



## 海のごちそうウィーク in おふろ café 白寿の湯 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、おふろ café 白寿の湯（埼玉県児玉郡神川町、以下 白寿の湯）は、日本財団「海と日本プロジェクト」の一環として行われる「海のごちそうウィーク」に合わせてイベントを開催いたします。

海のごちそうウィーク（2022年10月10日～16日）の期間中、女性浴室にて海藻泥パック提供、売店にてシーベジタブル陸上養殖海藻の販売、食事処依屋にて海藻料理の特別提供を行います。さらに、10月16日の世界食糧デーには「海のごちそうウィーク×第4回 白寿の湯さばき会」を開催。静岡県西伊豆町さまに仕入れをご協力いただき、伊勢海老をさばきます。

### ■海のごちそうウィークとは

10月10日の魚（とと）の日から10月16日の期間に実施。メインメッセージ「知れば知るほど、海はおいしい。」を通じ、海で進行している環境悪化を、子どもたちをはじめ全国の人たちに「自分ごと」としてとらえるよう呼びかけ、海を未来へ引き継ぐアクションの輪を広げます。



魚の消費量が増え続ける一方、海洋ごみ問題や水質汚染により「2050年には魚が食べられなくなるかも」とも言われています。白寿の湯では、今回のイベントを通じて、海の現状に目を向け考えるきっかけ作りと、昨今の魚食離れをくい止めることに貢献できればと考えております。

## おふろ café 白寿の湯 海のごちそうウィーク

日時：2022年10月10日（月）～10月16日（日）

内容：

- ・海藻泥パック提供 @女性浴室
- ・シーベジタブル陸上養殖海藻の販売@売店  
そのまま干したすじ青のり 500円／そのまま干したはばのり 500円  
青のりやが本気で作ったふりかけ 500円
- ・海藻料理の特別提供 @食事処 俵や

### 第4回白寿の湯さばき会

日時：2022年10月16日（日） 14:00～

場所：おふろ café 白寿の湯 食事処 俵や

内容：

- ・伊勢海老姿作り（2,500円～）の特別販売
- ※今回は無料配布はありません  
※販売価格は仕入れ状況によって変動します  
※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

### ■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、振舞うイベント。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きます。

### ■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/>

### ■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