



群馬県 & 埼玉県の食材を使った「こだわり弁当」をご自宅で おふる café 白寿の湯 テイクアウト弁当販売中



株式会社温泉道場（埼玉県比企郡ときがわ町）が運営する温浴施設「おふる café 白寿の湯」（埼玉県児玉郡神川町）では、現在テイクアウト弁当の販売を行なっています。

おふる café 白寿の湯は、埼玉県と群馬県の県境に位置する、糀・発酵をテーマに食事にもこだわった温浴施設です。食堂の俵やでは、地元産の食材・調味料を使用したお食事や、地ビール・日本酒などを提供しています。ごはんは「結わえる」監修のモチモチとした寝かせ玄米®を使用しており、今回のテイクアウト弁当でも、そのこだわりの玄米を味わっていただけます。

- ・角谷卵のふわふわ親子丼弁当 864 円（税込）
埼玉県児玉郡上里町の角谷さんの卵を使用した、旨味と甘味が凝縮されたふわふわの「親子丼」です。
- ・地元赤城鶏の醤油糀漬けからあげ弁当 950 円（税込）
群馬県を代表するブランド鶏「赤城鶏」を自家製の醤油糀にじっくり漬け込んで揚げました。

お弁当のご予約は、おふる café 白寿の湯のフロント、もしくは お電話（0274-52-3771）にて承ります。
ご予約受付時間 10:00～20:00／お受け取り時間 11:00～21:00

■おふる café 白寿の湯（現在通常営業中） 埼玉県児玉郡神川町渡瀬 337-1
<https://ofurocafe-hakujyu.com/>

■株式会社温泉道場
<http://onsendojo.com/>

■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 070-4499-3479 saito@onsendojo.com