

## サンカラ自家製柚子胡椒



九州といえば柚子胡椒！以前よりレストランで提供しておりましたサンカラ自家製柚子胡椒を、お客様のリクエストにお応えし、瓶詰の新商品として販売いたします。太陽をたっぷり浴びて大切に育てられた地元の青柚子と柚子胡椒の本場である佐賀より取り寄せた青唐辛子に加えるのは塩のみ。オープン当時より毎年武井シェフが手作りしている屋久島の大地のパワーが詰まった柚子の鮮烈な香りと癖になる、程よい辛さをご体感ください。

青柚子も完熟し、黄柚子の季節となりましたので青、黄、赤を合わせた3種セットを販売することになりました。柚子は青から黄へ、唐辛子も青から赤へと季節で味わいが変化します。そのベストな瞬間を掛け合わせ、風味と味を瓶に閉じ込めました。

- 鮮烈な香りが特徴の「青」は万能
  - 上品な香りが楽しめる「黄」は魚介系のお料理に
  - 華やかな辛味の「赤」は肉料理に最適
- 三種三用の味をお楽しみください！



- ✿ 【販売価格】 3,800 円 (税込)
- ✿ 【セット内容】 青柚子胡椒 80g / 黄柚子胡椒 80g / 赤柚子胡椒 80g 3本セット (箱入り)
- ✿ 原材料：青柚子、黄柚子、青唐辛子、赤唐辛子、塩



## Sankara drip coffee



日本スペシャルティコーヒー協会が主催する「コーヒーマイスター」の認定資格をもつ、スタッフ齋藤による美味しいドリップコーヒーをご紹介します。

～自家製コーヒーへのこだわり～

1. 屋久島の大自然が生み出す硬度10度の超軟水を使用
2. 最高のコーヒーを入れるべく、焙煎豆は最高の風味を出す瞬間を見極め自家焙煎
3. 五感に響くコーヒー体験のために目の前で抽出までの一連の流れを行う
4. バトラーサービスによるゲストとのコミュニケーションで最もそのゲストにフィットするコーヒーをご提供

最高の状態で仕上げる自家製コーヒーは、淹れたてを質の良いカップでお飲みいただくことがベストですが、屋久島と土地柄と経営理念である「屋久島への貢献」を意識し、ゴミの出ない水筒であればお持ち帰りも可能です。(レンタル水筒あり)

- ✿ 本日のコーヒー 900 円 (税別)



## クリスマス シュトーレン



ドイツやオランダなどで伝統的なクリスマス菓子として親しまれているシュトーレン。

サンカラホテルではオープン以来11月よりクリスマスシュトーレンを販売し、大好評をいただいております。サンカラブーランジェリー渾身の一品、冬の定番のお菓子として、ちょっと早めのクリスマスプレゼントとして、お歳暮にも最適です！

シュトーレンの美味しさの秘訣は作り上げるまでの作業の多さと手間、生地に混ぜ込むドライフルーツを洋酒につけるところから物語は始まります。サンカラのクリスマスシュトーレンはレーズン、クランベリー、オレンジを使用、それぞれ種類の違うリキュールに最低でも2週間は漬け込みます。生地はドライフルーツの混ざった中生地と外側の生地に分けることによって外側のドライフルーツが焦げてしまうことを防ぎ、苦味のないしっとりしたシュトーレンに仕上がります。焼き上がった後はバターでコーティングし、雪のような飾り砂糖で化粧をすれば伝統的なシュトーレンの完成です。

元々シュトーレンはキリストの誕生を待つ4週間のアドベントの期間に少しずつ切って食べるもので、最初はフレッシュな味わいから徐々に成熟したマイルドな味への変化を感じながらクリスマスを心待ちにすることも楽しみの一つです。



- ✧ 【販売価格】 3,500 円 (税込)
- ✧ 【12月分 限定50本】
- ✧ 【セット内容】 クリスマスシュトーレン×1本

※ 特定原材料及び準ずるもの：小麦、乳、卵、クルミ、オレンジを含む

サンカラの冬の風物詩となりましたシュトーレンが今年も美味しくできました。リピーターのお客様も増え、有り難いことに今年も完売御礼となりました。ありがとうございました。

自家製柚子胡椒などサンカラを自宅でも感じることのできる通販サイトは、  
<https://sankarahotel.theshop.jp/> よりご利用いただけます。

sankara hotel&spa 屋久島の詳細は [こちら](#) よりご覧いただけます