

2024年8月16日

報道関係者各位

ホテルハーヴェストスキージャム勝山

豪雪地帯ならではの天然の冷蔵庫で5か月間保存

## 雪室で育んだ「雪室玉ぼん酢」を80本限定販売

ホテルハーヴェストスキージャム勝山（福井県勝山市、統括総支配人：吉岡厚志、以下「スキージャム勝山」）は、自然のエネルギーで低温熟成する雪室で育んだオリジナル商品「雪室玉ぼん酢」を2024年8月19日（月）より80本限定で販売開始いたします。



### ■奥越前地方の風土を活かし誕生した「雪室玉ぼん酢」

ホテルハーヴェストスキージャム勝山が立地する奥越前地方は、福井県の中でも特有の多湿、豪雪と言う土地柄と、古くから伝わる発酵・熟成技術、豪雪地帯ならではの雪室を活用した保存方法などが伝承されています。この土地の風土と地の利を活かした商品として、2023年秋に「雪室玉ぼん酢」が誕生しました。雪室の中の気温は1年を通じて2℃～4℃前後で安定しており、著しい温度差が無い冷暗所に保存したポン酢はゆっくり瓶の中で熟成し、角が取れた丸みのある味わいに変わります。この味わいに私たちは丸みを帯びた味わいに黒真珠の銘玉を感じ、そこから「雪室玉ぼん酢」と名付けました。

2年目となる今年は、「仕込み」を早い時期から行い、雪室内での熟成期間を延ばしました。保存料、化学調味料、着色料、糖類を一切使用せず、雪室の低温環境で3ヶ月間熟成させることで、柑橘類のフレッシュさはそのままに、まろやかな米酢の酸味と深みのある本醸造醤油の味わいが生まれ、昨年以上に雪室の効果を感じていただける仕上がりとなっています。

#### <商品概要>

販売開始：2024年8月19日（月）～

販売本数：80本 ※雪室の状態により本数は前後する場合があります。

販売場所：ホテルハーヴェストスキージャム勝山内バイキングレストラン「グランドカフェ」

料 金：1本1,500円（消費税込）

## ■2024 ピンテージ「雪室玉ぼん酢」の味の特徴（評価者：料飲支配人 内田年次）

ぼん酢を実際に口にすると、ファーストアタックはアロマ同様に刺激的な柑橘を感じ、ワンテンポ置いて強いミネラル感、その後温度の上昇とともに出汁の存在が主張しはじめます。おすすめの状態は冷蔵庫で冷やした状態から、食材を入れ温度が上がるまさにその瞬間。この瞬間に、酢橘の刺激的な香りはフレッシュさへと変化を遂げ、同時に醤油の熟成香と奥越の仕込み水のミネラルを感じます。

雪室に入れる前にはお互いが荒々しく強く主張しすぎていたものが、雪室での熟成で角が落ち、玉のような丸みを帯びフレーバーが調和され、強さを感じた硬さは身を潜め、食材の旨さを活かす引き立て役へと変化しました。今年の「雪室玉ぼん酢」は、淡白な味の食材にこそふさわしい究極のポン酢に仕上がっています。



## ■ 勝山の雪室について

雪室は日本書紀にも記載されている日本の伝統的な保存方法の一つで、冬に積もった雪を利用して自然の冷蔵庫を作るものです。雪室で保存された食品は、味がまろやかになるといわれており、また電力等を使わずに自然の冷気を利用するため地球にも優しい保存方法として知られています。スキー場勝山では、先人から伝わる知恵と技術の「雪室」を観光資源にしようと、大学の教授や地元企業、勝山市の協力を得ながら「雪室玉ぼん酢」の製品化を進め、2023 年秋に第一号を販売しました。

本商品の製造に使用している勝山市内の雪室は、12 月～1 月の降り始めの雪を断熱材の入った倉庫に入れたもので、1 年を通しての安定した低温と高湿度がまろやかな味わいのポン酢を育てています。



冬の雪を詰め込んだ雪室内

## ■ホテルハーヴェストスキージャム勝山 施設概要

勝山の自然を一望するロビー、ラウンジ、オールシーズン楽しめるガラス張りの屋内プール、露天風呂付温泉大浴場など、訪れる全ての方にリゾートを満喫していただけるホテルです。緑豊かな高原の中でのアクティビティや、手ぶらで楽しめるバーベキューガーデン、福井土産やアウトドアブランドのアパレルが豊富な売店など、1日中楽しむことができます。またウインターシーズンは、西日本最大級のスキー場として親しまれています。

所在地：〒911-0000 福井県勝山市 170-70

電話番号：0779-87-0081

交通：【車】中部縦貫自動車道勝山インターから約20分（約13km）

【電車】えちぜん鉄道「勝山駅」よりタクシーで約20分 ※シャトルバス有

主要施設：客室、レストラン（4か所）、温泉大浴場、屋内温水プール、スキージャム勝山（わんぱく恐竜ランド・セグウェイ体験・バーベキューガーデン・ドッグランパーク）

公式サイト：<https://www.resorthis109.com/skijam/>



### Contact us

本件に関する  
お問い合わせ先

東急リゾート&ステイ株式会社

ホテルハーヴェストスキージャム勝山

担当：中井（なかい）

MAIL：[info-hvcjk@tokyu-rs.co.jp](mailto:info-hvcjk@tokyu-rs.co.jp)

TEL：0779-87-0081 FAX：0779-87-6101