

2021年2月25日

プレスリリース マスコミ関係者 各位



## 温泉道場は海なし県埼玉でサバの陸上養殖にチャレンジします 3月8日「サバの日」に合わせ「サバフェア」を開催



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）が運営する温浴施設「昭和レトロな温泉銭湯 玉川温泉」「おふる café 白寿の湯」「おふる café bivouac（ビバーク）」「BIO-RESORT HOTEL & SPA O Park OGOSE（オーパークおごせ）」では、3月8日のサバの日に合わせて、3月1日～3月8日の期間中「サバフェア」を実施します。

このイベントでは、フィッシュ・バイオテック株式会社（本社：大阪府豊中市、代表取締役：右田孝宣）に協賛いただき、食事処にて和歌山県串本町産の養殖サバ刺身の提供や、サバ関連商品の販売などを行います。

温泉道場は、フィッシュ・バイオテック株式会社様にご協力いただき、2021年度よりおふる café 白寿の湯にてサバの陸上養殖事業の開始を予定しています。今回のイベントは新事業に関連する取り組みの第一弾となります。陸上養殖事業により、海なし県の埼玉から漁業文化の発信を目指します。

### 「サバフェア」

3月1日（月）～3月8日（月）

期間中、店舗の売店にてサバにちなんだ商品を販売します。

### ■サバ刺身の提供 3月6日（土）～3月8日（月）

希少なブランド養殖サバ「うめえとろサバ」の刺身を食事処にて提供します。※数量限定

■「生サバ寿司」限定 50 食を無料提供 3月7日（日）

実施店舗：

おふる café 白寿の湯：14 時～提供開始

昭和レトロな温泉銭湯 玉川温泉：17 時～提供開始

※おひとり様 1 貫までの提供となります。なくなり次第終了します。

■3/8 限定 サバにちなんで「38 歳」の方は入館料が 38 円に 3月8日（月）

実施店舗：

昭和レトロな温泉銭湯 玉川温泉、おふる café 白寿の湯、おふる café bivouac、BIO-RESORT HOTEL & SPA O Park OGOSE

- ・昭和レトロな温泉銭湯 玉川温泉（埼玉県比企郡ときがわ町） <https://tamagawa-onsen.com/>
- ・おふる café 白寿の湯（埼玉県児玉郡神川町） <https://ofurocafe-hakujyu.com/>
- ・おふる café bivouac（埼玉県熊谷市） <https://ofurocafe-bivouac.com/>
- ・BIO-RESORT HOTEL & SPA O Park OGOSE（埼玉県入間郡越生町） <https://opark.jp/>

■株式会社温泉道場

2011 年 3 月創業。埼玉県を中心に「おふる cafe(R)」ブランドをはじめとする温浴施設や、リゾート施設の運営やコンサルティング、地域事業投資再生支援を行う。「おふるから文化を発信する」の企業理念の下、業界での新たな価値創造、地域活性化への貢献、人材の育成を目指して活動しています。

<http://onsendojo.com/>

■フィッシュ・バイオテック株式会社

2017 年設立。「フードロスを養殖飼料に換え、サバを育て、天然の水産資源を侵さないサステナブル養殖で世界を救う」ことを目指し、R&D（研究開発機関）として、オープンイノベーションにより他社のノウハウをまとめ、「養殖」という市場で挑戦・商品化をしている。

<https://fiotec.jp/>

■和歌山県串本町産の養殖サバ「うめえとろサバ」について

産地は本州最南端、和歌山県串本町大島。黒潮の恩恵を受ける、年間を通して海水温が安定している清涼な海域で、株式会社 NTT ドコモと連携した最先端 ICT 技術で育てています。生育環境やエサにも徹底的にこだわり、程よいあぶらのノリ、サバの柔らかな旨味、臭みがないのが特徴です。トップクラスの安全性で安心して、生でサバ本来の旨味をお召し上がりいただけます。以下、FBT 社の養殖サバの生食安全宣言 三ヶ条

- 1) 完全人工種苗！ アニサキスがいるわけがない！人工孵化の種苗から育てています。
- 2) 完全人工飼料！ 健康に育つ、安全な人工飼料で育てています。
- 3) 毎月検査、発見数ゼロ！ 毎月検査機関への提出と月間 100 尾を超える自社検査を行っています。

■本リリースに関するお問い合わせ先■

株式会社温泉道場 齊藤 070-4499-3479 [saito@onsendojo.com](mailto:saito@onsendojo.com)