

2023年5月15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/温泉サバ陸上養殖場がサバを初出荷 苦節 2年を経て、埼玉県神川町産のサバが誕生します



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。このたび、2023年6月15日に、完全養殖のサバを初出荷することが決まりました。

出荷したサバは、白寿の湯の「お食事処 俵や」にてお刺身として提供する予定です。出荷数が非常に少ないため、限定数の販売となります。2023年の1月～2月に実施したクラウドファンディングにて鯖の刺身・サバの押し寿司の権利をご購入いただいた方から優先して返礼を行います。

また、出荷記念イベントをおふろ café 白寿の湯にて実施予定です。詳細は、白寿の湯ホームページにてお知らせします。

<メディア向け試食のお知らせ>

6月15日に取材いただける方にはサバ刺身の試食をご用意いたします（数量限定）。
メール（kamata@onsendojo.com）にてご連絡ください。

■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。

おふる café 白寿の湯

埼玉県児玉郡神川町渡瀬 337-1

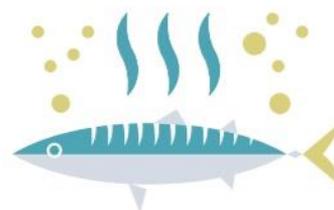
0274-52-3771

<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

■取材に関するお問い合わせ先■

おふる café 白寿の湯 0274-52-3771 kamata@onsendojo.com