

2022年9月9日

プレスリリース マスコミ関係者 各位



熊谷産ナイストライかぼちゃと地元神川町の野菜を使用 おふる café 白寿の湯に秋限定メニューが登場



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、以下 白寿の湯）では、2022年9月13日（火）から10月31日（月）まで、熊谷産のラグビーボール型かぼちゃ「ナイストライかぼちゃ」と地元神川町の秋野菜をふんだんに使用した秋限定の食事メニューを提供します。

■ナイストライかぼちゃとは

2009年に京都の種苗メーカーが発売した品種「ロロンかぼちゃ」。自然に楕円形へと成長するユニークな形がラグビーボールに似ていることから、「ナイストライ」かぼちゃとして流通しました。JAくまがや、熊谷青果市場、各関係機関と協力し、現在熊谷市内15名の生産者が「ラグビーの街 熊谷」を盛り上げようとナイストライかぼちゃを栽培しています。

ナイストライかぼちゃを使用した白寿の湯の秋メニューは、秩父の郷土料理「おっきりこみ」や、鴨肉と地元秋野菜を合わせた「鴨肉の桑焼き御膳」など5種類。また、売店でもナイストライかぼちゃを販売します。これを機に、県北エリアにある珍しくて美味しい農産物を知っていただき、楽しんでいただければと思います。

秋メニュー

- ・ 地元神川産季節野菜のサラダ 858円（税込）
- ・ 鴨肉の桑焼き御膳 1,738円（税込）
- ・ 秩父産舞茸のおっきりこみ 1,408円（税込）
- ・ 濃厚スイートパンプキンとパンプキンムース 748円（税込）
- ・ かぼちゃの甘酒しえいく 638円（税込）



■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。

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