

2022年12月16日

プレスリリース マスコミ関係者 各位



温泉サバ 300g 到達記念！ おふろ café 白寿の湯にて 埼玉県で育った養殖サバの試食会を開催します



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）に併設された、温泉サバ陸上養殖場では、埼玉県初のサバの陸上養殖を行っています。このたび、養殖しているサバが 300 グラムまで成長したことを記念して、2022 年 12 月 17 日、18 日に試食会を開催します。

温泉サバ陸上養殖場では、2021 年 4 月より約 1,000 尾のサバの陸上養殖を開始しました。開始から 8 カ月で 300 グラムまで成長し、いよいよ出荷基準となるサイズに達する個体が増えてきました。出荷可能となったサバは白寿の湯の食事処にてお刺身としての提供を予定していますが、今回、一足先にお試しとして味わっていただく機会をご用意いたしました。

当日は、温泉サバ陸上養殖場を管理している水産女子・鎌田がおもてなしします。サバのことや養殖の苦労話などの質問もぜひ聞いてみてください。

実施日時：

2022 年 12 月 17 日（土） 11:00～13:00 / 17:00～20:00

2022 年 12 月 18 日（日） 11:00～13:00 / 17:00～20:00

実施場所：

おふろ café 白寿の湯 お食事処 俵や

提供メニュー：

- ・温泉サバの漬け 380円
- ・温泉サバの塩焼き 380円

※料理写真はイメージです。

同時開催：

12月18日14:00より「海の幸さばき会」を開催致します。今回は白寿の湯料理長が「ひみ寒ぶり」をお客様さまの目の前でさばいて料理として提供いたします。※数量限定食の為なくなり次第終了となります

■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