

井上酒造株式会社協力 SDGs な変わり風呂
純米酒 箱根山「酒粕の湯」開催！
米と米麴の栄養が凝縮された“酒粕”は、美容や血行促進など効果満載
2023年2月1日(水)～3月31日(金)

箱根の小涌谷に位置する箱根最大級の本格日帰り温泉 箱根小涌園 元湯 森の湯(所在地:神奈川県足柄下郡箱根町二ノ平 1297、支配人:松山 元信 以下: 元湯 森の湯)では、寛政元年(1789年)創業の歴史ある酒蔵「井上酒造株式会社」(所在地:神奈川県足柄上郡大井町上大井552、代表取締役:井上 寛、以下:井上酒造)協力のもと、蔵元を代表する銘柄である純米酒「箱根山」の「酒粕」を使用した変わり風呂を2023年2月1日(水)より開催いたします。

元湯 森の湯では、「SDGsの観点から食品ロスを少しでも減らし、市場に出回らないものを最後まで有効活用するとともに、地元の恵みを広く知っていただくこと。」を目的に、SDGsな変わり風呂を定期的に行っており、最近では「生おからのしっとり湯」、「ヤマツ葉ショウガの湯」などを開催し好評をいただきました。

今回使用する「酒粕」は、酒造りに必要な要素である「ミネラル豊富な自社井戸の“水”」「小田原産酒造好適米“吟のさと”」「能登流の酒造技術で伝統的な製法の“仕込み”」をこだわり抜いて製造した「味わいはふくよかで、後味はキレが良くスッキリ」とした純米酒「箱根山」の副産物です。

「酒粕」には、原料である米や米麴、酵母由来の炭水化物やたんぱく質、ビタミンなどの栄養素が豊富に含まれており、食用や美容の面でも期待が出来ます。しかし一方では、大量の「酒粕」が国内で産業廃棄物として捨てられています。井上酒造では「酒粕」を加工品業者に卸すなど、廃棄量を減らす工夫をしているものの、日本酒の需要も回復状況が見られることから増産態勢に入り酒粕が供給過多となり余剰がさらに増加しております。そこで、元湯 森の湯でも再活用し、健康と美容の手助けと、資源の活用にわずかながら貢献いたします。

湯の効能としては、天然保湿因子セラミドによる「保湿効果」や、シミやそばかすの原因となるメラニンの生成を抑えるコウジ酸やアルブチンなどによる「美肌効果」※が期待されます。元湯 森の湯の泉質(ナトリウム-塩化物温泉)との相乗効果で体の芯から温まり、「血行促進」「お肌の保湿」などの健康と美容にオススメな温泉となっております。

井上酒造の代表銘柄「箱根山」の酒粕を使用した温泉を、名前の由来である箱根の山で堪能し、癒しと潤いのあるひとときをお過ごしください。

元湯 森の湯では、SDGs の観点を取り入れた地元名産品とのコラボを通して、多くのお客様に地元の旬の恵みとSDGs の取り組みを身近に感じていただけるように引き続き変わり風呂を開催して参ります。

また、隣接する旅館の箱根小涌園 天悠では井上酒造とタッグを組み、箱根小涌園内に湧き出る天然水と地元産の米を使用したオリジナル日本酒の製造をスタートしております。2023年6月頃の販売にむけて着々と準備を進めておりますので是非ご期待ください。



純米酒「箱根山」



「箱根山」製造過程 麴造り



元湯 森の湯

純米酒 箱根山「酒粕の湯」開催概要

- ◆開催場所:元湯 森の湯 陶器風呂
- ◆開催期間:2023年2月1日(水)~3月31日(金)
- ◆休館日:なし
- ◆営業時間:終日 11:00~20:00(最終入館 19:30)
- ◆入場料:大人(中学生以上)1,500円 / こども(3歳~小学生) 1,000円 (税込)

神奈川県大井町「井上酒造株式会社」

寛政元年(1789年)の創業以来、七代、二百年以上にわたって酒匂川流域に広がる足柄平野大井町の庄で、箱根からの清涼な冷気と丹沢の伏流水、そして厳選された原料米を使用して「酒は人柄が造る」の信念のもと、「日本酒」を造り続けています。

また、近年ではSDGs(持続可能な開発目標)への取り組みなどにも積極的に活動し、日本人が持ち続けてきた繊細な和の心を守り、造り手のこころを相和して、飲んだ人の心が和める酒を造りたいという願いのもと、伝統を守りつつ時代の変化に対応した酒造り、そして食事と一緒に楽しめる食中酒造りを目指しております。



箱根小涌園 天悠 オリジナル日本酒

ミレニアル世代の従業員(1981年~1996年に生まれ)が発案し、「少しでも伝統文化の衰退を止め、もっと若い世代に日本酒の魅力を伝えたい!歴史や伝統を大切にしながらも新しい風を入れ世代と世代を繋ぐ橋渡しとなり、まさに“温故知新”を具現化したい!」という想いを軸に、箱根小涌園 天悠及び藤田観光株式会社全体としても初めての日本酒造りが実現いたします。

箱根小涌園の敷地内には箱根山から湧き出る天然水があり、その味わいは柔らかく、口あたりがまるやかです。また、使用するお米は地元産を使用することで、自然の恩恵と環境を最大限に活かし、地物で唯一の味わいとなる、そして、たくさんの人に愛される日本酒を皆様にお届けいたします。(※商品販売は2023年6月頃予定)



※参考元:美容女子におすすめ!酒粕パックの作り方と使用方法を紹介
(online) <https://www.sawanotsuru.co.jp/site/nihonshu-column/health-beauty/sakekasu-pack/>

<リリースに関する報道関係者からのお問合せ>

藤田観光株式会社 箱根小涌園ユネッサン 営業課
田中 太郎・神野 天洋・小畑 康紘

TEL: 0460-82-4126(代) 0460-82-4122(直通) / FAX: 0460-82-4135

Email: press-yns@kowaki-en.com