

報道機関 各位

垂水市記者発表（令和7年9月1日付）

「山形屋_垂水の味だより」を開催

下記のとおり開催いたしますので、取材方よろしくお願いいたします。

■資 料 本紙を含む2枚

■日 時 令和7年9月1日（月）～9月30日（火）

■場 所 鹿児島市金生町3番1号 1号館7階 山形屋食堂

■趣 旨 山形屋食堂様と垂水市とのコラボレーション企画は、平成30年度から行っており、今年も垂水の自慢の味をお届けいたします。

垂水市の特産品、海の桜勘（カンパチ）やぶり大将（ハマチ）、桜島美湯豚（豚肉）、姫甘えび、海ぶどう、いんげんのポタージュスープを使った特別メニューを提供します。

■フェア期間 令和7年9月1日（月）～9月30日（火）※9月9日（火）は店休日です。

■問い合わせ先・情報発信元

垂水市役所水産商工観光課 ☎0994-32-1111（内線 266） 葛迫

株式会社ベルグ 営業部 ☎099-227-6165 川脇

- 海の桜勘カンパチ
- ぶり大将(ハマチ)
- 桜島美湯豚
- 姫甘えび
- 海ぶどう
- いんげんのポタージュスープ



おうかん びゅうとん
海の桜勘カンパチ、ぶり大将や桜島美湯豚など垂水の自慢の味を
ふるさとレストラン山形屋食堂からお届けいたします。

垂水の味だより

tarumizu

9月1日(月)～30日(火) ※9月9日(火)は店休日です。

ふるさとレストラン「山形屋食堂」は「地のもの」食材を使ったメニュー提案をして参ります。

※垂水産以外の食材も使用いたしております。



垂水定食 税込1,880円

特定原材料(小麦、卵、乳、海老、カニ)

- 刺身〔海の桜勘カンパチ〕 ●桜島美湯豚の角煮
- 冷製茶碗蒸し ●出し汁しゃぶ〔ハマチ〕
- 白ご飯 ●味噌汁 ●赤しそジュース

麺の底にガーリックパウダーと
ブラックペッパー・オリーブオイルが入っています。
下から混ぜてお召し上がりください。



カルボナーラ風 混ぜうどん

税込1,480円

特定原材料(小麦、卵、乳、そば、海老)

- カルボナーラ風混ぜうどん
- 海の桜勘カンパチのサラダ



- 〈トッピング〉
- 桜島美湯豚の塩麹焼き
 - 姫甘えびのフリッター
 - 海ぶどう・茄子・しめじ
 - 温玉 ●粉チーズ

ライス・
スープ・
サラダ付

ハマチのフライ& 和風ハンバーグ

税込1,580円

特定原材料(小麦、卵、乳)

- ハマチと舞茸のフライ ●和風ハンバーグ
- いんげんのポタージュスープ
- サラダ ●ライスorパン



ライス・
スープ・
サラダ付

ポークシチュー& デミハンバーグ

税込1,580円

特定原材料(小麦、卵、乳)

- 桜島美湯豚の肩ロースシチュー
- デミグラスハンバーグ
- いんげんのポタージュスープ
- サラダ ●ライスorパン

ハンバーグセット



パン or ライスをお選びいただけます。

※当店のお米は、国内産を使用いたしております。
※食物アレルギーがご心配なお客様は、係員にお申し付けくださいませ。
※器や食材等、市場の都合により料理内容、盛り付けが変わることがあります。
※表示価格には消費税が含まれております。 ※写真はすべてイメージです



山形屋
1号館7階



ふるさとレストラン
山形屋食堂
YAMAKATAYA SHOKUDOU