

プレスリリース マスコミ関係者 各位



「飲む点滴」と例えられる甘酒で夏バテ予防。地元米を使用 おふる café 白寿の湯「甘酒しえいく」発売



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、以下白寿の湯）では、7月より「甘酒しえいく」を販売開始しました。

地元・神川町の「すかわふあーむ」の白米を使用した「甘酒しえいく」はスッキリとしたお米の甘さが引き立つ味わい。お食事処 俵やで大人気の寝かせ玄米®を使った「寝かせ玄米®甘酒しえいく」は、玄米と小豆のつぶつぶ食感がくせになると評判です。

■甘酒しえいくに込めた想い

白寿の湯は、糀・発酵をテーマにしたおふる café です。白寿=99歳の意で、みなさまにいつまでも元気に過ごしていただきたいという願いが込められています。栄養豊富で「飲む点滴」といわれる甘酒で夏バテを予防。ノンアルコールなので、お子さまからご年配の方までお召し上がりいただけます。今後も季節ごとに地元の旬の食材を使用して、季節限定の甘酒しえいくを販売していく予定です。

■商品情報

甘酒しえいく／寝かせ玄米®甘酒しえいく 各 480円（税別）

※お食事処俵やにて、毎日15時～18時まで販売。テイクアウトも実施しています。

■おふる café 白寿の湯 <https://ofurocafe-hakuju.com/>
埼玉県児玉郡神川町渡瀬 337-1 0274-52-3771

■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