

にごり湯×にごり酢で、猛暑を元気に乗り切るサービス開始 豊島区「妙法湯」店主も愛用「酢酸菌にごり酢」でととのう体験を

お酢づくりの命であり、にごり酢やKombuchaに含まれる「酢酸菌(さくさんきん)」の健康作用に注目した情報発信を行う「酢酸菌ライフ」は、東京都豊島区の銭湯「妙法湯」が8月1日から始めた湯上がりサービスについて、店主であり3代目の柳澤幸彦さんに話を伺いました。同店では、長引く猛暑を乗り切るための取り組みとして、人気の軟水炭酸シルキーバスの「にごり湯」と、酢酸菌を豊富に含む「にごり酢ドリンク」の“Wにごり”体験を提供しています。にごり酢ドリンクは無料で、9月中旬まで実施予定です。



人気風呂「にごり湯」と、店主が 30 年来愛飲する「にごり酢」で、 体の内と外からととのえる“W にごり”体験

●看板風呂「にごり湯」

妙法湯の看板風呂である「軟水炭酸シルキーバス」は、マイクロバブルで白にごった見た目をしています。軟水を使用しているため、肌に潤いを与え、炭酸ガスが皮膚から浸透し血流を促進。毛穴の汚れやニオイを除去し、まるで化粧水のように柔らかなお湯で保温・保湿効果にも優れています。ぬるめの温度に設定しているため、ゆっくりと浸かっていただけるだけでなく、夏の疲れや冷房による冷えから体をやさしく癒やしてくれると、常連客からも好評です。

●酢酸菌で、夏の免疫をととのえる「にごり酢」

お風呂と相性がよいのではと以前から考えていたのがにごり酢です。30年前に海外でにごり酢と出会い、そのまろやかな酸味と健康効果に魅了されたことから、有識者に話を聞いたり、自分で調べたりしました。にごり酢には、一般的な透明な酢と異なり酢酸菌がそのまま残っており、酸味がやわらかく飲みやすいのが特徴。免疫バランスの調整や花粉症症状の緩和など、健康面での効果も期待されています。

今回のサービスは「お客様にもこの魅力を知ってほしい」という思いから始まり、全国各地の蔵元から厳選したにごり酢を水で割って提供。1日あたり約200杯出る日もあり、連日好評を博しています。

最後に、柳澤さんは「にがり湯で体を温めたあと、にがり酢で内側からも整えてほしい。記録的な猛暑を元気に乗り切るお手伝いになればうれしいです。」と話しました。



提供概要

期間：2025年8月1日～9月中旬予定（なくなり次第終了）

場所：妙法湯（東京都豊島区西池袋 4-32-4）

内容：湯上がりドリンクとして「酢酸菌にがり酢ドリンク」を無料提供 ※提供数に限りあり

特徴：特徴：軟水炭酸シルキーバスと、酢酸菌ドリンクによる“W にがり”で夏の不調をサポート



■「酢酸菌ライフ」 酢酸菌を食べる食文化の復刻を目指して、酢酸菌の健康価値や日常生活での取り入れ方を発信

世界最古の調味料ともいわれるお酢は、食はもちろんのこと、生薬としても人々の健康を支え続けてきました。近年、お酢をつくりだす「酢酸菌」の研究が進み、注目される効果が明らかになってきています。酢酸菌ライフは、有志の集まりからなり、酢酸菌の健康価値と、にがり酢 や Kombucha などの酢酸菌を含む伝統的な発酵食品の日常生活での取り入れ方を広く発信していきます。 URL：<https://sakusankin-life.jp/>

＜本件に関するお問い合わせ＞

「酢酸菌ライフ」事務局／担当：島田、齋藤

TEL：090-2664-3238 E-mail：news@sakusankin-life.jp