

2023年6月6日

プレスリリース マスコミ関係者 各位



発酵食品の魅力を食べて・体験して学ぶ おふる café 白寿の湯「発酵フェア」



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、おふる café 白寿の湯（埼玉県児玉郡神川町、以下 白寿の湯）にて、6月15日～8月31日までの約3カ月間、「発酵フェア」を開催します。

白寿の湯は、糀・発酵をコンセプトにしたおふる café。お食事処 俵やでは、発酵食にこだわったおいしい食事提供しています。今回の「発酵フェア」では、発酵文化を楽しく体験できるワークショップや、売店での発酵商品の拡充販売などを実施します。温泉と発酵食で、心も体もゆったりと健康になろう、というイベントです。

白寿の湯 発酵フェア

<発酵ワークショップ>

・発酵梅シロップづくりワークショップ

2023年6月10日（土）、11日（日） 参加費 1,000円
米糀を使った発酵梅シロップづくり。麹菌の酵素の作用によって、梅の実が柔らかくなり、梅の実のおいしさを余すことなく抽出することができます。

・みそ玉づくりワークショップ

2023年7月13日（木）、27日（木） 参加費 500円
お湯を注げばお味噌汁になる「みそ玉」。自分好みの「みそ玉」を一緒に作りましょう。



・ 出汁の取り方講座

2023年6月8日(木) 15:00～ 参加費 無料

食事処 俵や料理長/出汁ソムリエの佐藤良が、出汁の取り方をお教えます。

<醤油 BAR>

お食事処 俵やに、10種のお醤油を楽しめる醤油 BAR を設置します。お食事の際に使っていただき、ぜひ好みの醤油を見つけてください。

白寿の湯では、7月10日 納豆の日、8月5日 発酵の日にも別途イベント開催を予定しています。詳細は随時、ホームページにて発表します。

■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。食事処「寝かせ玄米®と糀料理 俵や」では、「ヤマキ醸造」や「結わえる」とコラボし、糀・発酵をテーマに健康で美味しい食事をご提案しています。

おふろ 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

おふろ café 白寿の湯 0274-52-3771