

雪室熟成豚・雪室じゃがいも

新潟のシンボル・魅力・煩わしいもの「雪」。

かつてはその雪を効果的に生活に活かしていました。それが“雪室”です。しかし、冷蔵庫の普及により雪室は廃れてしまいました。今、その雪室の魅力をもう一度見直して新潟の新たな食の魅力を創造している方々とブランドがあります。下記からは「越後雪室屋」や雪室について詳しく説明していきます。



◎雪室とはなんぞや？

雪室の歴史は古来の日本では貴重であった氷を天皇に献上するための氷室までさかのぼります。時代は進み、雪国の人々は冬にたくさん積もった雪を雪室に貯めて、冷蔵庫として使用してきました。これはまさに雪国に生きる人々の生活の知恵です。しかし、三種の神器(3C)で冷蔵庫が普及



現在の雪室(新潟県上越地域)

すると一気に雪を入れたり、大きな貯蔵庫が必要となる雪室は急激に廃れていきました。しかし今では冷蔵庫に比べ、石油を10リットル、CO2を30kgも削減できるといわれ、再び注目をされています。今の雪室では1000kgの雪の上にもみ殻をかぶせ、溶けないようにしています。

◎雪室の良さ

雪室は機械ではなく自然の力なので温度が1～2℃で湿度が95パーセントと一定のため年間で安定的な熟成が可能です。また雪が空間を冷やしているので振動もゼロで食品にストレスをかけずに熟成・貯蔵ができます。また先述の通り、環境にも優しい商品です。お肉という視点で見ると、酵素のはたらきによってお肉の繊維が壊れ、柔らかいお肉になります。脂肪の口どけや滑らかさがup!!またたんぱく質が分解されて、うま味が強くなります。また解凍したときにドリップ(お肉の組織液で赤色の液体)の流出量が少ないために、うま味が逃げないという特徴があり、しっとりした柔らかい肉質のかどの取れた雑味のないまるやかなコクのある味わいになります。しかし嫌な熟成香はありません。

おすすめの食べ方<お肉>

まずはお肉の美味しさが感じられる ソテー で。

春はふきみそ・夏はBBQの様に外で・秋は新米と一緒に・冬は麩漬けで！

様々な楽しみができます。

◎販売商品(一部)

- ・雪室熟成豚ロース(ステーキ・味噌漬け・塩麩漬け)
- ・雪室熟成黄金豚(ステーキ・味噌漬け・塩麩漬け)
- ・雪室熟成コーヒー(クラシック・ビター・ショコラ・マイルド・紙パック)
- ・雪国ドーナツ(雪室珈琲・ほう味みそ・抹茶)
- ・アイス(雪室珈琲・ほう味みそ・氷温熟成こしひかり・越後棒茶・雪どけそば・雪室熟成生醤油・雪室熟成抹茶)
- ・純米酒
- ・氷温熟成魚沼/新潟産こしひかり
- ・雪室熟成生醤油
- ・越後棒茶/氷温熟成緑茶/和紅茶/雪室冷茶/こめ茶/雪室熟成深蒸し茶
- ・雪室そば
- ・詰め合わせギフト多数 他多数

ご注文は下のフォームから↓

<https://www.takashimaya.co.jp/shopping/food/0400015779/>

◎越後雪室屋の賞・活動など

- ・「イノベーションネットアワード2015」 農林水産大臣賞受賞
- ・「中小企業庁 がんばる中小企業300社」 選出
- ・「観光庁 世界にも通用する究極のお土産品」 ノミネート/雪室珈琲
- ・「新潟市土産品コンクール」 金賞受賞 /雪室珈琲
- ・「新潟市土産品コンクール」 国際賞受賞/雪室米・酒セット
- ・「モンドセレクション2012」 銀賞受賞/越後棒茶
- ・「DLG(ドイツ農業協会)食品競技会」 銅賞受賞/雪室熟成黄金豚ロースカツ
- ・2017年9月 香港にて試食会
- ・同年 タイ・ニューヨークにて試食会
- ・同年 シンガポールにてスタッフ研修
- ・2018年4月 シャングリラホテルにてプレゼンと試食会
- ・ミシュランガイドのウェブサイトに掲載

◎山崎さんと宇尾野さんの決意

<山崎さん>

県外で地道に活動し、越後雪室屋というブランドを全国で知ってもらおう。

一雪国の力を他県、そして世界へ

<宇尾野さん>

世界に発信するのも大事だが、まず新潟の人に知ってもらいたい。新潟は高いお金を出さなくてもいいものが入るから雪室屋ブランドが人気になりにくいけどそんな新潟の人にも知ってもらいたい。また新潟のお肉のブランドといえば雪室熟成豚と言ってもらえるようにする。

一雪国の力を再発見してもらおう



山崎 宝雄さん

Tomio Yamazaki

越後雪室屋

新潟から県外・海外に向けて雪室屋の魅力を発信されている。雪室参加全21社の運営コーディネートを担当されている。長年、卸売業で勤務されていた経験を活かし、フードショーの現場などでも活躍されている。調理師免許をお持ちで食材の最適な食べ方を熟知されている。



宇尾野 伸さん

Shin Uono

ウオシヨク

精肉の卸売の営業を担当されている。ウオシヨクさんではホテルやレストランにお肉を卸している。また、ウイナー等といった食肉の販売もされている。主なブランドに雪室熟成豚・越乃黄金豚・佐渡牛・村上牛等があり、ドイツの食品品質協議会で受賞されたこともある。