

2023年4月25日

プレスリリース マスコミ関係者 各位



おふろ café utatane とフルーツアイスクリーム専門店「MOGY」がコラボ サウナ上がりのためのアイス「サウナソルティレモン」を販売開始



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）が運営する温浴施設 おふろ café utatane（埼玉県さいたま市、以下 utatane）では、山形のフルーツアイスクリーム専門店「MOGY（モギー）」とのコラボ企画として、サウナあがりにぴったりの「サウナソルティレモン」を2023年4月27日より販売します。

まるごとフレッシュレモンの爽やかな酸味と香りに、フランス産岩塩の味わい深い塩味の効いた、サウナあがりにぴったりのアイスクリームです。サウナ後は、発汗で失われた体内の水分・塩分・糖分が消費されることで味覚が敏感になる傾向があります。サウナソルティレモンはそんな体が欲する甘味・酸味・塩味のバランスがととのった究極のサウナ向けスイーツです。おふろ café utatane、MOGY（おふろ café yusa 内）ならびに、MOGY ホームページにて販売します。価格はシングル 430 円、ダブル 540 円です。（税込価格、ダブルはおふろ café yusa でのみ販売）

<MOGY/サウナソルティレモン（塩レモンシャーベット）>

まるごとフレッシュレモンの酸味、フランス産岩塩の塩味が病みつきになる至福の塩レモンシャーベット。フレッシュレモンを丁寧に切り分け、レモンの果実と果汁、そして表皮をシロップで煮込み仕上げるコンフィという調理法を用い、さらに香りを付け加えることで、レモンの酸味と香りを閉じ込めた、もぎたてのレモンをまるごと楽しめるシャーベットです。また、フランス産岩塩を使用することで、まろやかで味わい深い風味に仕上げています。サウナ好きの方々からの意見をもとに、企画・開発したサウナソルティレモン。爽やかな風味で、サウナ後の糖分・塩分補給にもおすすめのサウナスイーツです。

販売店舗：

おふろ café utatane

埼玉県さいたま市北区大成町4丁目179-3

10:00～翌9:00

不定休

<https://ofurocafe-utatane.com/>

北欧・フィンランドをコンセプトにした温浴施設です。オーロラのあるラウンジやフィンランドのサウナ小屋をイメージした蒸気浴室「サウナコタ」、カフェの北欧メニュー、フィンランドのテキスタイルブランド「カウニステ」とコラボした館内着などで、まるで家に友達を招いたかのように、ゆったり・だらだらくつろぎながらお過ごしいただけます。

MOGY (おふる café yusa 内)

山形県山形市大字黒沢 319-2

11:30~18:30

水曜定休

公式ホームページからもご購入いただけます。

<https://shop.mogy-ice.com/>



おふる café yusa を運営する株式会社古窯のグループ会社である株式会社 YS コーポレーション（山形県上山市、代表取締役社長 佐藤太一）が運営するフルーツアイスクリーム専門店。旬のもぎたて果実のおいしさを世界中の人に味わって頂きたいとの想いを込め、果物王国山形の果物はもちろん、日本、世界中から一切妥協のない厳選した素材選びを大切にしています。季節とともに移り変わる極上のフルーツアイスクリームを提供します。

また、地域の生産者の方から直接仕入れた高鮮度、高品質なフルーツの中には本来は美味しいはずの傷もの・規格外のフルーツは安価に取引される場合もあります。フードロスや持続可能な環境保護の観点から、MOGY では生産者とのつながりを大切に、不揃いな果物も含めて同価格で取引できるような環境を目指しています。

■おふる café yusa

2022 年にオープンした東北初のおふる café。コンセプトは「果樹園×クラフト×カフェ」。おふる café yusa のサウナガーデンは、収容人数 30 人以上、男女で一緒に楽しむことができる山形最大級の大型サウナ室です。ストーブはドイツから海を渡ってきたサウナストーブ EOS Zeus/Zeus L を採用。サウナストーンに水をかけて水蒸気を発生させて発汗を促進させるセルフロウリュもお楽しみいただけます。

山形県山形市大字黒沢 319-2

<https://ofurocafe-yusa.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

おふる café utatane 048-856-9899