

2022年8月8日

プレスリリース マスコミ関係者 各位



海なし県の埼玉で、子どもたちに魚の食育を。 おふろ café 白寿の湯にて「さばき会&握りずし体験会」



株式会社温泉道場（埼玉県比企郡ときがわ町、代表取締役 山崎寿樹）が運営する日帰り温泉、おふろ café 白寿の湯（埼玉県児玉郡神川町、以下 白寿の湯）では、2022年8月14日（日）に「さばき会&握りずし体験会」を開催いたします。

■白寿の湯の「さばき会」

料理長が旬の魚を日本全国の市場から取り寄せ、お客さまの目の前でさばき、無料で振舞う毎月開催のイベントです。白寿の湯は敷地内でサバの陸上養殖に挑戦しており、イベントを通じて、地方の珍しい魚種の紹介や地域ならではの食べ方など、全国各地の食文化の発信も行っています。

今回は、夏休み期間につき「さばき会」でさばいた魚を使って握りずしを作る体験イベントをお子さま限定で同時開催します。ぜひ、ご家族で白寿の湯にお越しいただき、夏休みの思い出作りをしてください。

■イベント詳細

さばき会

2022年8月14日（日） 14:00～15:00

参加費 無料

握りずし体験会

2022年8月14日（日） 15:30～16:30

参加費 1,500円 ※小学生以下が対象 ※施設入館料が別途かかります

■温泉サバ陸上養殖場について

2021年10月より、白寿の湯の敷地内にて、埼玉県初のサバの陸上養殖場「温泉サバ陸上養殖場」をスタートしました。温浴施設を運営しながら、日々水槽の管理を行っています。海のない埼玉県で最も海を近くに感じられる文化発信拠点を目指し、海や水産業に関するイベントを定期的を開催していく予定です。



海なし県の埼玉でサバを育てるプロジェクト

温泉サバ
陸上養殖場

ONSEN SABA

■おふろ café 白寿の湯

地下750メートルの古生層から湧出する塩分濃度の高い天然温泉が自慢の日帰り温泉。その成分の濃さを証明するように浴槽の周辺には温泉成分が長年かけて堆積した“千枚田”のような結晶ができるほど。食事処「寝かせ玄米®と糀料理 俵や」では、サバを使ったお料理を通年で食べることができます。

おふろ café 白寿の湯

埼玉県児玉郡神川町渡瀬 337-1

0274-52-3771

<https://ofurocafe-hakujyu.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

おふろ café 白寿の湯 0274-52-3771