

2022年10月7日

プレスリリース マスコミ関係者 各位



日本一美味しい温泉食を目指して おふろ café 白寿の湯、食事処のメニューを一新



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、以下 白寿の湯）は、2022年10月7日に食事処 俵やの飲食メニューをリニューアルいたします。

健康と美容に必要なビタミン・ミネラル・食物繊維が豊富な「結わえる」の《寝かせ玄米®》や、地元神川町の国産有機栽培原料・無添加にこだわり続ける「ヤマキ醸造」とのコラボはこれまで同様、今回のリニューアルではハム・お肉の専門店「SAIBOKU」や、世界的にも人気のあるウイスキー《イチローズモルト》の秩父蒸留所など、こだわりの埼玉県食材を追加、地元とのつながりを強化しています。

さらに、白寿の湯では2021年から海なし県でのサバの閉鎖循環型陸上養殖にチャレンジしていることから、鯖の魅力を発信するべく、さば料理専門店「SABAR」自慢の《とろ鯖》を使った各種鯖料理を充実させています。



メニュー例：

発酵玉手箱 俵や御膳 お飲み物付き 2,070 円
サイボクゴールデンポーク 味噌漬けと麦とろ御膳 1,520 円
海なし県で旨い鯖を食す鯖づくし御膳 2,382 円
秩父名物 わらじカツ丼 1,300 円
醤油糀ラーメン 970 円
炙りさばラーメン 1,190 円
(すべて税込)



料理長 佐藤良 コメント

良い食材がなければおいしいものはできません。産地と生産者に敬意を払い、発酵・糀を食材に付加して料理を組み立てる。食材一つひとつに真摯に向き合い、その特徴を最大限に引き出す努力を日々しています。料理を通じて、埼玉県の素晴らしい食材や生産者を多くの方に知っていただきたいです。



■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。

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