

2022年6月13日

プレスリリース マスコミ関係者 各位



## おふろ café 白寿の湯にて夏の地産地消スイーツ 甘酒香る「こけだま。」ふろまあじゅ の提供を開始



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、夏のデザートメニューとして ～甘酒香る～「こけだま。」ふろまあじゅ の提供を2022年6月13日（月）より食事処 俵やにて開始します。

本スイーツは、温泉道場が製造販売するオリジナルスイーツ「湯あがりミルクチーズケーキ工房 ふろまあじゅ」をアレンジしたもの。プレーン味のチーズケーキを甘酒と抹茶で苔玉のように見立て、黒蜜をかけてお召上がりいただきます。枯山水の庭園のように見える玄米フレークの食感もたまらないアクセントに。目にも涼しげな夏の特別なデザートです。

売店ではお持ち帰り用の「ふろまあじゅ」の販売もしております。

### ■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/>



■湯あがりミルクチーズケーキ工房 ふろまあじゅ

温泉道場が運営する複合型リゾート施設「BIO-RESORT HOTEL & SPA O Park OGOSE」（埼玉県入間郡越生町）内で製造・販売するオリジナル・チーズケーキ。原材料には、埼玉県産の乳製品を100%使用しています。酪農家の数が減少の一途を辿るなか、そんな状況に少しでも歯止めをかけたい、地元酪農家の美味しい牛乳や乳製品をたくさんの人たちに届けたい、そんな思いも「湯あがりミルクチーズケーキ」には込められています。同社が運営する温浴施設やレストラン、宿泊施設にて販売・提供。また、オンラインでも販売しています。

<https://furomage.stores.jp>



■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](mailto:saito@onsendojo.com)

おふろ café 白寿の湯 0274-52-3771