

報道関係各位



箱根温泉旅館「一の湯」☆稀少性ある神奈川生まれの“特A”米『はるみ』の提供を開始

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)では、12月1日より、7月に開業した「ススキの原一の湯」にて神奈川生まれの最高ランク“特A”米の提供を開始します。

■神奈川県で初の“特A”ブランド米『はるみ』

『はるみ』は、「キヌヒカリ」と「コシヒカリ」のかけ合わせで誕生した品種。湘南エリアの「晴れわたる海」が由来。日本穀物検定協会(<http://www.kokken.or.jp/>)が行っている「米の食味ランキング」(平成28年)で、神奈川県初の“特A”に選ばれました。現在は、収穫量が少ないため県内の給食や直売所などの販売に限られておりますが、「宮崎秀利」氏をはじめとする生産者の方々の協力により旅館での提供が実現しました。

■2017年7月開業の全室露天風呂付客室の宿

『はるみ』を提供する旅館は、箱根屈指の観光スポット「すずき草原」の隣地へ開業した「ススキの原一の湯」。「箱根山麓豚のしゃぶしゃぶ」がメインのコースタ食と和食膳の朝食には、宿泊者限定のレストランで炊きたての『平成29年産 神奈川県産はるみ』ご飯を提供します。大きめの粒だけあって、モチモチとした粘りと甘さに特徴があります。2ヶ月間の期間限定ながら、宿泊者みなさまへ“特A”米の『はるみ』を提供します。

[提供施設名]

ススキの原一の湯

[施設住所]

〒250-0631 神奈川県足柄下郡箱根町仙石原817-77

[施設URL]

<https://www.ichinoyu.co.jp/susuki/>

[提供米]

『平成29年産 神奈川県産はるみ』

[提供対象日]

2017年12月1日～2018年1月31日

[提供対象]

宿泊者への夕朝食時の白飯



【ススキの原一の湯】

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。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

【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
- 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:福岡昭憲、矢後信也
TEL:0460-85-5331 (9:00~18:00) Email:yoyaku@ichinoyu.co.jp

一の湯