

～北薩摩×SHIROYAMA HOTEL kagoshimaの美食の饗宴～

広東料理
翡翠廳



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



楽水
割烹北薩摩会席

北薩摩の宝箱

北薩摩の食材が城山ホテル鹿児島で楽しめる

北薩摩フェア

実施
レストラン

朝食会場、城山ガーデンズ 水簾、割烹 楽水、広東料理 翡翠廳、
ザ ラウンジ カサブランカ、フランス料理 ル シエル、イタリアン ホルト

KITASATSUMA
Fair

2026

1/13^火

2/28^土

長島町産鰯王サラダ



朝食



北薩摩の特産品販売

薩摩美味
玉撰

※写真はイメージです



SHIROYAMA HOTEL
kagoshima

北薩摩振興推進協議会

ANA Akindo

【主催】北薩摩振興推進協議会 【問合せ先】ANAあきんど株式会社 鹿児島支店 TEL:099-812-7151

北薩摩の
情報



フェア
詳細



北薩摩フェア 1/13^火~2/28^土



SHIROYAMA HOTEL
kagoshima

阿久根市

AKUNE



阿久根市は、鹿児島県の北西部に位置し、東シナ海に面した約40kmにも及ぶ美しい海岸線や緑の大地に恵まれ、新鮮な魚介類や農産物が生産されており、「食のまち阿久根」としてPRしています。



阿久根大島



牛之浜景勝地

出水市

IZUMI



ラムサール条約登録湿地で日本最大のツルの越冬地である出水市には、毎年一万羽以上のツルが渡来します。約400年前の町並みが残る出水麓武家屋敷群では着物着付けや観光牛車の体験ができます。



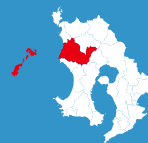
ラムサール条約登録湿地「出水ツルの越冬地」



日本遺産登録 出水麓武家屋敷群

薩摩川内市

SATSUMASENDAI



薩摩川内市は恐竜化石の発掘が続く甕島(こしきしま)や中世からの町並みが残る武家屋敷群などを楽しむサムライツーリズムでは本格的な甲冑姿に変身するなど様々な体験をご用意しております。



甕ミュージアム



サムライツーリズム (甲冑工房 丸武)

さつま町

SATSUMA



さつま町は、豊かな自然に囲まれた全国有数の竹林面積を持つ「竹のまち」として知られ、その恵みを受けたお米、お茶、牛肉などの農畜産物や紫尾温泉・宮之城温泉などからなる「奥さつま温泉郷」があります。



竹林



薩摩切子

長島町

NAGASHIMA



鹿児島県の最北端に位置し、周囲を紺碧の海に囲まれた長島町は、町の北部一帯が雲仙天草国立公園に指定されています。特産物は、日本一の養殖鰯や赤土じゃがいもが有名です。



黒之瀬戸と渦潮



ハートとサンセット

SHIROYAMA HOTEL kagoshimaのシェフたちが北薩摩の食材を使った美食をご提供

宴会洋食

総料理長 徳重 慎一郎

1975年生まれ、鹿児島県出身。

大阪・ホテルプラザ、ヒルトン大阪等で修業後2001年入社。10Fフレンチレストラン料理長を経て2014年宴会洋食料理長、2018年より取締役総料理長に就任し現在に至る。第47回くろ・テナンジェン国際料理賞コンクール・ジャポン2013ファイナリスト、日本エスコフィエ・フランス料理コンクール3大会連続セミファイナリスト、ボキューズ・ドール国際料理コンクール日本代表選考会2013年・2015年2大会連続ファイナリスト、及び2017年セミファイナリスト、パテ・クルート世界選手権アジア大会3大会連続ファイナリスト等数々の受賞歴を持つ。2017年6月よりエスコフィエ協会ディシプル会員。2019年10月よりフランス料理アカデミー会員。



広東料理 翡翠廳

料理長 田村 弘明

1972年生まれ、徳島県出身。

19歳の時に長崎の中華レストランに入店したことをきっかけに、中華料理人としての道を歩み始める。本格広東料理を提供している京王プラザホテル新宿「南園」での修業の後、2003年より六本木ヒルズのグランドハイアット東京「チャイナルーム」の副料理長を4年務める。2007年から当ホテルの料理長に就任し、広東料理の本場香港と気候の似ている鹿児島の食材を生かした本格広東料理を提供。



割烹 思水・宴会和食

料理長 長崎 雄二

1968年生まれ、鹿児島県出身。

18歳の頃より調理に従事し、鹿児島や東京の老舗料亭などで修業を積む。

2005年に鹿児島に帰郷。鹿児島市内のホテルで働き、料理長まで勤め上げる。

2018年7月当ホテルに入社。宴会和食料理長に就任し、現在に至る。



割烹 楽水

料理長 緒方 聖一

1969年生まれ、鹿児島県出身。

19歳で上京し、料理人の道を志す。腕を磨き、2003年に故郷である鹿児島へ帰郷。同年、城山観光ホテルに入社し、宴会和食の調理に携わる。長年の経験と確かな技術を活かし、宴会和食副料理長、割烹楽水副料理長を歴任。2025年4月、城山ガーデンズ 水簾・天麩羅 敬天・割烹 楽水 料理長に就任。



アンケート回答へのご協力をお願いします。

回答はこちら

●アンケート実施期間／2026年1月13日(火)～2月28日(土)

