

3月【今月の晦日蕎麦】



天然 かがみ温泉 **せせらぎの湯**
せせらぎ亭

今しか食べれない! 『酒かす十割蕎麦』!



巷で大ブームの麹がたっぷりの酒かすと日本酒を...
加西市の富久錦さんの搾りたて「酒かす(播磨路)」とTVでも紹介されるフルーティーな日本酒「Fu」を、当店自慢の十割蕎麦に練りこみました。更に甘〜い酒かすのデザートも付いて、麹効果で身体が元気いっぱいになりますよ!!

是非、この機会に期間限定の「晦日蕎麦」をご賞味ください。
せせらぎ亭 店長

販売日 平成30年3月24日(土)～31日(土)
1日10食限定!! なくなり次第終了です!
お早めにご賞味ください。

巷で大ブームの麹がたっぷりの酒かすと日本酒を組み合わせた今回の変わり蕎麦...
富久錦さんの日本酒「播磨路」の搾りたて「酒かす」と、当施設の地下水の代わりにTVでも紹介されているフルーティーな日本酒「Fu」を、当店自慢の十割蕎麦に練りこみました。
「東洋の微生物の王様」と呼ばれる麹の働きは...
でんぷん質を消化して糖質を分解するアミラーゼ、たんぱく質をアミノ酸に分解するプロテアーゼ、脂肪を分解するリパーゼの3大消化酵素が豊富に含まれています。
酵素は体内の栄養素の分解、運搬、合成、排出を行う上で、とても大切な働きをします。

富久錦株式会社 兵庫県産常陸秋蕎麦 地産健康
酒かす & Fu 石臼挽き十割蕎麦粉 「酒かす十割蕎麦」



4月【ふところ館2周年記念】

天然 かがみ温泉 **せせらぎの湯**

今しか食べれない! 2周年限定「さくら蕎麦」!

4月2日に、せせらぎの湯「ふところ館」は、改築2周年を迎えます。お蔭様で無事2周年を迎えられましたことに感謝を込め、期間中は毎日めでたい「さくら(2色)蕎麦」を販売いたします。桜の風味と心地よい香りを、是非、お楽しみください。

せせらぎ亭 店長

販売日 平成30年4月3日(火)～4月8日(日)
期間中毎日10食限定!! なくなり次第終了です!
お早めに起こしてください。



「さくら(2色)蕎麦」って?

桜の花を粉にして蕎麦と一緒に練り込むと、淡いピンク色になります。そして、桜の葉も粉にして蕎麦に練り込むと、淡い緑色になります。それぞれ練り込んだ蕎麦玉を合わせ、伸ばしていくと...表裏色違いの2色蕎麦になります。

手間と技術の必要な蕎麦ですが、日ごろの皆様のご感謝を込めて期間中毎日、ご奉仕させていただきます。

桜の花と葉

石臼挽き十割蕎麦

祝2色の「さくら蕎麦」

