

プレスリリース マスコミ関係者各位



おふろ café ハレニワの湯。地元の食文化を発信する 熊谷小麦 100%の熊谷うどん×豆乳の冬メニューが完成



株式会社温泉道道（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 ハレニワの湯（埼玉県熊谷市、以下 ハレニワの湯）では、2022年12月19日（月）から翌年2月28日（火）まで、地元の食材にこだわった「冬の豆乳うどんメニュー」を提供します。

うどんは熊谷産の小麦 100%を使用した田野製麺（埼玉県熊谷市、代表取締役 田野隆広）さまの熊谷うどんを使用。豆乳は熊谷駅前に大正8年から店舗を構える前田豆腐店（埼玉県熊谷市、代表取締役 前田祥伸）さまの豆乳を使用しています。豆本来の美味しさを感じられる濃厚な豆乳を使った特製汁と、なめらかでコシのある熊谷うどんの美味しさがコラボ。さらに辛み付けには埼玉の唐辛子農家・十色とうがらしファームさまからいただいた唐辛子で自家製の生ラー油をご用意しました。地元熊谷の美味しい食材や食文化を多くの人々に知っていただき、地元への愛着を深めてもらうとともに、遠方から来られるお客さまへ熊谷の魅力を発信したいと思い開発しました。

■こだわりの麺

熊谷は有数の小麦の生産量を誇っており、熊谷産小麦を50%以上使用し熊谷で製麺された地産地消のブランドうどんを「熊谷うどん」と呼んでいます。その中でも、ハレニワの湯では地元の製麺所・田野製麺さまの熊谷産小麦100%で作られたものを使用。もちもち感となめらかさのあるうどんをお楽しみください。

有限会社田野製麺

埼玉県熊谷市石原 3-254

■新鮮な豆乳

大正8年に創業。代々受け継がれてきた技術と経験で、国産の一級大豆と上質な地下水のみで豆乳を作る前田豆腐店さま。ハレニワの湯では納品された豆乳を風味が損なわれない3日間を消費期限とし全ての冬メニューに使用します。

有限会社前田豆腐店
熊谷市筑波 3-101-2

■隠し味の生ラー油

さいたま市緑区の唐辛子農家十色（といろ）とうがらしファームさまから、ラー油にピッタリの「朝天唐辛子」をいただきました。ラー油では通常乾燥させた唐辛子を用いますが、新鮮な生のものを用いた「生ラー油」をハレニワ食堂で手作り。香りが一層引き立ちます。

十色（といろ）とうがらしファーム
埼玉県さいたま市緑区南部領辻 361

提供期間：

2022年12月19日（月）～2023年2月28日（火）

メニュー：

- ・豆乳こくうま坦々うどん 1,188円（税込）
- ・豆乳クリーミーたらこうどん 1,078円（税込）
- ・豆乳マイルドカレーうどん 1,188円（税込）

■おふろ café ハレニワの湯

コンセプトは「カラダと心が晴れる庭」。充実のおふろ・サウナ、採れたて野菜たっぷりのごはん、裸足で過ごせる緑豊かなラウンジでお庭にいるようにくつろぎ、心身共に晴れわたる1日をお過ごしいただけます。

埼玉県熊谷市久保島 939

048-533-2614

<https://ofurocafe-hareniwanoyu.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 ハレニワの湯 048-533-2614