

プレスリリース マスコミ関係者 各位



糀・発酵がテーマのおふろ café 白寿の湯 8/5 発酵の日に合わせて「ぬか漬け足湯」が登場



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・おふろ café 白寿の湯（埼玉県児玉郡神川町、以下白寿の湯）では、8月5日の「発酵の日」に合わせて、8月1日（土）～8月5日（水）の期間中「発酵の日記念イベント」を開催します。

おふろ café 白寿の湯は「糀・発酵」をテーマにしています。8月5日（土）の発酵の日、お客さまに発酵をより身近に感じていただけるようなイベントを企画しました。

■発酵ぬか漬け足湯 8月1日（土）～8月5日（水） 10:00～17:00

テラスに「ぬか床」のような足湯をご用意。野菜のかぶり物と一緒に貸し出しますので、ぬか漬けになった気分で「発酵の日」を楽しんでください。「ぬか」の力でお肌もすべすべ？

■発酵職人「ほしの糀」さんによるワークショップ 8月4日（火） 15:00～

発酵職人「ほしの糀」代表の星野潤さんによる「塩糀づくりワークショップ」を開催。発酵の世界の面白さをのぞいてみませんか？ 先着10名様 参加費500円

■糀の福袋販売 8月1日（土）～8月5日（水）

糀・発酵にまつわる商品を詰めたお得な福袋を1日5袋限定で販売。

■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

【ワークショップ講師プロフィール】



星野 潤（ほしの糎 代表）

2011年東日本大震災をきっかけに個人として味噌作りをスタート。2015年よりほしの糎の屋号で米糎の加工・販売をはじめ。

年間60本以上のワークショップを企画・開催し、日本全国のコミュニティやカフェ、保育園、老人ホームなど場所や世代を選ばない誰でも気軽に暮らしに取り入れられる発酵ワークショップは簡単で面白くてためになる！と好評。

■おふる café 白寿の湯

地下750メートルの古生層から湧出する塩分濃度の高い天然温泉が自慢の日帰り温泉。その成分の濃さを証明するように浴槽の周辺には温泉成分が長年かけて堆積した“千枚田”のような結晶ができるほど。食事処「寝かせ玄米®と糎料理 俵や」では「ヤマキ醸造」や「結わえる」とコラボし、糎・発酵をテーマに健康で美味しい食事をご提案しています。



埼玉県児玉郡神川町渡瀬 337-1
0274-52-3771
<https://ofurocafe-hakujyu.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