八海山雪室で今年の雪入れ作業を行います





八海醸造(本社:新潟県南魚沼市、代表取締役:南雲二郎、以下弊社)が運営する複合施設「魚沼の里」の「八海山雪室」では、日本酒などを貯蔵する「雪中貯蔵庫」に毎年、新たな雪を加える作業を行っています。今年もまたその時期を迎え、いよいよ今週実施いたします。ここでは毎日、雪中貯蔵庫見学ツアーを行っており、今週は、直にその迫力ある雪入れ作業を見ることができるかもしれません。また弊社では、この雪入れにまつわる準備作業や雪入れの様子を自社の SNS(インスタグラムとフェイスブック)で随時公開する予定です。

弊社のある魚沼は有数の豪雪地帯であり、多い年には冬に3メートルもの雪が降り積もります。長く厳しい冬が続く雪国の暮らしにとって、この雪は時にやっかいな存在ですが、古くから先人たちは、この雪の力を活かした独自の暮らしや食文化を育んできました。その一つが「雪室」、雪国の知恵や工夫から生まれた"天然の冷蔵庫"です。冷蔵庫の無い時代、年間を通して低温を保つ雪室は、野菜などを保存するだけでなく食品を冬場の凍結から守り、夏は室に残っている雪や氷を売るなど生活の糧としても活用しました。この精神を引き継ぐのが八海山雪室の「雪中貯蔵庫」です。施設周辺に降り積もる約1,000トンもの雪を毎年蓄えることで、年間を通して低温高湿な環境を安定的に保ちます。弊社は、この雪の冷気という"自然エネルギー"を活用して貯蔵した日本酒「純米大吟醸 八海山 雪室貯蔵三年」や「純米大吟醸 八海山 雪室熟成八年」をつくり出しており、雪室ならではの熟成から引き出される独特の味わいは、大変ご好評をいただいております。

今年は例年とはやや異なり、ここまで積雪量が豊富とはいえない状況ではありますが、この機を逃さぬよう、今週新たな雪を蓄える作業を行います。近年は前述した「三年」や「八年」を味わうことで「雪室」にも興味をお持ちくださる方が国内外に多くいらっしゃることから、今回、自社の SNS を活用し、その作業の様子を随時公開いたします。また、同施設で毎日実施している雪中貯蔵庫ツアーでは、この雪入れ作業期間中に特別ツアーも実施する予定です(詳細は別欄)。

是非、この機会に、国内外の多くの皆様に弊社の SNS から迫力ある雪入れの様子をご覧いただき、清酒八海山を育む雪国の生活文化に興味をお持ちいただければ幸いです。

八海山雪室

八海醸造本社のある新潟県南魚沼市長森にある 複合施設「魚沼の里」にある。

毎年およそ 1,000 トンの雪を建物周辺から集め 断熱処理を施した雪中貯蔵庫に入れ、雪が放つ 冷気を庫内に行き渡らせることで、年間を通し 平均 4 度前後の低温に保つ。



雪中貯蔵庫見学「特別ツアー」

通常は当日店内申込制のツアーを以下の日程のみ事前 web 予約で受け付けます

実施日程:2023年2月16日(木)、17日(金)、18日(土)、19日(日)の4日間

実施時間:各日3回(①11:00- ②13:00- ③15:00-)

参加料金:無料

参加人数:各回 10 名まで

予約方法:下記 web サイトよりお申し込みください(先着制)

https://coubic.com/uonumanosato/867628

予約特典:「純米大吟醸 八海山 雪室貯蔵三年」「純米大吟醸 八海山 雪室熟成八年」の試飲無料

- ※先着順で、定員達し次第受付を終了いたします。
- ※ツアー会社様含む、団体での受付はお受けしておりません。予めご了承ください。
- ※ご案内は日本語のみのツアーとなります。
- ※予約方法など詳細は上記 web ページをご確認ください

お客様からの問い合わせ先

八海醸造株式会社 新潟県南魚沼市長森 1051 お客様相談室 TEL 0800-800-3865

このリリースに関する報道機関からの問い合わせ先

株式会社八海山 広報担当:浜崎 東京都中央区築地 4-5-9 築地安田第二ビル3階

Email: press@hakkaisan.co.jp 電話 03 - 6264 - 3366