

2023年3月31日

プレスリリース

## 箱根・強羅 佳ら久 料理長のオリジナルブレンドでつくる 調味料3種が完成

土佐醤油、淡口土佐醤油、煎り酒、地元の職人が造る醤油と梅干しの認知向上に貢献

箱根・強羅 佳ら久（所在地：神奈川県足柄下郡箱根町、総支配人：藤井 育郎）では、2023年5月1日（月）より館内のショップ&ギャラリーにて、贈答品やご家庭用としてお使いいただける佳ら久オリジナル調味料3種（土佐醤油、淡口土佐醤油、煎り酒）を販売いたします。



佳ら久の味をご自宅でお楽しみいただけます



調味料3本セット 贈答品としてもご利用



料理長 立石 真平

日本伝統の会席料理をベースに、季節ごとの素材を驚きのある調理法で楽しめるメインダイニング「六つ喜（むつぎ）」。

料理長を務める立石 真平は地産地消にこだわり、地元地域で安心・安全で丁寧な造られた素材を選び、多彩な技法で調理することで造り手とお客さまとの架け橋になることを理念に研鑽を続けています。

この度、梅干と佃煮の専門店「欄干橋ちん里う」（神奈川県小田原市）、富士山湧水仕込みの醤油醸造元「天野醤油株式会社」（静岡県御殿場市）、創業寛政七年、木桶による醤油造りを続ける「有限会社 栄醤油醸造」（静岡県掛川市）が造る梅干しや醤油をベースに使用し、ご自宅でも高級旅館の味をお楽しみいただきたいという思いから、オリジナルブレンドの調味料を作りました。旅のお土産や贈答品としても、ぜひご利用ください。

### 1. 地元の職人が造る素材を活かした箱根・強羅 佳ら久『オリジナル調味料』（3本セット）

メインダイニング 六つ喜 オリジナルブレンドの土佐醤油・淡口土佐醤油・煎り酒です。本品は会席料理のお造りに添える調味料として提供しています。ご自宅でも佳ら久の味をお楽しみいただきたいとの思いからご用意しました。

#### ◆煎り酒 200ml

欄干橋ちん里うの梅の爽やかな酸味がしっかりと味わえ、白身魚や貝類のお刺身と相性が良く、素材の味を引き立たせる調味料。茹でたお野菜、お豆腐などのかけダレとしてもおすすめです。

### ◆土佐醤油 200ml

天野醤油の濃口醤油に鰹と昆布の出汁の旨味を添加した甘口で濃厚な土佐醤油。万能な土佐醤油は、魚の脂身を包みこみ魚本来の味を引き立てます。鮪の赤身や青魚のお刺身との相性がよく、佳ら久でも親しまれています。お刺身以外ではお魚の煮付けにもおすすめです。

### ◆淡口土佐醤油 200ml

栄醤油の淡口醤油を使用。白身魚のお刺身と相性の良い調味料。アレンジも万能で、アボカド、春菊、きゅうり、うり、人参などの野菜ペーストへの味付けや、カルパチョなどにご使用いただけます。お吸い物など出汁を活かしたいお料理へのご使用もおすすめです。

販売開始：2023年5月1日（月）

価格：3本セット 3,600円（3,888円税込み）

各1本 1,500円（1,620円税込み）

販売箇所：箱根・強羅 佳ら久 ショップ&ギャラリー

※仕入れ状況により変更になる場合があります。その場合は公式ウェブサイトにてお知らせいたします。

## 2. メインダイニング 六つ喜 料理長 立石 真平

「高輪プリンスホテル（現グランドプリンスホテル高輪）」では宮内庁、外務省、迎賓館などの料理提供を経験。「なだ万」での修行を経て神楽坂「來経」の店舗立ち上げを経験。温泉旅館「玉峰館」の事業再生に携わり、新日本料理というコンセプトで、伝統と海外の食文化と融合させ、他旅館との差別化を図り、新しいかたちの日本料理を提案。

## 3. 手間暇かけて造り上げる地元の味について

### 欄干橋ちん里う（神奈川県小田原市） 煎り酒

梅花の名所、梅干しの名産地として有名な小田原で、梅干、佃煮などの専門店です。

塩だけで漬けた昔ながらの梅干や、ご飯のお供、佃煮など、小分けでお求め安く、旅のお土産としても喜ばれています。

公式ウェブサイト：<https://umeyorozu.info/>

### 天野醤油株式会社（静岡県御殿場市） 土佐醤油

添加物を一切使わず、国産の穀物原料だけで、じっくり、丁寧に、手作りで仕込みました。料理が活きる上品な香り、格別の旨味。富士山麓にしかない酵母が育んだ、御殿場のお醤油です。

公式ウェブサイト：<https://www.amano-shoyu.co.jp/>

### 有限会社 栄醤油醸造（静岡県掛川市） 淡口土佐醤油

江戸時代、寛政7年創業の醤油醸造元です。かつて城下町として栄えたこの場所で、200年以上醤油造りを受け継いできました。昔ながらの木桶造りにこだわり、現在8代目。

「丸大豆・小麦・塩」の原料を活かした天然醸造による醤油造りを今なお続けています。

公式ウェブサイト：<http://www12.plala.or.jp/sakae-s/index.html>

**サステナビリティの取り組みについて：**

ORIX HOTELS & RESORTS の旅館・ホテルの 15 施設を含む、オリックス・ホテルマネジメントが運営する全 23 施設では、オリックスグループ全体で重要項目に掲げている「脱炭素化」「環境配慮」「安全・安心・快適性」「地域共生」の 4 つを柱としたサステナビリティにおける取り組みを積極的に行っています。その一環として 2021 年 5 月に「地域共創プロジェクト」を開始し、これまでに地域の企業や自治体との連携、オリックスグループのリソースを活用など、新たな観光資源の発掘・創出を多数行ってまいりました。今後も、地域の新たな魅力を発信することで、地域と運営施設の長期的で安定的なファン作りと地域活性化により好循環を促すことを目指しています。

<https://www.orixhotelsandresorts.com/sustainability/>

**箱根・強羅 佳ら久について：**

豊かな自然と気品ある文化の流れが息づく箱根・強羅で、山海の絶景を望む露天風呂と多彩なお食事をお楽しみいただける、箱根・強羅 佳ら久。温泉、スパ、ラウンジ、テラス、レストランと、旅情をかきたてる多くの選択肢があり、いつでも新鮮な滞在体験ができます。誰もが思い思いに過ごせるこの場所で、満ち足りた時間に浸る贅なる旅をお届けします。

公式ウェブサイト：<https://www.gora-karaku.jp/>

**佳ら久（からく）について：**

佳ら久は、お越しいただくすべての方々にとって、自分らしく思い思いの時をお過ごただけよう創り上げられたラグジュアリー旅館リゾートです。「麗らかな活力が生まれる場所。」をブランドコンセプトに、慮りのおもてなしと、さまざまな「間（AWAI）」を大切に、本質を妥協なく突き詰めた最上級の体験をお届けします。ORIX HOTELS & RESORTS のフラッグシップブランドとして誕生した佳ら久は、「箱根・強羅 佳ら久」に続き、2023 年冬「熱海・伊豆山 佳ら久」を開業予定です。

**ORIX HOTELS & RESORTS（オリックス ホテルズ&リゾート）について：**

ORIX HOTELS & RESORTS は、オリックス・ホテルマネジメント株式会社の旅館・ホテルの運営事業ブランドです。ラグジュアリーからカジュアルまで、旅館とホテルを両軸に幅広いカテゴリーを有し、「また行きたい、と思っただけ場所。」をご提供するべく、お越しいただく皆さまのさまざまなライフステージに合わせた体験をお届けしています。現在、ORIX HOTELS & RESORTS では、北は北海道から南は別府まで、5 ブランドにて 15 の旅館・ホテルを展開し、2022 年 10 月には、新ホテルブランドである CROSS Life（クロスライフ）を開業しています。

また、ORIX HOTELS & RESORTS では、クレンリネスポリシー（『With COVID-19』下における運営・サービス指針）のもと、すべてのお客様に、安心・安全にご利用いただけるよう、サービスの提供に努めてまいります。詳細は、[こちら](#)をご覧ください。

ORIX HOTELS & RESORTS 公式ウェブサイト：<https://www.orixhotelsandresorts.com/>

ORIX HOTELS & RESORTS Instagram 公式アカウント：[https://www.instagram.com/orix\\_hotels\\_and\\_resorts/](https://www.instagram.com/orix_hotels_and_resorts/)

本プレスリリースに関するお問い合わせ

ORIX HOTELS & RESORTS

箱根・強羅 佳ら久

サステナビリティ推進/地域共創担当

松田耕一郎（[koichiro\\_matsuda@ore-group.jp](mailto:koichiro_matsuda@ore-group.jp)） 西野秀徳（[hidemori\\_nishino@ore-group.jp](mailto:hidemori_nishino@ore-group.jp)） 篠原 暁子（[akiko\\_shinohara@ore-group.jp](mailto:akiko_shinohara@ore-group.jp)）

Tel: 0460-83-8860