

2023年6月7日

プレスリリース マスコミ関係者 各位



おふろ café 白寿の湯に、はしづめ製麺や越生町の梅、人気のサバララーメンをアレンジした夏限定の麺メニュー登場



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、2023年6月13日（火）から、館内のお食事処 俵やにて、「夏の発酵麺市」と題した夏限定の飲食メニューの提供を開始します。

発酵・糀をテーマにした「夏の発酵麺市」では、自家製の塩糀を使用した「冷やしサバレモンラーメン」や、地元埼玉県越生町の山口農園の梅を使った「梅と赤城鶏の冷やし麺」など、全3種を提供予定です。

夏季限定メニュー「夏の発酵麺市」

提供時期：2023年6月13日～9月10日

提供場所：お食事処 俵や

・自家製塩糀スープの冷やしサバレモンラーメン

人気のサバララーメンを夏の特別バージョンに。自家製の塩糀と鯖だしのスープはさっぱりしつつも奥行きのある味わい。たっぷり檸檬で清涼感溢れる1品です。おふろ上がりにお奨めの1品！

1,290円（税込）



・越生町山口農園の梅と群馬県産赤城鶏の冷やし麺

埼玉県越生町にある山口農園さまの梅干しと群馬県産赤城鶏を使用し、あっさりした味わいに。赤城鶏は、モモ肉とむね肉の2種を使用。自家製の塩麴で味付けし、低温調理でしっとり柔らかくに仕上げました。麺には、はしづめ製麺の烏龍茶麺を使用。ほのかに香るお茶の香りをお楽しみください。

1,290 円（税込）



・ピリ辛豆乳スープと大豆ミートの発酵冷やし担々麺

ひんやり豆乳スープと、中国の発酵調味料「醤（ジャン）」の旨味とコクのある辛さの担々麺。はしづめ製麺の、爽やかな風味と辛味を感じる生こしょうの練り込み麺を使用。

1,390 円（税込）



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