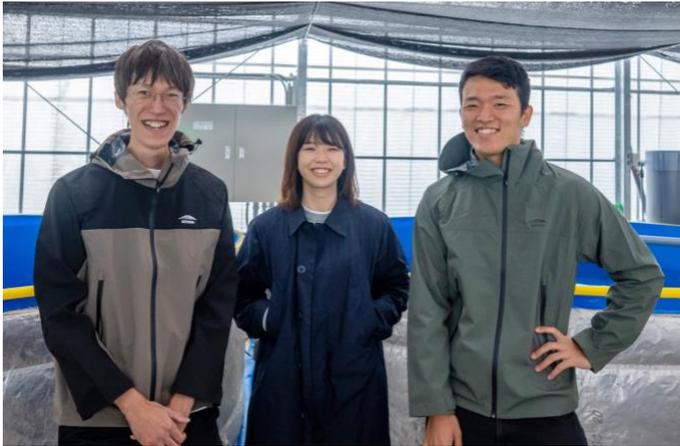


2023年2月16日

プレスリリース マスコミ関係者 各位



「大阪サバ博 2023」に温泉サバ陸上養殖場が出店 オリジナルおやつ「さば焼き」を販売します



海なし県埼玉でサバの陸上養殖にチャレンジしている株式会社温泉道場（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）の温泉サバ陸上養殖場（埼玉県児玉郡神川町）は、2023年2月22日（木）～2月27日（月）の期間中、大阪 阪神梅田本店 1階 食祭テラスにて行われる「大阪サバ博 2023」に参加いたします。

温泉サバ陸上養殖場のオリジナルメニュー「たいやき」ならぬ、「さば焼き」を会場で販売します。さば焼きは、その名の通りさばの形をした粉ものおやつ。「つぶあん」「さばみそ」の2種類をご用意します。各270円（税込）。

■大阪サバ博

サバの食文化を追求する「鯖やグループ」（最高経営責任者:右田孝宣／グループ企業: 鯖や、SABAR、フィッシュ・バイオテック）が主催する催事イベント。お寿司をはじめ、さば料理、サバ博士が育てたサバが泳ぐ水槽展示、さばにまつわるお酒まで、サバザバ（様々な）なサバを大満喫できる「サバパビリオン」を出店します。

開催期間：2023年2月22日（木）～2月27日（月）

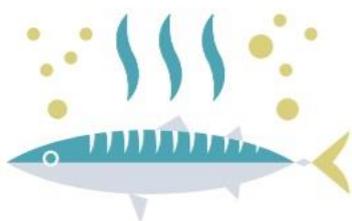
会場：阪神梅田本店 1階 食祭テラス

■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。

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



■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/>



■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