



## 【箱根一の湯】箱根温泉「一の湯」が独自に開発したオリジナル「柚子こしょう」を販売開始

箱根で温泉旅館をチェーン展開している「株式会社一の湯」(本社:神奈川県足柄下郡箱根町、代表取締役:小川 尊也)は、独自に開発したオリジナル調味料の柚子こしょう「一のゆ〜ず(いちのゆーず)」を本日4月25日(木)より専用ショッピングサイトにて販売を開始いたします。

### ■ 人気メニューのしゃぶしゃぶに合わせ開発した「オリジナル柚子こしょう」

同じく自社開発した「美味出汁」が人気の新感覚「しゃぶしゃぶ」に最も合う味を追求した結果、パイヤーが九州大分まで足を運び、「大分産唐辛子」「九州産柚子表皮」「長崎産食塩」と九州産材料にこだわって専用の「柚子こしょう」を開発することとなりました。  
この新開発したオリジナル柚子こしょう「一のゆ〜ず」の特徴は、柚子本来の風味を活かし、保存料、着色料無添加であることです。しゃぶしゃぶはもちろんのこと、鶏料理、鍋、炒め物、マヨネーズと和えてまろやかなディップなど幅広い料理の調味料としてご利用いただける、奥深い味わいが完成いたしました。  
お土産や、ご家庭で、皆さまに味わっていただけるよう、一の湯グループ各売店、ホームページ通販サイトで販売を開始いたします。



- 原材料 : 唐辛子、柚子表皮、食塩
- 内容量 : 80g
- 価格 : 400円(税別)

▲ 独自開発した柚子こしょう「一のゆ〜ず(いちのゆーず)」



▲ ご好評につき継続提供される「美味出汁しゃぶしゃぶ」

### ■ 4月に春夏メニューへ

昨年のメニュー改定から、新たな人気メニューとして認知された「美味出汁で食べるオリジナルしゃぶしゃぶ」ですが、今回、4月11日の春夏メニューへの改定でも引き続き提供されることとなりました。

### ■ 寛永7年創業の老舗旅館の味

「寛永年間」に創業以来、39番目の元号「令和」にかわっても、新しい味を追求し続けます。

### ■ 購入方法

一の湯グループ各店売店か一の湯ホームページ通販サイト  
[https://ichinoyu-sys.net/shopping/lineup/item\\_shosai\\_page.php?code=236](https://ichinoyu-sys.net/shopping/lineup/item_shosai_page.php?code=236)

### 【株式会社 一の湯】

寛永7年創業の老舗温泉旅館「一の湯本館」を中心とし、現在箱根に7施設(塔ノ沢、仙石原、芦ノ湖)の旅館とホテルを運営しています。「一つ先をゆく価値」、「革新と進化」によって「宿泊の常識を変え、宿泊によって日常生活の豊かさを提案する。」を経営理念に掲げており、常に人のために、社会貢献のために、お客様と共に前進して行きたい、と全社一丸となって考えています。

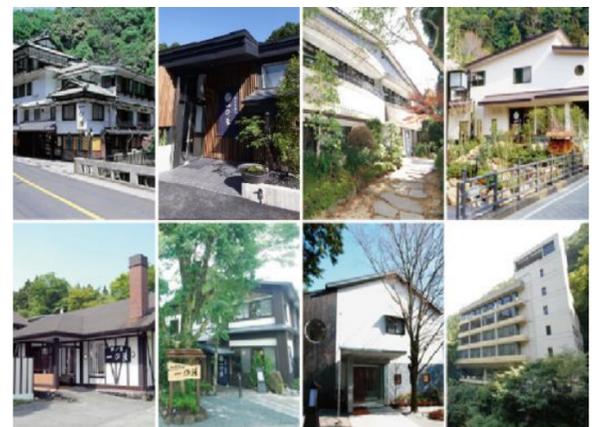
2008年: 第4回「ハイサービス300選」受賞(サービス産業生産性協議会主催)  
 2015年: 第6回「かながわ観光大賞」受賞(神奈川県主催)  
 2018年: 第4回「ジャパン・ツーリズム・アワード」入賞(日本観光振興協会主催)

### 【会社概要】

- 会社名 株式会社一の湯
- 代表者 代表取締役 小川 尊也
- 資本金 11,000,000円
- 設立 1630年(創業389年)
- 所在地 〒250-0315 神奈川県足柄下郡箱根町塔ノ沢90
- TEL 0460-85-6655
- URL <https://www.ichinoyu.co.jp/>
- Email 公式Webサイト「問い合わせ」フォームによる
- 事業内容 温泉旅館のチェーン化経営 保養・研修食堂施設運営の業務受託

### 【本件に関する問い合わせ先】

株式会社一の湯  
 広報担当者名: 矢後 信也、蓮井 健太  
 TEL: 0460-85-5331 (9:00~18:00) Email: yoyaku@ichinoyu.co.jp



一の湯