

2022年9月15日

プレスリリース マスコミ関係者 各位



おふる café 白寿の湯 × 西伊豆町合同企画 魚食文化を発信する「海の幸さばき会」を実施します



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、おふる café 白寿の湯（埼玉県児玉郡神川町、以下 白寿の湯）にて、2022年9月18日（日）に「海の幸さばき会」を開催します。

■海の幸さばき会 とは

白寿の湯の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、振舞イベント。毎月第三日曜日に開催します。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、各地の食文化の発信を行っています。

9月18日のさばき会では、静岡県西伊豆町の協力のもと、地元でしか見ることができない珍しい地魚などを使用します。水産資源が豊富な西伊豆町と海なし県埼玉にある白寿の湯が協力。魚をもっと身近に感じていただき、近年問題になっている魚食離れをくい止め、魚食文化の普及になればと考えています。

■静岡県西伊豆町 ～「ふるさと」と言いたくなる夕陽の町～

伊豆半島の西側に位置し駿河湾に面した静岡県西伊豆町は、人口約7000人の小さな町。急峻な天城山があり、海の中も同じように起伏に富んだ岩礁帯が多く、駿河湾では、およそ1000種類の多様な魚介類が生息していると言われています。こうした恵まれた環境から、古来より漁業が盛んな地域です。

また、同町にある「はんばた市場」では、新鮮な地魚の販売に加え釣り客が釣った魚を町内の飲食店などで使える電子地域通貨「サンセットコイン」で買い取るサービス「ツッテ西伊豆」が注目を集めています。

西伊豆町 <https://www.town.nishiizu.shizuoka.jp/top.html>

はんばた市場 <https://hanbata.com/>

おふろ café 白寿の湯 海の幸さばき会

日時：2022年9月18日（日） 14:00～

場所：おふろ café 白寿の湯 食事処 俵や

内容：

- ・さばいた魚の試食 無料配布 先着 30 名様
- ・お食事処 俵や にて限定メニュー（地魚丼、地魚刺身盛り合わせ）の提供 ※数量限定

※天候状況で漁に出られない場合には内容が変更になる場合がございます

■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、「ヤマキ醸造」や「結わえる」とコラボし、糀・発酵をテーマに健康で美味しい食事をご提案しています。



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/>

■温泉サバ陸上養殖場

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で開催していく予定です。



■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

おふろ café 白寿の湯 0274-52-3771