



2024年12月6日

## 土着ホテルと地域が共同プロデュース！ SHIROYAMA HOTEL kagoshima × 鹿児島県内自治体 まだ見ぬ“奥さつま”の魅力新発見 & 食で繋ぐ鹿児島文化体験

### 【ファミトリップ開催】

〈第1弾〉2024年12月09日（月）～12月12日（木）

〈第2弾〉2024年12月16日（月）～12月19日（木）

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、観光庁主催・地域観光新発見事業の採択を受け、地域に根差すホテルとして県内市町村と連携し、欧米を中心とした海外マーケットに向け、鹿児島の強みである食をテーマにまだ広く知られていないエリアも含め、その土地ならではの魅力を探求する食文化体験ツアーをプロデュースいたします。



当ホテルは、従来より県内の地方自治体と連携し、地域の食のフェアやイベントを実施するとともに対象地域の情報発信にも協力してまいりました。2023年には徳之島町とさつま町、2つの自治体と連携協定を締結し食を中心とした取り組みで地方活性化に努めています。

日頃より多くの国内外のお客様が滞在されている宿泊施設として、当ホテルが鹿児島観光のハブ機能を担い、自然・歴史・文化と共に味わう鹿児島のガストロノミー体験を、ホテルのサービスと料理の技術を融合した新たなコンテンツを開発いたしました。今回は、訪日旅行者にはまだ広く知られていないさつま町をはじめ、鹿児島市、霧島市、指宿市、枕崎市の5自治体との協力により、全国トップクラスで豊富な鹿児島の農・畜・水産物の食材を生かし、霧島火山帯が育んだ自然と食の恵みに触れる体験と、インフラツーリズム和紙工芸体験、また鹿児島の地理・歴史・文化が生み出した郷土料理など、地元の料理法も一緒に体験しながらライブ感のあるガストロノミーを演出します。

計8日間のファミトリップを通して、参加いただく国内外の旅行事業者・インフルエンサーの方々に鹿児島観光のコンテンツの魅力を十分に伝えることで、欧米を中心とする海外への発信に繋ぎ、外国人旅行者の誘致に向けて取り組んでまいります。今回開発したコンテンツの本格的な販売は2025年2月開始とし、進める所存です。

## ■【本プロジェクトのハイライト】

### 【1】未開拓の奥さつま・さつま町での文化探訪と食体験「SATSUMAガストロノミー」

#### ① 幻想的な鶴田和紙行灯ガーデンで味わうSATSUMAガストロノミー

SHIROYAMA HOTEL kagoshimaのシェフとさつま町の料理人が協力して、さつま町の食材をメインに取り入れた特別コースを開発。ロケーションは廃校を活用した”きららの楽校”、伝統工芸の鶴田手漉和紙の行灯を設置し、幻想的な空間を作り上げ、優雅でゆったりとした時間を提供する。



#### ② 西日本最大級の「鶴田ダム」インフラツーリズム体験

重力式コンクリートダムで、高さ117.5m・長さ450mの規模。2021年に全国で5つのインフラツーリズムに指定されており、操作室やダム内部のゲート室、監査廊などを見学できる。ダム地下3階の監査廊では、町内3つの蔵元の本格焼酎を最長20年保管する「鶴田ダムエイジング焼酎プロジェクト」において焼酎を熟成保管しており、5年間保存の焼酎をプレゼントすることで、5年後にさつま町を再び訪問するきっかけづくりのツアーとする。

#### ③ 奥さつまに残る日本文化を探訪～鶴田和紙・古民家カフェ・ウイスキー蒸留所・秘湯

さつま町の地域資源である伝統工芸の鶴田手漉き和紙を体験、古民家を活用したそば作り体験とランチを楽しみ、古き日本の暮らしに触れながら地元住民との交流を図る。古くからの鹿児島焼酎メーカー小牧醸造が近年ウイスキー作りも開始した醸造所を見学。さらに秘湯が自慢の旅館滞在で更なる日本文化を体験。



### 【2】霧島火山帯が育んだ自然と食の恵みを味わい尽くすDISCOVERY

#### ① 霧島DISCOVERY

焼酎の麹菌で育てた黒豚肉・農産物で鹿児島の特産品・焼酎を製造する工程で発生する麹菌のアップサイクルを学び、鹿児島特有の壺で育てる黒酢製法の壺畑を訪ね、黒酢へのこだわりと効能を探求し、黒酢を活用したスイーツを体験。錦江湾をフェリーで15分間の横断、世界でも有数の活火山を目にした迫力と、始良カルデラの自然が生み出した偉大な恵みに迫る。



#### ② 指宿DISCOVERY

鰻温泉では「スメ」という温泉の噴気で蒸すカマドを設置。地元の野菜や卵を持ち込んで、蒸してそのまま食べ素材本来の良質な味わいと食感を楽しむ、海岸で天然の砂蒸し温泉が体験できるのは全国でも指宿だけ。日本の夏の風物詩でもある「そうめん流し」。鹿児島独特の回転するそうめん流しを体験する。

#### ③ 鹿児島・桜島・城山DISCOVERY

日本の西南暖地に特徴的な照葉樹林が原生林に近い姿で残っている貴重な場所として天然記念物に指定されている城山公園と、旧鹿児島城(鶴丸城)を中心とする旧鹿児島城内エリア、そして700年もの間南九州を統治し続けてきた日本を代表する大名・島津家の庭園と世界文化遺産を訪ね、鹿児島の自然と歴史・文化について理解を深める。また、世界有数の活火山・桜島から湧き出た溶岩を資源と捉え、再利用して製造する溶岩プレートや陶芸品に触れ、火山との共存を生かした取組を視察。



#### ④ 霧島火山帯が育んだ自然と食の恵みを味わい尽くすガストロノミー

各市町村をめぐり鹿児島特有の自然の恵みが育んだ特産物の視察体験後、これらを含む素材と鹿児島の食文化を味わうガストロノミーを、活火山と対座する自然豊かな「城山」で体験。鹿児島の地理・歴史・文化が生み出した郷土料理、地元の料理法などと一緒に体験しながらライブ感のあるガストロノミーを演出。



### ⑤鹿児島の恵みで作るクラフトビールとアップサイクル鹿児島黒毛和牛ガストロノミー

SHIROYAMA HOTEL kagoshima では、桜島小みかん、奄美の黒糖、徳之島の長命草など鹿児島の恵みを活かし、厳選された原料で贅沢なクラフトビールを醸造して、料理と共に提供している。そのビールの製造工程で排出される「ビール粕」を活用し、鹿児島黒牛に飼料として与えて肥育するアップサイクルに取り組んでいてい。全国和牛オリンピックでもトップに君臨する鹿児島和牛、その中でも料理人が本当に美味しいと思える牛肉を開発。ここでしか味わえない、オリジナル和牛「城山牛」を人気の鉄板焼きで体験していただく。



### 【3】地域の特産品に触れる、「城山朝マルシェ」

#### ①市町村こだわりの料理コーナー設置

ホテルの朝食会場を活用し、市町村の食材を味わえるコーナーを会場内へ設置。地域の生産者もコーナーに加わり、素材のこだわりと美味しい食べ方などお客様との交流も図る。

#### ②城山朝マルシェをオープン

市町村の特産品や伝統工芸品などを展示販売できるマルシェを朝食会場と並行してオープン。商品を手に取って見たり、購入して味わったり、お土産に持ち帰ることも可能。今回は枕崎市より出店していただく。

---

### 【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 渡・マーケティング部 牧 E-mail : c-watari@shiroyama-g.co.jp, maki@shiroyama-g.co.jp