



【トリュフ豚】新潟発稀少な「エコ豚」を箱根温泉旅館の名物料理として提供開始

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)では、4月12日より、県内では稀少な「トリュフ豚」のしゃぶしゃぶをメインとして提供致します。

■良質な肉質の「トリュフ豚」

「トリュフ豚」は通常よりも長い、9ヶ月という飼育期間をかけることにより、甘く香り高い上質な肉質と旨みを実現しています。特に餌にはこだわっており、配合飼料には一切頼らず、食品残渣をメインに、培養トリュフの菌体と、ビール造りで出た麦芽の搾りカスを与えている、環境にやさしい「エコ豚」です。

■稀少な「トリュフ豚」

「トリュフ豚」は市場にあまり出回っておらず、多くは直接取引となっていることから、バイヤーが現地新潟まで足を運び、交渉することにより、箱根はもちろん、神奈川県内でも稀少な「トリュフ豚」を扱うこととなりました。

■箱根一の湯温泉&名物しゃぶしゃぶ

提供されるのは、箱根に7店舗ある「一の湯グループ」の中でも全室天然温泉の露天風呂が付いた客室で人気の高い、「仙石原品の木の湯 別邸」と「仙石原スキの原 一の湯」、オリジナルのつけダレで名物料理となったしゃぶしゃぶを堪能できます。特に、昨年7月に新規オープンした「スキの原一の湯」ではアルコールやソフトドリンクの飲み放題も付いています。

【施設名】

仙石原 品の木の湯 別邸
(<https://www.ichinoyu.co.jp/shinanoki/>)

仙石原 ススキの原一の湯
(<https://www.ichinoyu.co.jp/susuki/>)

【宿泊対象日】

2018年4月12日(木)より



【仙石原品の木の湯 別邸】

全室に天然温泉の露天風呂を配した、和モダンスタイルが人気の宿。
全18室はロフト付や、一棟丸々つかえる離れなど、気分によって使い分けができます。
本棟にはアルカリ単純泉の大浴場に加え、濁り湯の露天風呂もご利用いただけます。
住所: 〒250-0631 神奈川県足柄下郡箱根町仙石原940-2
アクセス: 箱根湯本駅より箱根登山バス桃源台行25分、『箱根ハイランドホテル』バス停下車徒歩1分
URL: <https://www.ichinoyu.co.jp/shinanoki/>



【スキの原一の湯】

2017年7月15日グランドオープンした新旅館。
箱根でも屈指の観光スポット「スキの原」に隣接した全38部屋の温泉旅館。
部屋は全て露天風呂付客室。箱根の外輪山を望むことができる自然豊かな高原の温泉旅館です。
住所: 〒250-0631 神奈川県足柄下郡箱根町仙石原817-77
アクセス: 箱根湯本駅より箱根登山バス桃源台行30分、『台ヶ岳』バス停下車徒歩1分
URL: <https://www.ichinoyu.co.jp/susuki/>



【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388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・研修施設の食堂運営の業務受託

【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