

2023年6月14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×大泉工場コラボ
発酵スパークリングティー【_SHIP KOMBUCHA】を使った
夏季限定・オリジナル発酵ノンアルコールドリンクの提供を開始



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、株式会社大泉工場（埼玉県川口市、代表取締役 大泉寛太郎）とコラボし、発酵スパークリングティー【_SHIP KOMBUCHA】と、同商品を使った、夏季限定オリジナル発酵ノンアルコールドリンク3種を、2023年6月13日より、お食事処 俵やにて提供開始いたします。

<未来を醸す、発酵スパークリングティー【_SHIP KOMBUCHA】>

KOMBUCHA（コンブチャ）とは、お茶に糖類を加え酢酸菌と酵母から生まれた『SCOBY（スコビー）』を入れて発酵させた、植物由来の微炭酸飲料「発酵スパークリングティー」です。フルーティな酸味と爽やかな飲み口が特徴です。海外ではカフェやスーパーマーケットなどで気軽に手に入るほどポピュラーなドリンクで、ほかの発酵食品と同じように、腸内環境を整える働きから免疫力強化やアンチエイジング等の効果を期待して、健康でアクティブな暮らしを求める人たちに人気のドリンクです。日本では昆布茶と混同されることがありますが、コンブチャと昆布茶はまったく別の物です。

<提供メニュー>

- ・_SHIP KOMBUCHA 580円（税込）
- ・_SHIP KOMBUCHA を使ったオリジナル発酵ドリンク 各 680円（税込）
レモネード／白桃／アップルミント

■株式会社大泉工場

設 立：1917年9月

所 在 地：埼玉県川口市領家5丁目4番1号

代 表 者：大泉寛太郎

事業内容：各種機械器具の製品製造販売、不動産の賃貸、食料品・飲料品・農産物・食品添加物の卸売・小売並びに輸出入業務等

創業は1917年、100年を超える老舗企業。「地球を笑顔で満たす」を企業理念に掲げ、オーガニックと植物由来の食材にこだわったプラントベースカフェ 1110 CAFE/BAKERY やナチュラルな食品加工品などを販売する UrbanGroceryStore、大泉工場 NISHIAZABU など、健康やエコロジーに着目した事業を多岐にわたり展開しています。また、同社では地域を元気にしたいという思いから、地元の農家や食品製造のお店、クラフト作家などが出店するファーマーズマーケット (ARTISAN) FARMERS MARKET KAWAGUCHI を定期的に開催しています。

<https://www.oks-j.com/>

■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/>



■株式会社温泉道場

設 立：2011年3月

所 在 地：埼玉県比企郡ときがわ町玉川 3700

代 表 者：代表取締役社長 山崎寿樹

事業内容：温浴施設・宿泊施設の運営、事業再生支援等

2011年3月創業。埼玉県を中心に「おふろ cafe(R)」ブランドをはじめとする温浴施設や、リゾート施設の運営やコンサルティング、地域事業投資再生支援を行う。「おふろから文化を発信する」の企業理念の下、業界での新たな価値創造、地域活性化への貢献、人材の育成を目指して活動しています。

<http://onsendojo.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