

～ 新潟の郷土漬物を雪室熟成でまろやかに ～ 贈り物にぴったりの「越乃山海漬」「越乃切干漬」4月12日新発売

山の幸・野の幸・海の幸で食品を製造する株式会社三幸(本社：新潟県聖籠町 創業73年)では、雪深い新潟の天然の冷蔵庫「雪室」で低温熟成することでまろやかに仕上げた酒粕や醤油を使用した雪室仕込みの新商品2品を、2019年4月12日より発売いたします。

当社ではすでに新潟のお土産品として「数の子山海」「数の子ハリハリ」という郷土漬物を販売していましたが、さらに新潟らしく美味しさをお伝えできる付加価値ある商品を作りたいとの想いから、このたび越後雪室屋ブランドより「越乃山海漬」「越乃切干漬」の2商品を発売いたします。

この度商品化した「越乃山海漬」「越乃切干漬」は、新潟の天然の冷蔵庫「雪室」を利用しています。「雪室」は、貯蔵庫の上に冬の間降り積もった雪で山をつくり、もみがらで表面を覆うことで雪が解けないように造られており、昔から冬に収穫した作物の夏までの貯蔵庫として用いられてきました。雪に覆われた室内は、温度の上下を繰り返す通常の冷蔵庫とは異なり、冬場はもちろん夏場も温度はほぼ一定の0度に保たれ、食品にストレスを与えないという利点があります。また、食品に対しては低温順化、鮮度保持、不快臭の低減等の効果があり、環境的にも省エネで注目されています。

このような雪室の利点を生かし、「越乃山海漬」は新潟県産酒粕を味・香りがまろやかになるまでの期間じっくり低温熟成したものを使用し、パリッとした国産野菜とともにピリ辛のわさび味に仕上げました。石臼ですり上げた酒粕の口当たりも非常に滑らかです。「越乃切干漬」は雪室熟成のまろやかな醤油に新潟県産の甘みの強い切干大根とするめ、昆布を加え、家庭で作ったような素朴な美味しさに仕上げました。どちらの商品にも、パリパリ食感が自慢の数の子がたっぷり入っています。

新潟土産にはもちろん、日々のちょっとした贅沢にもこだわりの味をお召し上がりください。当社では、今後も皆様の食卓を豊かにする商品作りにより、皆様の食卓においしいと笑顔をお届けします。

<商品概要>



商品名 越乃山海漬
価格 800円(税抜)
内容量 200g

◆発売日：2019年4月12日(金)

◆販売先：新潟駅ココロ 三幸直営売店



商品名 越乃切干漬
価格 800円(税抜)
内容量 170g

<越後雪室屋とは>

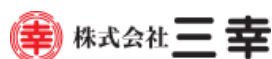
雪国に古くから伝わる天然雪を使った食品保存庫「雪室」を使用した食材のブランド。

にいがた雪室ブランド事業協同組合*として異業種企業が集まり活動している。

*味と品質にこだわりを持ち、「雪国新潟の美味しさを全国に広めたい」という思いを共有する食のプロたちの集合体

◆4月12日(金)～13日(土)の2日間、試食販売を実施いたします。ぜひお越しください。

この件に関するお問合せ先



〒957-0102 新潟県北蒲原郡聖籠町位守町 160-24

TEL. 025-256-2251 FAX. 025-256-2261

E-mail: release@kk-sanko.com HP: http://www.kk-sanko.com