

2022年7月27日

プレスリリース マスコミ関係者 各位



## 8月5日発酵の日に合わせて おふろ café 白寿の湯で「発酵 week」を開催

8月6日のハムの日、8月7日バナナの日コラボも



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・おふろ café 白寿の湯（埼玉県児玉郡神川町）は、2022年8月1日から8月7日まで「発酵 week」を開催します。

白寿の湯は糀・発酵をテーマに、食事処「寝かせ玄米®と糀料理 俵や」にて「ヤマキ醸造」や「結わえる」とコラボした美味しい食事をご提供しています。発酵 week は、8月5日の発酵の日の前後で、県内の食にこだわる企業とコラボし、お客さまに発酵食品と近隣の食の魅力をお伝えしたいと実施します。

2022年8月1日（月） 日本酒風呂  
小川町「松岡醸造」 帝松 日本酒風呂  
場所：男女露天風呂 参加費：無料



10時30分から21時30分まで1時間おきに男女露天風呂に日本酒「帝松」を投入します。ふんわりと香る日本酒のいい香りをお楽しみください。

松岡醸造株式会社 <https://www.mikadomatsu.com/>

2022年8月2日（火） 15:00～  
藤岡市「ほしの糀」 オーガニック味噌作りワークショップ  
場所：お食事処俵や 参加費：500円（税込）



発酵職人の星野潤さんと一緒に、糀からオリジナルの味噌を作ります。作ったお味噌はお持ち帰りいただけます。この機会に発酵の世界の面白さを、ぜひご体験ください。

2022年8月3日(水) 14:00~16:00

**藤岡市「ほしの靴」 甘酒と季節のフルーツ発酵スムージー作りワークショップ**

場所：お食事処 俵や 参加費：500円(税込)

甘酒作りを体験・試飲していただいた後、季節のフルーツと一緒にスムージーにしてお召し上がりいただきます。飲む点滴といわれるほど栄養豊富な甘酒を手作りしてみませんか。

講師プロフィール：

星野 潤 (ほしの靴 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年よりほしの靴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。

<https://hoshinoie-kouji.jp/hoshinokoji/>



2022年8月4日(木)

**神川町「おふる café 白寿の湯」 発酵ダーツワークショップ**

場所：お食事処 俵や 参加費：無料

白寿の湯で働くダーツプロと、ダーツを楽しみましょう。最後に行うミニゲームで、発(8)酵(5)にかけた8と5の数字にヒットした場合、発酵食品をプレゼント！

2022年8月5日(金) 発酵の日 14:00~15:00

**ときがわ町「小麦の奴隷」 ミニ食パン作りワークショップ**

場所：お食事処 俵や 参加費：850円(税込)

ときたまひみつきち COMORIVERにある「小麦の奴隷」とのコラボワークショップ。ミニ食パン作りに挑戦できます。出来立てのパンは、お持ち帰りもよし、館内で発酵バターをつけて食べるもよし。家族や友人でお楽しみください。



小麦の奴隷ときがわ町店 <https://comoriver.com/>

2022年8月6日(土) ハムの日 14:00

**日高市「サイボク」 骨付きハム(アイスバイン) 振る舞い**

場所：お食事処 俵や 参加費：無料

※なくなり次第終了

8月6日「ハムの日」に、サイボクミートショップで大人気の「骨付きハム(アイスバイン)」のスライスを来館者さまに無料で振る舞います。豚肉専門店サイボクの味をぜひご堪能ください。

サイボク <https://www.saiboku.co.jp/>



2022年8月7日(日) バナナの日

神川町「カネザワフルーツリゾート」 神川バナナ甘酒しえいく販売

場所：お食事処 俵や 価格：626円(税込) ※テイクアウト可



神川バナナと、おふろ上がりの人気メニュー「甘酒しえいく」をコラボさせた「神川バナナ甘酒しえいく」をこの日のみ限定販売します。

カネザワフルーツリゾート <https://www.facebook.com/FRUITSRESORT/>

※イベントに参加するには別途、施設入館料がかかります

#### ■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®と糍料理 俵や」では、現在、はしづめ製麺とコラボした夏限定の麺メニューもご用意しています。

#### 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