

2023年4月2日

プレスリリース マスコミ関係者 各位



埼玉育ちの希少な生サバを数量限定販売 埼玉 滝澤酒造の日本酒2種とのペアリングも



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、2023年4月8日、9日の2日間、埼玉で育った貴重な「養殖サバ」を握り鮓にて数量限定で提供いたします。

おふろ café 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。今回提供するサバは2022年7月から9カ月かけて育った養殖サバです。海なし県の埼玉では、なじみの無い「生サバを食べる文化」を作るべく、養殖場責任者の鎌田が自ら鮓を握り、生サバの魅力をお伝えします。さらに今回は、深谷市に蔵を構える滝澤酒造さまに養殖サバを実際に食べていただき、サバと相性の良い2種類の日本酒を選定していただきました。埼玉県産の酒2種と特別な生サバのペアリングセットをお楽しみください。

男女露天風呂では「日本酒風呂」を同時開催します。五感で日本酒とサバをゆったりと堪能いただければと思います。

<日本酒×温泉サバ ペアリングセット販売>

日時：2023年4月8日（土）、4月9日（日） 15時～

場所：おふろ café 白寿の湯 お食事処 俵や

参加費：1,380円

生サバ鮓2貫、ペアリングドリンク2種（彩のあわ雪、菊泉純米酒）

※販売数限定、なくなり次第終了

ご予約：お電話にて承ります（0274-52-3771）

<日本酒風呂>

日 程：2023年4月8日（土）、4月9日（日）

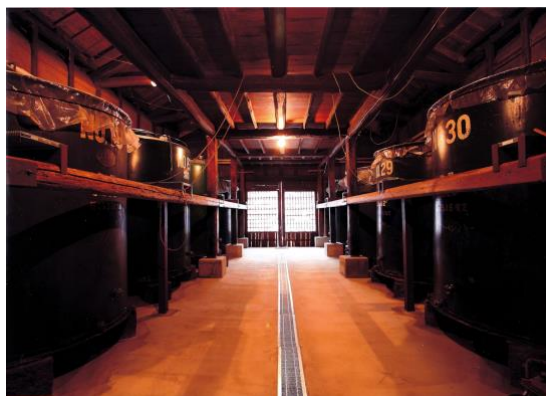
時 間：男性露天風呂 11時、15時、17時、19時

女性露天風呂 12時、16時、18時、20時

■滝澤酒造

文久三年（1863年）に埼玉県の小川町で創業。明治三十三年（1900年）に現在の深谷市に蔵を構えました。米の蒸し、麴造り、もろみの仕込みなど昔ながらの道具を用い、伝統的な酒造りを継承しています。和は良酒を醸し、良酒は和を醸すという「和醸良酒」を心がけ、造り手が心を一つにして、丁寧な酒造りを行っています。

<https://kikuizumi.jp/>



■おふる 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®と糎料理 俵や」では、「ヤマキ醸造」や「結わえる」とコラボし、糎・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。



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

おふる café 白寿の湯 0274-52-3771