

唯一無二の自慢の「飲める温泉」を使った新名物誕生！ 「食べる温泉！飲む温泉！温泉大満喫プラン」が新登場 2025年5月13日（火）発売開始！！

伊東小涌園（所在地：静岡県伊東市広野、総支配人：笹子真一）では、最大の特徴である「飲める温泉」を活用した新しい名物料理「温泉蒸し」をお楽しみいただける「食べる温泉！飲む温泉！温泉大満喫プラン」を発売開始いたします。

伊東小涌園は、「温泉」と「料理」が自慢の温泉宿として、開業以降多くのお客様にお越しいただいております。

◇伊東小涌園の特色①：「温泉」

全国有数の湯量を誇る伊東温泉。伊東小涌園の温泉は、pH8.4の弱アルカリ性単純泉です。アルカリ性のお湯は、発汗作用も高く、汚れや古い角質を落としスベスベ肌が期待できるとされており別名「美肌の湯」ともいわれています。大浴場には「あつめの湯」と「ぬるめの湯」があり好みの温度でお楽しみいただくのもよし、交代浴で代謝アップを試みるのもおすすめです。

また、伊東小涌園では、伊東温泉でも珍しい飲める温泉「飲泉処」を有しております。飲泉によって温泉の成分を吸収することで、浴用以上に実感できると言われています。

◇伊東小涌園の特色②：「料理」

四季を感じる海の幸に舌鼓。夕食は海の幸、山の幸をふんだんに使用した、料理長自慢の会席料理をお楽しみいただけます。中でも伊東小涌園名物の金目鯛煮付けは絶品！秘伝のタレで煮込んだ「金目鯛の姿煮」をはじめ、季節毎に厳選された素材を使った旬の味をお召し上がりいただけます。

今回、2つの特色をご堪能いただける「温泉蒸し料理」を新しくご用意いたしました。美肌の湯ともいわれる当館自慢の温泉で蒸す料理は伊東小涌園の名物料理の1つになること間違いなし！ぜひ旬の素材を存分にお楽しみくださいませ。

暖かく過ごしやすい、旅行のベストシーズンとなりました。新しく登場した温泉蒸し料理と美肌の湯で、体も心も癒してみたいはいかがでしょうか。皆さまのお越しをお待ちしております。

「食べる温泉！飲む温泉！温泉大満喫プラン」 概要

珍しい飲む温泉「飲泉」で蒸す「温泉蒸し料理」をお楽しみいただけます。旬の野菜や伊勢海老、鮑等の魚介類使用し、温泉の蒸気でじっくりと蒸しあげることで、素材の旨味を閉じ込め、ヘルシーで美味しい料理に仕上げます。特製のタレや塩を添えて、お客様の好みに合わせてお召し上がりください。また、嬉しいソフトドリンクとアルコールの飲み放題付！日頃の疲れを癒しながら、温泉でゆったりとした後は、美味しいお酒とお食事を心ゆくまでご堪能ください。

予 約：<https://go-fujita-kanko.reservation.jp/ja/hotels/fkg029/plans/10161102>



伊東小涌園 概要

温泉とお料理が楽しめるお宿。伊東では珍しい「飲める温泉」を所有しており、大浴場では、「あつ湯」と「ぬる湯」があり、交互での入浴がおすすめです。夕食には、「金目鯛の姿煮」をはじめ、料理長が手間暇をかけておもてなしする料理の数々がお楽しみいただけます。

公 式 H P : <https://www.ito-kowakien.com/>



藤田観光株式会社 概要

藤田観光株式会社は、日本における観光業界の先駆けとして 1948 年に「箱根小涌園」、1952 年に「椿山荘（現ホテル椿山荘東京）」を開業しました。その後、1955 年に会社を設立し、2025 年 11 月 7 日に設立 70 周年を迎えます。人材や文化財などのあらゆる企業資産を最大限に活用し、より多くのお客さまに憩いの場と温かいサービスを提供するとともに、ユニークなコンテンツ展開・事業展開を通して、お客さまのライフサイクルやスタイル（人生）の様々なシーンに寄り添う新たな価値を提供することで、「潤いのある豊かな社会の実現」を目指しています。

<公式ホームページ><https://www.fujita-kanko.co.jp>



本件に関するお問い合わせ先

〒250-0011 神奈川県小田原市栄町 2-7-25 小田原栄町ビル 3 階
藤田観光株式会社リゾート事業部 マーケティング室
飯島・リム・田中
TEL 0465-20-0261 FAX 0465-43-8698