



【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「万能ドレッシング」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、独自に開発したドレッシング「万能age(ばんのうエイジ)」を本日4月18日(木)から、一の湯全店の売店または専用ショッピングサイトにて販売を開始いたします。

■ 寛永7年創業の老舗旅館の味

寛永から平成と続いてきた歴史ある旅館「一の湯」。常に挑戦し続ける姿勢は「令和」に向けても変わる事はありません。

■ ご朝食メニューにサラダを追加提供開始

ご宿泊のお客様から御好評をいただいている、和朝食膳でしたが、更にヘルシーで良い物をご提供したい、との想いから「サラダ」を追加提供することとなりました。

■ 独自に研究開発した「オリジナルドレッシング」

ご朝食に新たに提供を開始することとなった、生野菜サラダ。メニュー全体の味のバランスを保ちながら、更に「和」のテイストを際立たせる、そんなドレッシングが今回必要でした。調査、研究の結果、求める味を、自分たちで開発するしかありませんでした。商品部の開発の結果、サラダ以外にも豆富や肉、魚料理にも相性の良い「万能」ドレッシングが完成致しました。ほどよい酸味がクセになる、幅広い年齢層「age」にも好んでいただける味を表現することができました。

▼ ご朝食の「和食膳」



▲ ドレッシング「万能age」

- 原材料 : 醤油、菜種油、醸造酢、マスタード、食塩、ブラックペッパー他
- 内容量 : 300ml
- 価格 : 554円(税別)



■ 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=235

【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