

2023年1月27日

プレスリリース マスコミ関係者 各位



おふろ café 白寿の湯の節分はサバ！ 鯖寿司専門店「鯖や」とコラボした特別な恵方巻を販売



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、おふろ café 白寿の湯（埼玉県児玉郡神川町、以下 白寿の湯）では、2023年2月1日～2月3日の期間、数量限定でオリジナルの恵方巻「とろサバ恵方巻」を販売します。

おふろ café 白寿の湯に隣接する「温泉サバ陸上養殖場」では、生食のできるサバの提供を目標に養殖を行っております。養殖サバの提供に先立ち、お食事処 俵やでは、鯖寿司専門店「鯖や」とコラボしたサバメニューを提供しています。今回は節分に合わせて特別なサバの恵方巻2種類を販売いたします。

<とろサバ恵方巻販売>

- ・とろしめさばの福巻（ふくまき）
- ・焼きさばの太良福巻（たらふくまき）

「鯖や」自慢のとろ鯖を、もちもち食感の「寝かせ玄米®」で巻きました。とろ鯖とは脂質含有量が21%以上で魚体550g以上の鯖で、脂ののった旨味が特徴です。

価格：各1,630円（税込）

販売場所：おふろ café 白寿の湯
埼玉県児玉郡神川町渡瀬 337-1

※数量限定となりますので予めご了承ください。お電話での予約も承ります（0274-52-3771）

※入館料不要のテイクアウト販売もごさいます。

<節分イベント>

2023年2月2日(木) 14:00～ 鬼のお面作りワークショップ(参加費 500円)

2023年2月3日(金) 14:00～ 豆まき大会

■鯖や

2007年に鯖寿司を製造・販売する、鯖寿司専門店『鯖や』を設立。こだわりの“とろ鯖”を使用して、鯖寿司の美味しさを追求し、鯖一筋で鯖の総合商社を目指す。大阪福島区に工場兼直売店を構え、全国の百貨店催事などにも出店中。

■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。

<https://ofurocafe-hakujyu.com/>

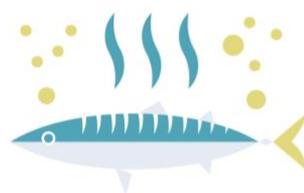


■温泉サバ陸上養殖場

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としてスタート。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。

現在、春以降のサバの出荷に向けて、クラウドファンディングを実施中。

<https://camp-fire.jp/projects/view/632259>



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