



サウナ付きの1棟貸しのお部屋 × 熟成肉で最高のおこもりステイを O Park OGOSE にて極上サウナ飯プランを販売開始



株式会社温泉道場（本社：埼玉県比企郡ときがわ町、代表取締役：山崎寿樹）が運営する複合型リゾート施設「BIO-RESORT HOTEL&SPA O Park OGOSE」（埼玉県入間郡越生町）にて、長期乾燥熟成肉を提供する熟成兄弟（株式会社 YT&H、本社：東京都江東区、代表取締役：藤原佑太）の熟成肉を使用した“極上サウナ飯プラン”の提供を11月1日より開始いたします。

BIO-RESORT HOTEL&SPA O Park OGOSE は「ビオトープ」をテーマに、森に囲まれた自然豊かな環境下での滞在を楽しめる複合型のリゾート施設です。今回、2020年3月に新たにオープンしたサウナ付きのプライベート1棟貸しのお部屋「サウナスイートキャビン」にて、密を避けてお楽しみいただけるプライベートサウナと極上のお肉を楽しむおこもりステイプランをご用意いたしました。

熟成肉は、長期乾燥熟成肉（ドライエイジングビーフ）を加工販売する熟成兄弟が、赤身肉日本一と称される栃木県にある前田牧場さんの骨付きリブアイを自社専用熟成庫（2℃、湿度80%、風力2m/s）で60日以上熟成させて仕上げたもの。サウナ上がりにこそ食べたい味付けでご提供します。

温泉道場は「お風呂から文化を発信する」を企業理念にしており、三密を避けた新しい滞在スタイルを提供することで、安心・安全にご旅行をお楽しみいただきたいと考えています。

本プランはサウナスイートキャビンにご宿泊のお客様限定のプランとして販売。価格は、1棟貸しのサウナルーム1泊2食付き18,800円（税別）～/人です。

BIO-RESORT HOTEL & SPA O Park OGOSE（オーパークおごせ）
埼玉県入間郡越生町上野 3083-1 <https://opark.jp/>

■本リリースに関するお問い合わせ先■

BIO-RESORT HOTEL&SPA O Park OGOSE 白石 049-292-7889 shiraishi@onsendojo.com