



## オーパークおごせが埼玉を代表するブランド「SAIBOKU」とコラボ 埼玉を味わう宿泊者向け BBQ ミールキットを発売開始



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「BIO-RESORT HOTEL&SPA O Park OGOSE」（埼玉県入間郡越生町、以下 オーパーク）は、豚の育種から、精肉、ハム・ウインナーの製造・販売までを完全一貫体制で手がける株式会社サイボク（埼玉県日高市、代表取締役社長 笹崎浩一、以下サイボク）とコラボし、宿泊者向けの BBQ ミールキットを提供開始いたします。

サイボクが宿泊施設とコラボするのは今回が初の試み。サイボク自社牧場産の「ゴールデンポーク」を原料に使用したハム・ソーセージは豚肉本来の旨みを感じられる逸品。「欧州国際食品品質コンテスト」にて金メダルを多数受賞している「サイボク」と、オーパークで製造しているオリジナルデザート「湯あがりミルクチーズケーキ工房 ふろまあじゅ」を詰め込んだ BBQ ミールキットは、アウトドアでのお食事をより満喫できる内容です。今後は、季節ごとに旬の埼玉県産食材を加えたラインナップ展開を予定しています。

O Park × SAIBOKU コラボ BBQ ミールキット

提供開始：2023年6月1日（木）～

内容（3人前）：

1. ゴールデンポークかたロース切身 120g×3枚

2. ゴールデンポークばら肉（焼肉用） 300g
3. ベーコン 200g
4. ポークウインナー 56g×2 パック
5. あらびきウインナー 56g×2 パック
6. ホワイトウインナー 56g
7. ウインナーサラミ 56g
8. マスタード 40g
9. 湯あがりミルクチーズケーキ工房 ふろまあじゅ 3個

■湯あがりミルクチーズケーキ工房 ふろまあじゅ

株式会社温泉道場が運営する複合型リゾート施設「BIO-RESORT HOTEL & SPA O Park OGOSE」（埼玉県入間郡越生町）内で製造・販売するオリジナルのチーズケーキ。原材料には、埼玉県産の乳製品を使用しています。酪農家の数が減少の一途を辿るなか、そんな状況に少しでも歯止めをかけたい、地元酪農家の美味しい牛乳や乳製品をたくさんの人たちに届けたい、そんな思いも「湯あがりミルクチーズケーキ」には込められています。同社が運営する温浴施設やレストラン、宿泊施設にて販売・提供。また、オンラインでも販売しています。埼玉県新商品 AWARD2022 にて、抹茶味とほうじ茶味が入賞いたしました。

<https://fuomage.stores.jp>

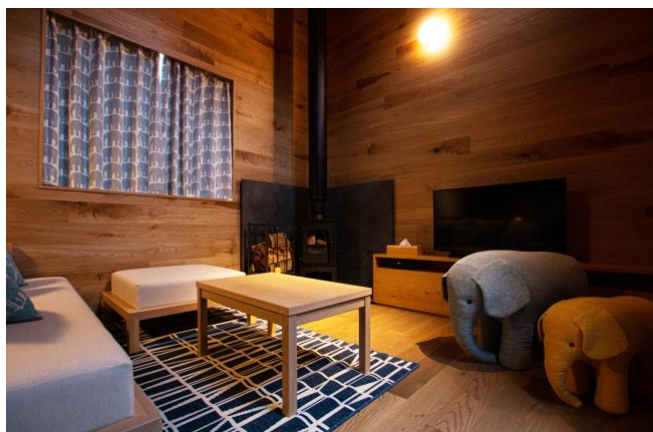


BIO-RESORT HOTEL&SPA O Park OGOSE

埼玉県入間郡越生町上野 3083-1

049-292-7889

<https://opark.jp/>



■株式会社サイボク

本 社：埼玉県日高市下大谷沢 546 番地

代 表：代表取締役社長 笹崎浩一

創業日：1946 年 9 月

事業内容：

自社牧場での種豚育種改良、肉豚生産、精肉・ハム・ソーセージ・パン製造販売および加工品、食品販売、地元野菜の直売、カフェテリア、レストランの運営、温泉施設の運営、アスレチックの運営

<https://www.saiboku.co.jp/>



■株式会社温泉道場

2011 年 3 月創業。埼玉県を中心に「おふろ café(R)」ブランドをはじめとする温浴施設や、リゾート施設の運営やコンサルティング、地域事業投資再生支援を行う。「おふろから文化を発信する」の企業理念の下、業界での新たな価値創造、地域活性化への貢献、人材の育成を目指して活動しています。



本 社：埼玉県比企郡ときがわ町玉川 3700

代 表：代表取締役社長 山崎寿樹

創業日：2011 年 3 月 9 日

事業内容：温浴施設・宿泊施設の運営、事業再生支援等

<http://onsendojo.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 広報 齊藤 070-4499-3479 [saito@onsendojo.com](mailto:saito@onsendojo.com)  
O Park OGOSE 支配人 山口 049-292-7889 [yamaguchi@onsendojo.com](mailto:yamaguchi@onsendojo.com)