

2023年1月23日

プレスリリース マスコミ関係者 各位



生サバを食べられる権利や、オリジナルグッズの販売も。

海なし県埼玉の「温泉サバ陸上養殖場」がクラウドファンディングを実施



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。2023年6月のサバ出荷に向けて、クラウドファンディングを実施いたします。 <https://camp-fire.jp/projects/view/632259> （1月26日公開予定）

海なし県からでも、海の文化や環境について、魚食文化について発信を行える。そんな拠点を作ることが我々がこの事業に取り組む目的です。ちょっと変わった、私たちの養殖事業を応援していただけると嬉しいです。クラウドファンディングにていただいた支援金は、養殖設備の更新のために使わせていただきます。

■クラウドファンディング

実施期間：2023年1月26日～2023年2月26日

URL： <https://camp-fire.jp/projects/view/632259> （1月26日公開予定）

リターン一覧：

クラウドファンディングのリターンとして、さまざまな形で温泉サバを楽しめるプランをご用意しました。

（1）名誉サポーター サバ神様

今回のクラファン最高額のリターン。通称「サバ神様」は白寿の湯を1年間利用できるパスポートつき。温泉サバ陸上養殖場内に、サバ神様の広告看板を設置させていただきます。サバ刺身予約チケットも付いています。

（2）贅沢フルコースプラン

白寿の湯料理長 佐藤良がふるまう、特別なフルコース。「養殖」をテーマに、温泉サバはもちろん、さまざまな海の幸を使った贅沢なフルコースをお届けします。完全事前予約制。おふろ café 白寿の湯にご来館いただき実施します。

(3) 出張鯖寿司体験

おふろ café 白寿の湯 俵や 料理長の 佐藤良があなたに会いに行き、料理長考案のお寿司をふるまいます。1組4名様まで対応可能です。生サバ寿司は一人2貫必ずふるまいます。

(4) 生サバジャック イベント協賛権

2023年3月8日~12日にご自身のお店で生サバを提供することができるイベント参加券です。「生サバジャック」というタイトルで3月8日のサバの日にちなんで生サバを食べるイベントを実施いたします。リターン購入者には、サバ3尾+イベント販促グッズをお送りします。

(5) 先行販売チケット(白寿の湯入館チケット4名分付き)

温泉サバ刺身を食べられる確約チケットです。提供数には限りがございますので、あらかじめご了承ください。

(6) 温泉サバを応援しようセットA

白寿の湯ペアチケット、サバトート、サバてぬぐい、サバステッカーのセット

(7) 温泉サバを応援しようセットB

白寿の湯ペアチケット、サバてぬぐい、サバステッカーのセット

(8) 温泉サバを応援しようセットC

サバてぬぐい、サバステッカーのセット

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。



海なし県の埼玉でサバを育てるプロジェクト

温泉サバ
陸上養殖場

ONSEN SABA

■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