

令和元年9月4日

報道関係 各位

勝山市雪室ブランド推進会議事務局  
(公印省略)

雪室に貯蔵したそば粉の提供開始について

雪室ブランドの確立と雪室そばの普及を目的に当会が、今年の3月上旬から雪室で貯蔵してきた勝山産玄そばを石臼で挽いてそば粉の提供を開始しますので、取材方よろしく願いいたします。

記

1. 提供商品 雪室貯蔵した勝山産そば粉
2. 価格 1,100円/500g  
※ 前は1,500円でしたが、より多くの人に雪室そば粉の美味しさを知って頂きたいという思いから、今回は上記の値段で販売をいたします。
3. 提供数 約30袋
4. 申込先 勝山市雪室ブランド推進会議事務局  
(勝山市役所 ジオパークまちづくり課内)  
Tel 88-8126 Fax 88-1119  
E-Mail geopark@city.katsuyama.lg.jp
5. その他 雪室はそばを長期間保存するのに大変適しており、特に劣化が進みやすい夏場は高い湿度を保ったまま低温貯蔵することで乾燥を防ぎ、そばの色や風味、鮮度を保つことができます。

問い合わせ先  
勝山市雪室ブランド推進会議事務局  
産業・観光部 ジオパークまちづくり課 エコ・ジオパーク推進G  
担当 森石  
Tel 88-8126 Fax 88-1119  
E-Mail geopark@city.katsuyama.lg.jp

# 福井県勝山産 雪室そば粉



雪室内部



雪室での保管状況

ゆきむろ  
雪室で3月から寝かせた玄そばを  
石臼で丁寧に挽いたものです

まるで新そばのような味わいを

ぜひお楽しみください

500g 1,100 円\*

\*本来は1500円程度ですが、より多くの人に雪室そば粉のおいしさを  
知って頂きたいという思いから今回は1,100円で販売させて頂きます



↓お問い合わせ↓

☎ 0779-88-8126 Fax 0779-88-1119

福井県勝山市雪室ブランド推進会議

事務局：勝山市役所 商工観光部 ジオパークまちづくり課

e-mail: geopark@city.katsuyama.lg.jp



奥越前かつや雪室

勝山市雪室ブランド推進会議



福井県勝山市  
ジオパーク