



発酵をテーマにしたおふろ café 白寿の湯 にて 10月1日 醤油の日にちなんだ醤油イベントを開催



株式会社温泉道場（埼玉県比企郡ときがわ町）が運営する日帰り温泉・おふろ café 白寿の湯（埼玉県児玉郡神川町）では、10月1日（木）の醤油の日にちなんで、醤油イベントを開催いたします。

白寿の湯は「糀・発酵」をコンセプトにしたおふろ café です。今回のイベントは発酵食品の醤油を皆様にもっと知っていただき楽しんでほしいという思いで企画しました。日本人には馴染みの深い醤油ですが、意外と知らないことも多いのではないのでしょうか。

- 醤油シャンプー（男女浴室） 10月1日（木）～10月7日（水）
男女浴室に醤油に見立てたシャンプーが現れます。その見た目から醤油の匂いがしてきそうな不思議なシャンプー。醤油シャンプーと記念写真が撮れる写真スポットもお食事処俵やに現れます。
- こだわりの醤油コーナー（売店） 10月1日（木）～10月7日（水）
売店に10種以上の醤油が並びます。甘さのある醤油から酸味のある醤油まで、人気商品を厳選して販売いたします。
- 醤油づくりワークショップ（お食事処俵や） 10月1日（木）14:00～ 定員5名様 参加費500円
普段毎日のように口にする醤油ですが「作ったことがある」という人はほとんどいないはず。この機会にぜひ、自分だけのお醤油と一緒に仕込んでみませんか？

おふろ café 白寿の湯

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