

2022年6月28日

プレスリリース マスコミ関係者 各位



おふる café 白寿の湯 × ノードルアーティスト/はしづめ製麺 コラボ
地元神川町の野菜と翡翠麺を使った冷やし中華ほか
夏季限定の特製麺メニューを提供開始



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）が運営する日帰り温泉・おふる café 白寿の湯（埼玉県児玉郡神川町）は、株式会社橋爪製麺（東京都品川区 代表取締役社長 橋爪利幸）とコラボし「はしづめ製麺」を使った期間限定「夏の特製麺メニュー」2種を2022年6月より館内の「食事処 俵や」にて提供開始いたします。

はしづめ製麺は創業70年を誇る老舗の製麺会社。ノードルアーティスト「橋爪利幸」氏が五感でつくる「麺づくり」をコンセプトに、革新的な麺を開発しています。直営のレストランでは2019年にミシュラン1つ星を獲得しています。

<夏の特製麺メニュー>

・金魚泳ぐ 醤油糀出汁 冷やし中華 1,078円（税込）

夏の定番メニュー「冷やし中華」を地元・神川産夏野菜をふんだんに使用して、翡翠麺でアレンジ。涼しげに金魚が泳ぐ醤油糀の和風出汁でさっぱりいただきます。翡翠麺は、生地にほうれん草をたっぷり練り込んだ、はしづめ製麺を代表する麺です。



・辛み×痺れオイル 汁なし担々麺 1,078円（税込）

自家製味噌糀と玄米甘酒で、辛さとコクをプラス。極上の花椒を練り込んだ「山椒麺」と山椒オイルの痺れが心地よい、汁なし担々麺です。



■はしづめ製麺

1949年創業。「五感でつくる麺づくり」をコンセプトに、ヌードルアーティスト「橋爪利幸」氏が生み出す革新的な味わいと、長年培われた技術から作られるこだわりの麺は一流レストランでも使用されています。直営のレストランでは2019年にミュッシュラン1つ星を獲得。

<https://hashizumen.co.jp/>



本 社：東京都品川区東大井 3-6-16

会社名：株式会社橋爪製麺

代 表：橋爪利幸

創業日：1949年10月

事 業：麺類総合製造卸 レストラン事業

■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/>



■株式会社温泉道場

2011年3月創業。埼玉県を中心に「おふろ cafe(R)」ブランドをはじめとする温浴施設や、リゾート施設の運営やコンサルティング、地域事業投資再生支援を行う。「おふろから文化を発信する」の企業理念の下、業界での新たな価値創造、地域活性化への貢献、人材の育成を目指して活動しています。

<http://onsendojo.com/>

本 社：埼玉県比企郡ときがわ町玉川 3700

会社名：株式会社温泉道場

代 表：山崎寿樹

創業日：2011年3月9日

事 業：温浴施設・宿泊施設の運営受託・事業再生支援、地域事業投資再生支援

■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