

2022年8月23日

プレスリリース マスコミ関係者 各位



地元大学からのインターン生が企画・実施するSDGsワークショップ オーパークおごせで廃棄野菜の皮を使用した染物体験を開催



株式会社温泉道場（埼玉県比企郡ときがわ町）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、以下 オーパークおごせ）では、8月27日と28日の2日間、廃棄される野菜の皮、紅茶の葉などを再利用した「染物体験」を行います。

オーパークおごせ内の「おやさいダイニング レストラン MORINIWA」から出る、料理に使わない野菜の皮や、使用後の紅茶の葉を使用した染物体験でオリジナルハンカチを作ります。自然豊かなオーパークおごせで、環境への配慮を意識しながら、染物の楽しさを実感していただけます。

本イベントの企画・実施は、現在オーパークおごせでインターンシッププログラムを実施中の淑徳大学（埼玉県入間郡三芳町）の学生がメインで行います。イベントを通して地域のコンテンツの魅力を発信すること、お客さまに新たな価値や楽しさを提供することを目的に取り組んでいます。

開催日時：2022年8月27日（土）、28日（日） 11:00～14:00

開催場所：レストラン MORINIWA テラス

参加費：無料（入館料のみ必要です）

BIO-RESORT HOTEL & SPA O Park OGOSE

埼玉県入間郡越生町上野 3083-1

049-292-7889

<https://opark.jp/>

■本リリースに関するお問い合わせ先■

株式会社温泉道場 広報担当 齊藤 070-4499-3479 saito@onsendojo.com

O Park OGOSE 支配人 鶴見 049-292-7889 tsurumi@onsendojo.com