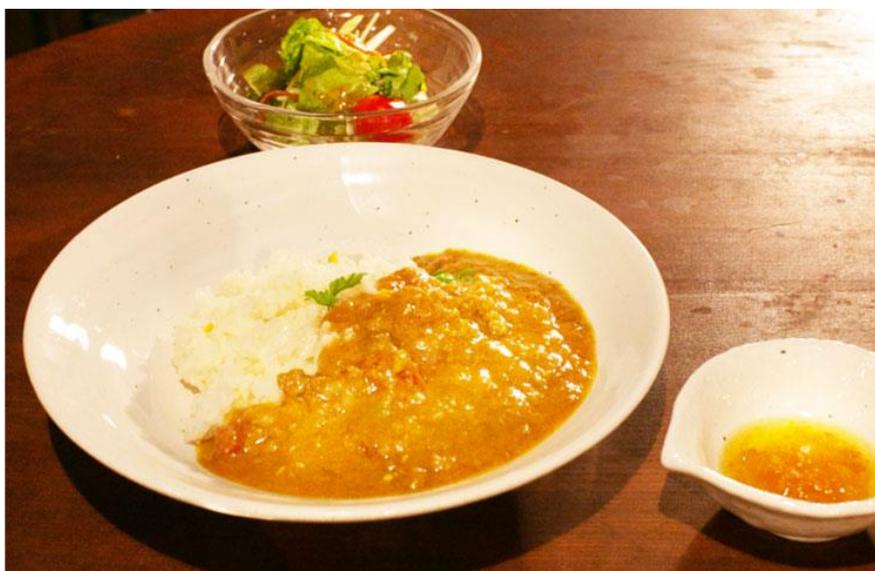
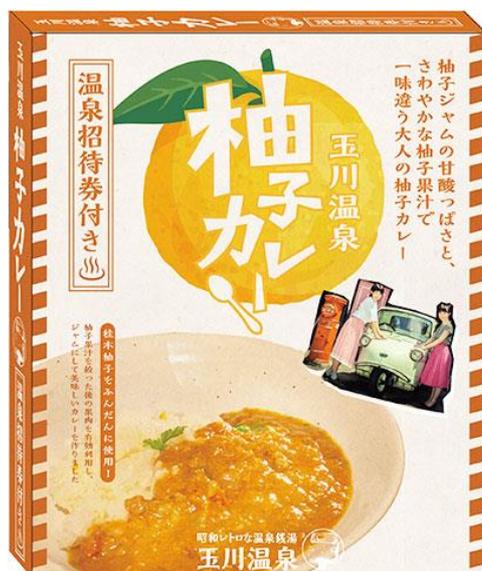




地元の名産品「桂木柚子」加工時に発生する廃棄部分を有効活用 玉川温泉『柚子カレー』売店販売開始



株式会社温泉道場が運営する昭和レトロな温泉銭湯玉川温泉（比企郡ときがわ町）では、食堂で提供している人気メニュー「柚子カレー」をレトルトパックで販売開始いたします。販売価格は玉川温泉の無料入浴券付きで1,000円。お土産やギフトとしてもご利用ください。

■柚子カレー開発の背景

玉川温泉のあるときがわ町周辺では昔から柚子の栽培が盛んでした。柚子の加工品を生産する過程で大量に出る柚子の搾りかすを活用したいとの思いから生まれたのがこの柚子カレーです。

これまでは畑に肥料として撒くしかなかった柚子の搾りかすを、ときがわ町で柚子加工品を製造している「ときがわブルワリー」様にジャムに加工していただき、カレーには欠かせないチャツネの代わりに柚子ジャムを使用。また、桂木柚子の果汁をたっぷり入れることにより、まろやかで少し酸味のある甘口のカレーに仕上げました。レトルトパック化については、日本で最古の桂木柚子の生産地である毛呂山町に本社を置く「福島食品」様にお力添えをいただきました！



桂木柚子を全国に広めたいと同じ志を持つ企業が力を合わせて形になった「柚子カレー」は、温泉道場グループ各店舗にて6月26日（水）より販売いたします。

販売開始：2019年6月26日（水）～

販売店舗：昭和レトロな温泉銭湯玉川温泉、ときたまひみつきち COMORIVER（比企郡ときがわ町）

おふろ café 白寿の湯（児玉郡神川町）、おふろ café utatane（さいたま市北区）

おふろ café bivouac（熊谷市）、ゆうパークおごせ（入間郡越生町）

■本リリースに関するお問い合わせ先■

株式会社温泉道場 齊藤綾子 070-4499-3479 saito@onsendojo.com
昭和レトロな温泉銭湯玉川温泉 新井志野 0493-65-4977 Fax:0493-65-5121