材の強み（鹿児島らしさ）を取り入れた新たな商品開発を行い、同時に販路拡大を目指してまいります。

## ■商品概要

- 【商品名】 真鯛潮茶漬
- 【内容】 真鯛の切り身 40g×3、出汁（濃縮タイプ）7g×3、ホテル特製胡麻だれ 5g×3  
薬味（生おろしワサビ、刻みのり、ネギ、小粒あられ）×各3
- 【価格】 5,400円（消費税込み・送料別）
- 【販売開始】 2021年6月21日（月）
- 【販売方法】 ①ホテル公式 オンラインショップ  
<https://www.shiroyama-shop.jp/products/detail/293>  
（2021年6月21日オープン）  
②ホテル内ショップ 1階「薩摩美味 玉撰」 ※発送販売のみ対応

## ■お召し上がり方

- ① 真空パックの「真鯛」と「胡麻だれ」、「出汁」を10分ほど流水解凍、又は冷蔵庫で半日ほど自然解凍し、「真鯛」をご飯にのせます。
- ② 解凍した「胡麻だれ」をかけ、その上に「薬味」（刻みのり、ネギ、小粒あられ）をのせます。
- ③ 解凍した「出汁」と150mlの水を合わせて温めます。
- ④ しっかり温めた「出汁」をかけて出来上がり。お好みでワサビを加えてお召し上がりください。



### <和食料理長 長崎 雄二 プロフィール>

1968年鹿児島県出身。18歳の頃より調理に従事し、鹿児島・東京のホテルをはじめとする名店で研鑽を積む。2018年より当ホテル・宴会和食料理長に就任、現在に至る。一般社団法人鹿児島県調理師連合会理事。鹿児島県日本調理士技能士会理事。南九州調理師南料会副会長。

---

### 【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 吉岡/ 岩本 E-mail : e-yoshioka@shiroyama-g.co.jp, iwamoto@shiroyama-g.co.jp