

2022年7月7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×ヤマキ醸造 コラボイベント 7月10日「納豆の日」に醤油搾り体験会を開催



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）では、2022年7月10日「納豆の日」に合わせ、同神川町内で味噌、醤油、発酵食品の製造・販売を行う「ヤマキ醸造」とのコラボイベントとして、醤油搾り体験会を開催します。

体験会では、お醤油になる一歩手前の「もろみ」を、昔ながらの木製の圧搾機で絞ります。その場で搾った新鮮な醤油は、食事処でオーダーした発酵料理や名物のサバ料理とともに味わうこともできます。当日は、売店にてヤマキ醸造の納豆や豆腐の販売、納豆を使用したお食事メニューの提供も実施いたします。この機会に発酵食品の魅力を再発見していただきたいと企画しました。

納豆の日醤油搾り体験会

日時：2022年7月10日（日） 11:00～14:00

場所：おふる café 白寿の湯 お食事処 俵や

参加費：220円（税込） ※施設入館料が別途かかります

<発酵と健康をコンセプトにした地元コラボレーション>

おふる café 白寿の湯では、ヤマキ醸造の国産有機栽培・国産特別栽培を原料とした醤油を食事メニューに使用しています。同じ神川町内で発酵と健康をテーマに掲げる店舗として、今後も様々なイベントを合同で企画。より多くのお客様に神川町に足を運んでもらい、自然由来の健康的な食文化に触れる機会を増やしていきたいと考えます。

■ヤマキ醸造

ヤマキ醸造は、明治35年創業以来、昔ながらの醸造法により味噌・醤油を100年以上にわたり造り続けて

きました。現在は、大豆や有機野菜を使用した発酵食品など、様々な製品を安心・安全・健康にこだわりお客様に届けています。

<https://yamaki-co.com/>

■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。おふろあがりにピッタリな冷やし中華や、甘酒しゅいくなどの「ひんやりメニュー」もご用意。

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

おふろ café 白寿の湯 0274-52-3771