

2023年2月20日

プレスリリース マスコミ関係者 各位



おふろ café 白寿の湯の「春メニュー」は狭山茶とコラボ 食事と狭山茶のペアリング体験も



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、地元埼玉を代表する的地場園製茶工場（埼玉県入間市、代表 的場茂）の的場龍太郎氏とコラボし、2023年3月1日より、春限定の飲食メニューの提供を開始します。

糀・発酵をテーマに、春の食材をふんだんに使用した御膳「春の発酵御膳」をはじめとした食事メニューや、自分で作る体験も楽しい「自家製発酵あんこのフルーツ大福と最中」などのスイーツ、そして的場龍太郎氏厳選のお茶3種（煎茶、ほうじ茶、玄米茶）を館内のお食事処 俵やにて提供します。またそれぞれのメニューに合うお茶を3種の中からご提案します。

3月24日～27日の3日間は、男女露天風呂にて、狭山茶を使用した「狭山茶風呂」を開催します。一連の取り組みを通して、おふろ屋さんから地元埼玉のお茶の魅力を発信していきます。

■春季限定メニュー

提供期間：2023年3月1日（水）～5月28日（日）

提供場所：お食事処 俵や

メニュー例

- ・神川町産いちごの抹茶甘酒ティラミス 860円
- ・神川町産いちごと発酵あんこの蕎麦ぜんざい 860円
- ・～自分で作る～ 自家製発酵あんこのフルーツ大福と最中 1,410円
- ・～白寿の湯から春の旬をお届け～ 春の発酵御膳 2,620円
- ・駿河湾産生桜海老と国産有機納豆のぶっかけ蕎麦 1,520円

・的場龍太郎氏が厳選！ 春のスイーツに合うお茶3種 各640円
(すべて税込)



■狭山茶風呂

実施期間：2023年3月24日（金）～3月26日（日）

実施場所：男女露天風呂

的場園製茶工場

「常識に囚われない事」を信念に。的場園は1945年に創業し、日本三大銘茶の一つに数えられる狭山茶を四代に渡り製造。自社で原料生産・荒茶製造・仕上げ加工・商品開発・販売を行っており、一貫経営だからこそ出来る丁寧で真心を込めた商品作りを行っています。

<https://matobaen.base.shop/>



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