

2022年12月7日

プレスリリース マスコミ関係者 各位



埼玉県産乳製品×地元のフルーツで地域おこし 小鹿野町の特産品「黄金かぼす」を使ったチーズケーキ開発



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）のオリジナルスイーツ「湯あがりミルクチーズケーキ工房 ふろまあじゅ」は、期間限定の新フレーバーとして「黄金かぼす味」を2022年12月15日（木）に発売します。

埼玉県小鹿野町の特産品である「黄金かぼす」を使用。「黄金のかぼす祭り」（2022年12月8日～2023年1月8日）開催にあわせて、小鹿野町施設や温泉道場の店舗限定で販売します。

■小鹿野町の「黄金かぼす」とは

生産農家の高齢化により、栽培しているカボスが出荷時に収穫しきれず、木に残ったまま放置され廃棄されていました。そこで町は、熟したカボスを「黄金かぼす」として町内の飲食店に呼びかけ、菓子や料理へ活用してもらうことで特産品にしました。12月には「黄金のかぼす祭」を開催し、町を挙げて取り組んでいます。通常のカボスは緑色の状態で出荷され、スダチのような味わいですが、黄色く完熟したカボスは柚子と檸檬の中間のような味わいで、グレープフルーツのような甘みとマイルドな酸味を味わうことができます。

温泉道場は小鹿野町との包括連携協定の活動の一環として、今回の商品を開発しました。原材料となる黄金かぼすは、小鹿野町の地域おこし協力隊 OB でかぼす農家、黄金のかぼす祭実行委員会の会長の太田さまにご協力いただきました。

■商品概要

商品名：湯あがりミルクチーズケーキ工房 ふろまあじゅ 黄金かぼす味

販売開始：2022年12月15日（木）

参考価格：450円

販売場所：

・道の駅 両神温泉薬師の湯
埼玉県秩父郡小鹿野町両神薄 2380
<https://kanko-ogano.jp/spot/yakushinoyu/>

・おふろ café 白寿の湯
埼玉県児玉郡神川町渡瀬 337-1
<https://ofurocafe-hakujyu.com/>

・おふろ café utatane
埼玉県さいたま市北区大成町 4-179-3
<http://ofurocafe-utatane.com/>

・おふろ café ハレニワの湯
埼玉県熊谷市久保島 939
<http://ofurocafe-utatane.com/>

・BIO-RESORT HOTEL&SPA O Park OGOSE
埼玉県入間郡越生町上野 3083-1
<https://opark.jp/>

・ときたまひみつきち COMORIVER
埼玉県ときがわ町本郷 930-1
<https://comoriver.com/>

■湯あがりミルクチーズケーキ工房 ふろまあじゅ

株式会社温泉道場が運営する複合型リゾート施設「BIO-RESORT HOTEL & SPA O Park OGOSE」(埼玉県入間郡越生町)内で製造・販売するオリジナルのチーズケーキ。原材料には、埼玉県産の乳製品を100%使用しています。酪農家の数が減少の一途を辿るなか、そんな状況に少しでも歯止めをかけたい、地元酪農家の美味しい牛乳や乳製品をたくさんの人たちに届けたい、そんな思いも「湯あがりミルクチーズケーキ」には込められています。同社が運営する温浴施設やレストラン、宿泊施設にて販売・提供。また、オンラインでも販売しています。

<https://furomage.stores.jp>

■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。

■本リリースに関するお問い合わせ先■

株式会社温泉道場 広報担当 齊藤 070-4499-3479 saito@onsendojo.com