



## 温泉道場と県内蔵元が異業種コラボ コロナ禍で消費量減の日本酒お助けイベントを開催！



写真左より松岡醸造 次期蔵主 松岡奨氏、O Park OGOSE 料理長 長瀬哲大、石井酒造 八代目蔵主 石井誠氏

株式会社温泉道場（本社：埼玉県比企郡ときがわ町、代表取締役社長：山崎寿樹）が運営する埼玉県内の  
温浴施設 5 店舗では、県内の若手蔵元 2 蔵と協力して、3月22日～4月4日の期間中、日本酒を活用した  
イベントを実施します。

このイベントでは、石井酒造（本社：埼玉県幸手市、代表取締役社長：石井誠）と松岡醸造（本社：埼玉  
県幸手市、代表取締役社長：松岡良治）の日本酒や酒粕を使用した日本酒風呂や甘酒風呂、甘酒パックなど  
を各店で実施します。また、おふろ café utatane を除く 4 店舗のレストランにて、今回のイベントのために  
開発した酒粕を使用した特別メニューを提供します。

### ■今回のイベントの背景

「コロナ禍において、冠婚葬祭やイベントが減少し、日本酒の消費が落ち込んでいる。酒粕が大量に余っ  
ている」そんな温泉道場と石井酒造の代表同士の SNS 上での情報交換がコラボレーションのきっかけ。フード  
ロスを少しでも減らしたい、温浴施設で酒粕や日本酒を活用できないかという思いから、今回のイベントへ  
の準備が進められました。3月上旬には、O Park OGOSE に両蔵元を招き、酒粕を活用した料理の試食会を  
実施しました。

今回のイベントを皮切りに、今後も「飲むこと」以外での日本酒の活用方法を発信し、地元埼玉の日本酒  
やローカルの事業を盛り上げていきたいと考えます。

イベント期間：3月22日（月）～4月4日（日）

イベント内容：

1）日本酒風呂・甘酒風呂・甘酒パックの提供

対象店舗にて実施。店舗によって実施内容や期間は異なります。

2）酒粕を使用した特別メニューの提供

酒粕を使用したパスタ、パンサラダ、手羽先の粕漬け焼きなど、酒粕がふわっと香るお料理を、おふろ café utatane を除く店舗のレストランにて提供。

対象店舗：

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/>

おふろ café 白寿の湯（埼玉県児玉郡神川町） <https://ofurocafe-hakujyu.com/>

おふろ café utatane（埼玉県さいたま市） <https://ofurocafe-utatane.com/>

おふろ 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「おふろ 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。「おふろ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/>

#### ■石井酒造株式会社

天保11年（1840年）に初代石井欣兵衛（きんべえ）が埼玉県幸手市にて創業。代表銘柄は「豊明」。八代目蔵主の石井誠氏は「並行複発酵」というユニットで YouTuber としても活躍中。

埼玉県幸手市南 2-6-11

<https://www.ishii-syuzo.jp/home.html>

#### ■松岡醸造株式会社

江戸末期の嘉永4年（1851年）創業。埼玉県最多連続記録8年連続金賞受賞酒蔵（通算17度）。代表銘柄は「帝松」。庭園内で営む酒蔵レストラン「松風庵」も人気。

埼玉県比企郡小川町大字下古寺 7-2

<https://www.mikadomatsu.com/>

■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)