

2023年6月5日

プレスリリース マスコミ関係者 各位



海なし県埼玉育ちのサバの初出荷をお祝い おふる café 白寿の湯にてサバづくしのイベントを開催



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、おふる 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、2023年6月17日～18日にサバの初出荷記念イベントを行います。

2021年から陸上養殖にチャレンジしている温泉サバ陸上養殖場。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。出荷を祝うさまざまなイベントを白寿の湯でお楽しみください。

2023年6月17日(土) 14時～

・温泉サバ出荷セレモニーイベント

・温泉サバふるまいじゃんけん大会（数量限定）

支配人鎌田とじゃんけん勝負！ 勝った人には、養殖サバをご試食いただきます。

・サバキャラクター 名前お披露目会

6月5日～13日までオンライン・店頭にて、温泉サバ陸上養殖場のキャラクターの愛称を募集中です。決定した名前を、この日、みなさまの前で発表します。名づけ親になった方には「鯖づくし御膳」をプレゼント。

サバキャラクター名付け親 応募はこちら

<https://forms.gle/2dmZPFnRN53x84o17>



2023年6月18日(日) 14時～

・海の幸さばき会

養殖場で育った貴重な「温泉サバ」をみなさまの目の前でさばきます。見学無料

・サバクイズ大会

さばき会終了次第実施。サバ関連グッズの景品もご用意。参加無料

・38食限定／鯖づくし御膳 38%オフでご提供

通常 2,620円(税込)の鯖づくし御膳を 38%オフの 1,625円(税込)で提供します。

(2日間で38食限定)

※こちらは温泉サバを使用していません。予めご了承ください。

・オリジナルスイーツ「さば焼き」販売 15:00～16:00 予定

※時間は前後する場合がございます



■生産者からのメッセージ

最初は社内プロジェクトから始まったサバ養殖が、事業として動きだし、そしてついに2年の時を経て出荷を迎えます。これまでに様々な方のご協力があり、出荷までたどり着くことができました。我々は、ただ魚を育てるのではなく、みなさまに養殖という事業を紹介して一次産業の大切さや魚食文化を発信していきたいと考えております。養殖場のある神川町の皆様が誇れる「名産品」となれるよう、今後も養殖業に勤しみます。ぜひ、イベントに遊びに来てください！

おふる café 白寿の湯 支配人 鎌田



■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■

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