

2022年12月22日

プレスリリース マスコミ関係者 各位



第6回めぶきビジネスアワードにて 温泉道場の「温泉サバ陸上養殖場」が奨励賞を受賞しました



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）は、革新的・創造的なビジネスプランを表彰する「第6回めぶきビジネスアワード」にて、奨励賞を受賞しました。

■受賞プラン

海なし県埼玉で生サバ食文化を常識に。

サバの閉鎖循環型養殖で世界初の漁業の形を発信

■温泉サバ陸上養殖場

温泉道場が運営する日帰り温泉施設・おふる café 白寿の湯（埼玉県児玉郡神川町、以下 白寿の湯）に併設。埼玉県初のサバの陸上養殖を行っています。

2021年4月より飼育を開始した約1,000尾のサバは、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。2022年12月には、試食会を開催するなど、来春の食事処での提供にむけて、順調に準備を進めています。



■めぶきビジネスアワードとは

めぶきフィナンシャルグループ（取締役社長 秋野哲也）、常陽銀行（頭取 秋野哲也）、足利銀行（頭取 清水和幸）が主催するビジネスプランコンテスト。応募されたビジネスプランに対しては、表彰プランを中心にその実現とさらなる成長を目指し、めぶきフィナンシャルグループがサポート、地域経済の活性化につなげていくことを目的としています。

■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/>



■株式会社温泉道場

2011年3月創業。埼玉県を中心に「おふろ cafe(R)」ブランドをはじめとする温浴施設や、リゾート施設の運営やコンサルティング、地域事業投資再生支援を行う。「おふろから文化を発信する」の企業理念の下、業界での新たな価値創造、地域活性化への貢献、人材の育成を目指して活動しています。

<http://onsendojo.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