

# 今夜、名湯で癒されませんか？

こんぶの湯

特長

ミネラル、アルギン酸が豊富。  
クセがなく、まろやかな湯ざわり。透き通った黄金色。

貝の湯

特長

グルタミン酸、イノシン酸が豊富。  
ほのかに磯の香りを感ずる。  
うっすら琥珀色。

とりの湯

特長

風味豊かで濃厚感もある、  
バランスのいいお湯質。  
やさしい乳白色。

あごの湯

特長

ナイアシン、不飽和脂肪酸  
EPAが豊富。甘く、芳ばしい  
香りにやすらぐ。淡い鮎色。

ガラの湯

特長

様々な国で愛される名湯。  
さっぱりとしているのに、  
奥深い湯ざわり。亜麻色。

六種の湯

特長

独自の焙乾技術で、  
様々な素材の恵みを凝縮。  
輝くような琥珀色。

いりこの湯

特長

カルシウムが豊富。  
甘く豊かな香りが立ちこめる。  
澄んだ亜麻色。

かつおの湯

特長

アミノ酸が豊富。  
深み、香り高さが揃った、  
王道の名湯。やさしい黄金色。

←気になるお湯加減は、こちらから。

# 食卓にも、名湯があります。

五臓六腑に染み渡るは、うま味と栄養。  
おだしの力で、ほっと安らぐ食卓を。



## 嬉野温泉名物 「温泉湯豆腐」

お豆腐がやわやわと溶け出す、昆布だし。  
崩れる手前で、とゆるんと。



## 酸ヶ湯温泉名物 「ほたて貝焼き味噌」

ほたてのうま味が濃厚な、貝柱だし。  
お味噌の香ばしさをアクセントに。



## 湯布院温泉名物 「地鶏鍋」

あつさりなのにコクがある、鶏だし。  
だしをたっぷり吸った具材をはふはふ。



## 下呂温泉名物 「飛騨牛まぶし丼」

牛まぶし3杯目の定番は、焼きあごだし。  
甘辛く煮た飛騨牛にかけて、さらさらと。



## 乳頭温泉郷名物 「きりたんぽ」

もちもちのたんぽ餅に染みる、鶏ガラだし。  
お野菜のうま味も溶け出して絶品。



## 石狩温泉名物 「石狩鍋」

お味噌を引き立てる奥深さ、ブレンドだし。  
濃厚なうま味が鮭に、しみしみる。



## 道後温泉名物 「鍋焼きうどん」

薄口でほんのり甘い、いりこだし。  
すすればすするほど、うま味を堪能。



## 箱根温泉名物 「ゆば丼」

湯葉の優しい甘さによく絡む、鰹だし。  
うま味だけでごはんが進む逸品。



今宵、おうちで、あったまろう。