

令和3年7月6日

報道各位

勝山市ジオパークまちづくり課

雪室に貯蔵した「勝山^{ゆきむろ}雪室そば」の提供について

勝山市雪室ブランド推進会議に加盟する下記の店舗が、本年3月から雪室で貯蔵してきたソバの実を使ったお蕎麦の提供を開始しますので、事前告知および取材方よろしくをお願いいたします。

記

1. 提供店舗 ・勝山麺類組合加盟店(食庵おり田、勝食、めん工房きふね、手打ちそば八助、手打ちそばどうせき、福彩り食堂のむら屋、やく志屋)
・おいしいちよ鶴
※提供店舗は、奥越前かつやま雪室ののぼり旗を店頭に掲げます。
2. 提供開始日 令和3年7月16日(金)から提供開始
・各店舗そば粉がなくなり次第終了します。
・昨年度は7月下旬～8月下旬頃にかけて各店舗毎に終了しました。
3. 提供数 約13,000食程度

勝山市雪室ブランド推進会議は、ジオの恵みである勝山の農産品などを雪室利用付加価値を高め、商品開発等を行うことにより、新たな勝山市の地域振興を図ることを目的に、平成31年4月に結成された組織です。
市内外の団体や個人等との連携を強化し、雪室商品の調査研究、開発及び情報発信に特化した活動を行い、雪室商品のブランド化に資する活動を展開しています。

問い合わせ先
勝山市ジオパークまちづくり課 森石
(勝山市雪室ブランド推進会議事務局)
Tel 0779-88-8126 Fax 0779-88-1119
e-mail geopark@city.katsuyama.lg.jp

勝山

雪室そば

ゆき

むろ

冬の勝山を白く彩る雪。
この清らかな雪を集めた
天然の貯蔵庫「雪室」で
保存した蕎麦の実を使い、
丹精込めて打った
特別な美味が「雪室そば」です。

低温高湿度の雪室では
鮮度や風味が保たれるため
まるで新そばのような、
香り高く滋味深いそばを
味わうことができます。



写真はイメージです

7/16(金)~

数量限定

各店舗の雪室そば粉がなくなり次第
提供終了(例年2~3週間程度)

提供店舗



① 越前そば処 勝食

勝山市郡町1-264
0779-88-0519
昼11:00~14:00・夜17:00~(19:00L.O.)
定休日/火曜・日曜夜 水曜

② やく志屋

勝山市沢町2-9-10
0779-88-0521
昼11:30~14:00・夜17:00~19:30
定休日/水曜

③ 手打ちそば 八助

勝山市栄町1-1-8
0779-88-0516
11:00~14:00
定休日/木曜・金曜

④ 手打ちそば どうせき

勝山市元町1-5-22
0779-88-0667
昼11:30~14:00・夜17:00~(19:00L.O.)
定休日/水曜

⑤ おいしい、ちよ鶴

勝山市本町2-4-2
0779-87-2250
11:30~(15:00L.O.)
定休日/木曜

⑥ 福彩り食堂 のむら屋

勝山市元町2-13-32
0779-88-1392
昼11:00~(14:30L.O.)・夜17:00~(19:30L.O.)
定休日/水曜

⑦ めん工房 きふね

勝山市旭町2-755
0779-87-2788
11:00~17:00
定休日/月曜

⑧ 食庵 おり田

勝山市毛屋町1611
0779-87-3737
月曜11:00~15:00(14:30L.O.)
水~日曜11:00~18:00(17:30L.O.)
定休日/火曜

詳細は
こちら!!



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



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



雪の力で冷やした天然の冷蔵庫

雪の冷熱エネルギーで貯蔵品を冷やす“雪室”。

電気冷蔵庫内は、5～6℃の間で温度が上がり下がりますが、

雪室内は、雪の冷気で常に冷やされ続けるため、

冬場はもちろん夏場でも0℃に近い低温であり、湿度は約90%を保ちます。

このように低温高湿度を保つ雪室に貯蔵された食品は、

呼吸や乾燥が抑えられることで鮮度を保ち、劣化を防ぎます。



低温で 一定な温度

急激な温度変化がない。

30℃を超える真夏でも
雪室内は5℃以下をキープ！



雪室内貯蔵の様子

ストレスが 少ない

冷蔵庫は、貯蔵物に振動や
光(扉の開け閉め)の
ストレスがかかる。



高い湿度

冷蔵庫内は乾燥するが、
雪室は乾燥しない。

電気 エネルギーを ほとんど使用しない

冷蔵庫は常に電気を使用するのに対し、
雪室では若干の電気を使用する以外、
ほとんどエネルギーを
使わない。



雪の搬入の様子



勝山市雪室ブランド推進会議では
雪室で食品を貯蔵した場合の成分変化について調査・分析し、
玄そばについては、常温・低温倉庫以上の劣化抑制を確認しています。
電気エネルギーを使わずに食品を冷やし、品質を維持できる
環境にやさしい雪室の活用に向け、引き続き研究を続けていきます。

販売者：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



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



詳細は
こちら!!