

2022年12月27日

プレスリリース マスコミ関係者 各位



## おふる café 白寿の湯にて、お正月の縁起物・西伊豆町の「潮かつお」を使用した特別メニューを正月限定販売



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、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、2023年1月1日から1月3日の3日間限定で、静岡県西伊豆町の保存食・潮かつおと寝かせ玄米®を使った「紅白 潮かつおうどん定食」を販売します。

潮かつおは、西伊豆の田子地区で江戸時代より作り続けられている保存食。奈良の都 平城京に送られたカツオの塩蔵品が潮かつおの原型とも言われています。別名、「正月魚」（しょうがつよ）といい、航海安全と豊漁豊作・子孫繁栄を祈願し、ワラでお飾りを付けた「潮かつお」を神棚にお供えする習慣があります。そんな伝統ある食材ですが、現在では西伊豆町内の3社のみが生産する「絶滅危惧食材」となっています。後継者もいない状態で、製造者の年齢も60代以上が中心になって生産量は毎年減少しています。

白寿の湯では、この「潮かつお」の新しい食べ方を提案し、より多くの人に知ってもらおう事で、伝統ある食品の持続的生産と多くの消費につながればと今回のイベントを実施します。

紅白潮かつおうどん定食販売

開催日：2023年1月1日（日）～1月3日（火）

場 所：おふる café 白寿の湯 お食事処 俵や

価 格：1,630円（税込）

おふる café 白寿の湯

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](mailto:saito@onsendojo.com)

おふる café 白寿の湯 0274-52-3771