

2022年12月20日

プレスリリース マスコミ関係者 各位



おふろ café 白寿の湯。海なし県にも美味しい魚を！ 祝新年！ 特別企画【本マグロさばき会】を開催



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）にて、2023年1月2日（月）新年特別企画「本マグロさばき会」を開催します。

これは、毎月白寿の湯にて実施している「海の幸さばき会」のお正月企画。白寿の湯の料理長がみなさまの目の前で「生本マグロ」を豪快にさばきます。さばいた本マグロは限定メニュー＆お刺身用柵としてその場で販売いたします。

■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。

第7回 おふろ café 白寿の湯 海の幸さばき会 新年特別企画「本マグロさばき会」

日時：2023年1月2日（日）14:00～

場所：おふる café 白寿の湯 食事処 俵や

内容：

・お客さまの目の前で料理長が新鮮な魚をさばきます

・お食事処 俵やにて限定メニューを販売します

生本マグロお刺身 1,500 円～

生本マグロお刺身用柵 1,500 円～

生本マグロにぎり寿司 1,500 円～

※お食事は数に限りがございます

※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

■おふる 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。



おふる 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

おふる café 白寿の湯 0274-52-3771