

2023年10月25日

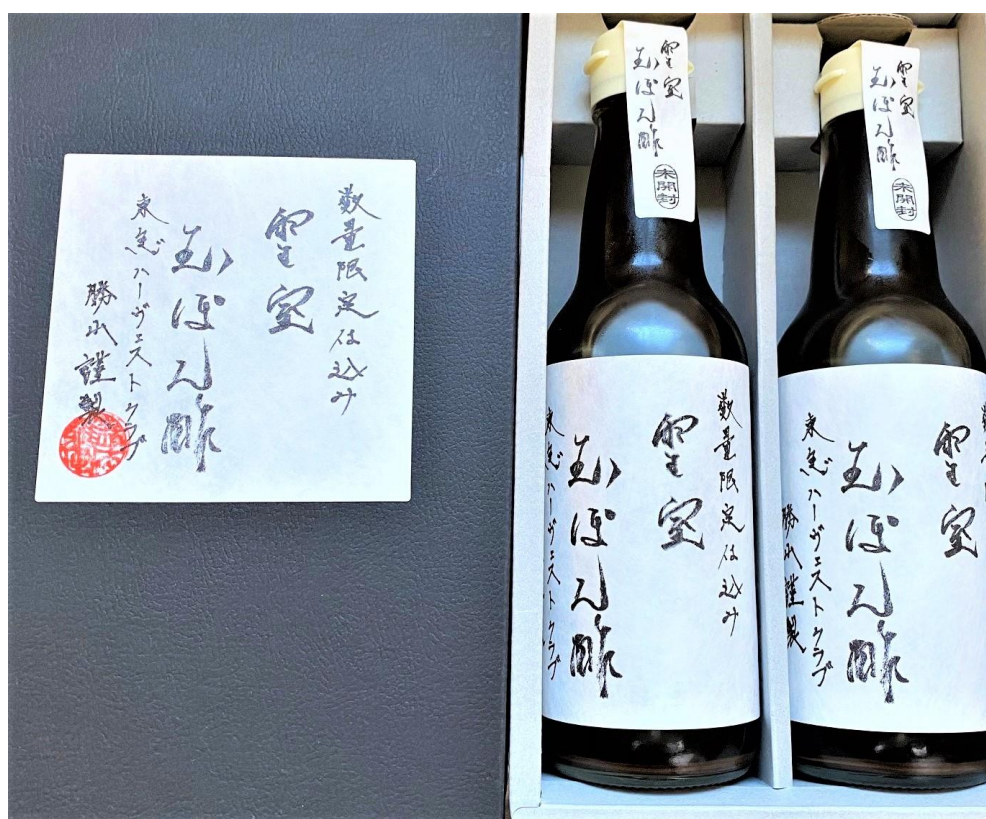
報道関係者各位

ホテルハーヴェストスキージャム勝山

『日本書紀』にも記録が残る天然の冷蔵庫

## 雪室で発酵・熟成させた「雪室玉ぼん酢」販売開始

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、雪室で発酵・熟成したオリジナル商品「雪室玉ぼん酢」の販売を開始します。



### ■2023年秋「雪室玉ぼん酢」が誕生

スキージャム勝山は、福井県の中でも奥越特有の多湿、豪雪と言う土地柄を持つ地域にあり、古くから伝わる雪室を使っでの発酵、熟成技術という豪雪地帯ならではの保存方法が存在します。この地の利を活かした雪室を観光資源にしようとするプロジェクトの一環として、大学の教授や地元企業、勝山市の協力のもと「雪室玉ぼん酢」の製品化を進めてきました。

勝山の雪室では、12月～1月の降り始めの雪を断熱材の入った倉庫に入れることで、食材を秋口まで保存することが可能です。今回の「雪室玉ぼん酢」の製造過程では、年間を通じて2℃～4℃という温度差が少ない冷暗所で、県内で作られた全く火入れをしていない生合わせのぼん酢を保存しています。これにより、2か月間の保存期間で、ゆっくり瓶の中で熟成し、角が取れた丸みのある味わい深いぼん酢へと変化していきます。また、自然の力を活用した雪室は、電気を使わず温室効果ガスも0と、環境にも優しい冷蔵設備です。

スキージャム勝山では、この「雪室玉ぼん酢」を施設内のバイキングレストラン「グランドカフェ」にて 10月25日（水）より販売を開始いたします。これからの季節、旬を迎え旨味が増す山の幸海の幸の様々な食材に、勝山の文化と自然が育んだ雪室玉ぼん酢を合わせて、ぜひ食欲の秋をお楽しみください。

<商品概要>

販売開始：2023年10月25日（水）

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」

価格：1,500円（税込）



右画像：一切火入れをしない生ぼん酢のため、古くから勝山に  
息づく保冷文化「雪室」を模した冷蔵庫で販売いたします

■東急リゾート&ステイ株式会社のSDGsブランド「もりぐらし®」について

東急リゾート&ステイが進める「もりぐらし®」の取り組みは、都市と自然、事業と社会課題の解決を結び付け、持続可能な事業活動を通じて社会的な課題の解決を目指す共通価値創造、CSV(Creating Shared Value)を基にしています。森のアクティビティやグランピング、ワーケーションといった、地域の共有財産である森との調和やサステナビリティを包含し、地域住民・従業員が一体となった地域課題解決・自然保護を推進しています。



森を想い、未来につなぐ。

豊かな森は川や海を育て、地域に恵みをもたらします。私たちが掲げるSDGsブランド「もりぐらし」は、森の恵みを生かした多彩なライフスタイルを提案し、お客さまや地域の方々と一緒に、持続可能な環境づくりをめざす取り組みです。

訪れる人と地域をつなぎ、都市と自然をつなぎ、そして、豊かさに満ちた環境を次の世代につないでいく。私たちは自然を舞台に、つながりを育みながら、人と地球の未来を考え続けます。

■施設概要 **ホテルハーヴェストスキージャム勝山** <https://www.resorthotels109.com/skijam/>

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より約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）

**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

TEL：0779-87-0081 FAX：0779-87-6101 担当：中井（なかい）

info-hvcjk@tokyu-rs.co.jp