日帰り温泉で「日本初！」の自然食酵素バイキングをオープン！

プレスリリース

「日帰り温泉『かんなの湯』」が、施設内の「レストラン『神蔵』」にて、『自然食酵素バイキング』を新たにプロデュース！「温泉」と「酵素食」の組み合わせによる相乗効果が期待できる。

この度、埼玉県の天然温泉「かんなの湯」（支配人
林泰利）は、施設内のレストラン「神蔵」にて、「自然食酵素バイキング」を新たにオープンする。

「医美食同源」をテーマに、「酵素」と「温芯（温泉・岩盤浴・サウナ）」の組み合わせによる相乗効果で、お客様の健康をトータルプロデュースする。

「自然食酵素バイキング」は、生野菜や醗酵食品を中心にした３０種類ほどの商品を中心に、雑穀米・玄米などのご飯と、ドリンクやフルーツなど、そしてメイン料理として「銀タラの西京焼き」または「上州麦豚のみそ漬け」がついて、１４８０円とかなりリーズナブルな価格設定となっている。営業時間は当面の間、平日のランチタイム（１１時～１５時）のみの営業となる。しかし、今後の反響次第では土日にも拡大する方向である。

問合わせ
埼玉県児玉郡神川町小浜１３４１
天然温泉「かんなの湯」
広報担当 田島茂行
電話 ０４９５－７７－５５２６・０７０－５５５９－８０９５
メール tajima@kannanoyu.com

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com