

令和2年7月3日

報道関係 各位

勝山市雪室ブランド推進会議事務局

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、本年3月から雪室で貯蔵してきた勝山産玄そばを、石臼で挽いたそば粉の提供を開始しますので、取材方よろしくお願いたします。

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 (目安として6~7食分)
3. 提供数 30袋
4. 提供開始日 令和2年7月17日(金)から提供開始
5. 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.0779-88-8126 Fax.0779-88-1119
e-mail geopark@city.katsuyama.lg.jp
6. 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。

(お問い合わせ先)

勝山市雪室ブランド推進会議事務局

(勝山市ジオパークまちづくり課内)

Tel 0779-88-8126

Fax 0779-88-1119

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



奥越前かつやま雪室

福井県勝山産 雪室そば粉

雪室で3月から寝かせた玄そばを石臼で丁寧に引いたそば粉です。

新そばのような風味をぜひお楽しみください。

“雪室（ゆきむろ）”の室内は電気冷蔵庫のような温度のゆるぎがなく、低温・高湿度を一年中安定して保つことができます。鮮度保持の大敵「乾燥」から食品を守り、瑞々しい美味しさを保ちます。低温下に置かれて生きている食品は寒さに耐えようと呼吸を控える働きがあるため、雪室内での食品の熟成、長期鮮度保持を可能としました。

雪室は、そばを長期保存するのに適しており、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、そばの色や風味を保つことができます。



500g入り 1,100円

お問い合わせ・申し込み先
勝山市雪室ブランド推進協議会事務局
(勝山市役所ジオパークまちづくり課内)
Tel. 0779-88-8126 Fax. 0779-88-1119
e-mail: geopark@city.katsuyama.lg.jp



恐竜渓谷ふくい
勝山ジオパーク
DINOSAUR VALLEY FUKUI
KATSUYAMA GEOPARK