

報道関係各位



## 箱根温泉旅館「一の湯」が新商品「小田原青みかンドレッシング」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、小田原の青みかんを使用した新商品「小田原青みかンドレッシング」の販売を開始します。

### ■地産地消ドレッシング第2弾

「小田原青みかンドレッシング」は、2017年に4,000本限定で商品化した「湘南ゴールドドレッシング」に続く地元食材を使用した開発商品です。青みかんとは普通のみかんより早い時期に収穫したみかんのことで、酸味が強いことが特長です。摘果みかんの持つ酸度を最大限に活かすことを目指し、およそ半年間の試行錯誤を繰り返しました。程よい酸味を利かせた「小田原青みかンドレッシング」は、サラダ以外でも肉料理、魚料理との相性が良く幅の広いドレッシングに仕上がりました。

### ■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 小田原青みかンドレッシング

#### 【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

#### 【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/>)



### 【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いただけるよう、「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

2017年: 「平成29年度神奈川県がんばる企業エース」に認定

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

一の湯