

2021年8月2日

プレスリリース マスコミ関係者 各位



地元農家が出店する「発酵縁日」や発酵を知るワークショップ開催 おふる café 白寿の湯で 8/5 発酵の日に合わせてイベント



株式会社温泉道場（埼玉県比企郡ときがわ町、代表取締役 山崎寿樹）が運営する、おふる café 白寿の湯（埼玉県児玉郡神川町）では、8月5日の発酵の日に合わせて、8月1日～9日までを「発酵ウィーク」とし発酵にまつわるイベントを連日開催します。

■発酵縁日

2021年8月7日（土）、8日（日） 10時～14時

地元農家との協働で、地域野菜や発酵や糀に関する食品を玄関前にて販売します。さらに、糀調味料などでアレンジをきかせた縁日メニューの屋台を出店します。

■発酵職人「ほしの糀」さんによる糀甘酒活用術講座

2021年8月5日（木）14:00～

参加費 1,500円（定員 5名）

※講座参加には、施設入館料が別途かかります

講師プロフィール：

星野 潤（ほしの糀 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年よりほしの糀の屋号で米糀の加工・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。



イベント期間中は、定例のビンゴ大会やミニゲーム大会においても、景品として発酵食品をご用意。糀・発酵や、地元の農家・地域野菜の魅力を知っていただきたいという思いで今回のイベントを開催しています。

■おふろ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®と糀料理 俵や」では「ヤマキ醸造」や「結わえる」とコラボし、糀・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。



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

おふろ café 白寿の湯 0274-52-3771