

2022年12月5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！ 魚食文化を発信する「海の幸さばき会」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、2022年12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6回目となる今回は、富山県氷見市のブランド魚「ひみ寒ぶり」を取り上げます。「ひみ寒ぶり」は、氷見魚ブランド対策協議会が判定した期間に富山湾の定置網で捕獲され、氷見漁港で競られたブリのこと。ブリが獲れはじめてから、ブリの大きさや数量、形などを、判定委員会がみて、本格的な氷見のブリシーズンが迎えたことを判断したうえで、「ひみ寒ぶり」宣言を行います。今年の「ひみ寒ぶり」宣言は11月26日に出されました。1尾に1枚、氷見漁港で競られたことを証明する販売証明書を発行し、出荷されます。

第6回 おふろ café 白寿の湯 海の幸さばき会

日時：2022年12月18日（日） 14:00～

場所：おふろ 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提供（ぶり刺身 700 円～、ブリしゃぶ 1,000 円～）※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