

記事面

日頃は川根温泉をご利用いただき、誠にありがとうございます。
2010年1月号よりリニューアルいたしました、川根温泉新聞はいかがでしたでしょうか？
何部か印刷ミスにより、お見苦しい箇所があった事をお詫びいたします。
従来の温泉新聞は、掲示やファイルに綴ってご覧いただくかたちをとっておりましたが、ひとりでも多くのお客様の手にとっていただき、ご家族みなさんでご覧いただきたいと思ひます。
ぜひ、お持ち帰りくださいませ。

今月までの出来事・イベント

1月14日(木)にNHKの『たっぷり静岡』という番組内で、川根温泉の塩がとりあげられました。

川根温泉の泉質は、ナトリウム塩化物泉という塩の湯です。その温泉水を20倍に濃縮した『濃縮川根温泉』から『温泉の塩』は作られます。

鍋に濃縮温泉を入れ、炭火で7～8時間煮詰めて塩の結晶にするまで、すべて手作業によって作られます。

この手作りの塩は、塩辛さの中に甘みを感じる味わいで、おにぎりやそば、天ぷらなど素材の味を引き立てるよう



今から2万年前といえはいわゆる氷河期。マンモスが闊歩していた頃の海水が、川根の地下に眠っていました。

なメニューと一緒に食べるとより美味しさが引き立つようにも感じます。

商品開発を進める中、温泉水の年代測定を行なったところ1万5000～2万年前の古海水であることが判明しました。地下1146mから湧き出す天然温泉から作られた『川根温泉の塩』には、いわ

ゆる主要ミネラルと呼ばれるカルシウム・カリウム・マグネシウムなどが含まれており、中でもカリウムには余分な塩分を体外に排泄する効果があるといわれています。

太古の眠りから覚めた、ロマンあふれる『川根温泉の塩』は、美味しいだけでなく健康にも良い、現代人にピッタリの塩といえるのではないのでしょうか。



温泉水200kgから約3kgの塩が取れる。
100g 980円(税込)

《塩特集》

《川根温泉の塩ができるまで》

濃縮川根温泉1リットルから約100gの塩ができます。(写真は塩作り体験で約10gの塩を作る方法)

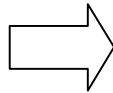


①釜に濃縮温泉100ccを入れる。

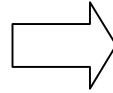
点火



②沸騰し、釜の縁に塩ができはじめる。



③水分が蒸発し、シャベット状になります。



④完全に水分が蒸発し、粉末状になれば完成。

3月10日(水) 19:55～ 放送!!
静岡発 そこ知り

2月3日にSBS番組『静岡発そこ知り』の取材がありました。歌手で俳優の湯原昌幸さんと荒木由美子さんご夫妻が、川根温泉とふれあいコテージ、さらに『温泉の塩作り』を取材してくださいました。

温泉の塩を入れて炊いたご飯で握ったおにぎりや揚げたての天ぷらに温泉の塩をつけて召し上がり、とても美味しいと喜んでくださいました。是非ご覧下さい。



地そばフェアをもう一度

3月11日(木)、12日(金)の2日間、川根温泉2階大広間『川霧』で『地そばフェア』を開催します。



昨年、さくら茶屋・大久保グラススキー場・やまゆりで地そば等を食べてスタンプをためるイベントが行われましたが、あまりにも好評だったので、今回はその商品を一度集めてお客様に食べていただきましょうということになりました。とても楽しみです。ぜひお越しくださいませ。

手作りドルチェ・パスタ・ピザ
フルッタ・フレスカ

島田市川根町笹間渡 AM11:00～PM9:00
TEL:0547-53-3278 火曜定休

入浴中に洗車はいかがですか？

ナカヤ石油

川根温泉前GS
TEL:0547-53-2414

名物しめじ丼とやまめそば
お食事・うりや

島田市川根町笹間渡410-3
TEL:0547-53-2618 火曜定休