

## 地域連携で共同開発！箱根温泉旅館「一の湯」が新商品「湘南ゴールドドレッシング」の販売を開始

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 晴也)は、小田原・箱根地域の事業者と共同開発した新商品「湘南ゴールドドレッシング」の販売を開始します。稀少性の高い柑橘類「湘南ゴールド」を贅沢に使用したドレッシングは4,000本の限定販売です。

■神奈川県農業技術センターが12年もの歳月をかけて開発した柑橘類の「湘南ゴールド」を使用  
「湘南ゴールド」は、幻のオレンジとも言われる「ゴールデンオレンジ」と「今村温州」の交配により、食べやすい大きさとさわやかな香りと甘さを実現した神奈川県独自の柑橘類です。  
ドレッシングには実から33%しか搾汁できない「湘南ゴールド」の果汁を27.6%使用。  
果汁は、搾汁当日から発酵がはじまり品質が劣化するため、急速冷凍で品質劣化を防止。さわやかな香りを保持しました。

■創業1630年の箱根温泉旅館「一の湯」が地域連携で共同開発  
「湘南ゴールド」の果実は、小田原市早川の「國見農園」と小田原市鴨宮に本店をおく「かながわ西湘農業協同組合」より購入。搾汁は、小田原市曾我岸の「ジョイファーム小田原」へ、果汁の冷凍と保管は、小田原市早川の「共同冷蔵株式会社」にて実施。およそ1年半の歳月をかけて小田原・箱根地域の事業者連携によって「湘南ゴールドドレッシング」が開発されました。

■地域産業資源活用事業に認定(通巻番号3-27-253)  
2015年10月には、当社が申請していた「地域産業資源活用事業計画」が農林水産省・国土交通省・経済産業省の認定を受けました。2020年まで地域資源を活用した体験型観光サービスを中心とした、箱根エリアに地域を挙げたインバウンドの観光基盤を作りあげることが目標としています。

### 【商品名】

一の湯オリジナル 湘南ゴールドドレッシング

### 【内容量】

300ml

### 【販売金額】

1本あたり598円(税込)

### 【販売者】

株式会社一の湯

### 【製造者】

株式会社マナ(京都府亀岡市)

### 【販売サイト】

一の湯ショッピングサイト「寛七商店」にて販売:<https://ichinoyu-sys.net/shopping/>

### 【製造本数】

2017年:4,000本



### 【地域産業資源活用事業計画】

中小企業者が、「中小企業による地域産業資源を活用した事業活動の促進に関する法律」に基づき、地域産業資源を活用した新商品・新サービスの開発、販路開拓に取り組む「地域産業資源活用事業計画」を作成し、認定を受けると、補助金、融資制度、課税の特例等の各種支援施策を利用することができます。(経済産業省関東経済産業局インターネットサイトより抜粋)  
<http://www.kanto.meti.go.jp/seisaku/chikishigen/index.html#keikaku>

### 【箱根一の湯グループ】 URL:<http://www.ichinoyu.co.jp/>

寛永7年創業の老舗温泉旅館「一の湯」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。旅をもっと身近に楽しんでもらえるよう、「安く」「気軽に」「便利に」をモットーに、一人でも多くのお客様に、一回でも多く「いい湯、いい味、いい旅」を提供できるよう挑戦を続けています。

2008年:サービス産業生産性協議会主催 第4回「ハイサービス300選」受賞

2015年:神奈川県主催 第6回「かながわ観光大賞」大賞受賞

### 【会社概要】

- 会社名 株式会社一の湯
- 代表者 代表取締役 小川 晴也
- 資本金 11,000,000円
- 設立 1630年(創業387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
- 事業内容 温泉旅館のチェーン化経営 保養・研修施設の食堂運営の業務受託



### 【問い合わせ先】

担当者名:福岡昭憲、矢後信也  
TEL:0460-85-5331(9:00~18:00) Email:yoyaku@ichinoyu.co.jp  
<http://www.ichinoyu.co.jp/press/>