

地域	新潟県 十日町市	認定日	平成24年2月3日	通巻番号	3 - 23 - 114
----	----------	-----	-----------	------	--------------

④新規用途開拓による地域農林水産物の需要拡大、ブランド向上

## 雪国で食べる新しい雪室野菜料理の開発

雪室野菜を使った雪国ならではの雪室野菜料理を開発・提供するとともに、地域の飲食店や旅館に業務用加工食材を供給し、ブランド力の向上を図る

### 連携体

**農林漁業者** 飯塚農場（農業）

地域内の観光事業者と連携を図ることで、雪室野菜を地域のブランド食材として認知度を向上させ、プロモーションを共同で実施することにより、付加価値を向上させ収益性の確保を図っていく。

**中小企業者** (同)雪国食文化研究所（飲食店）

新しい雪室野菜料理を開発し、直営店のレストランや地域の旅館・ホテル・飲食店等で提供し、雪室野菜料理を地域ブランドとして育てていく。

**サポート機関等** 第四銀行、(独)中小企業基盤整備機構関東支部

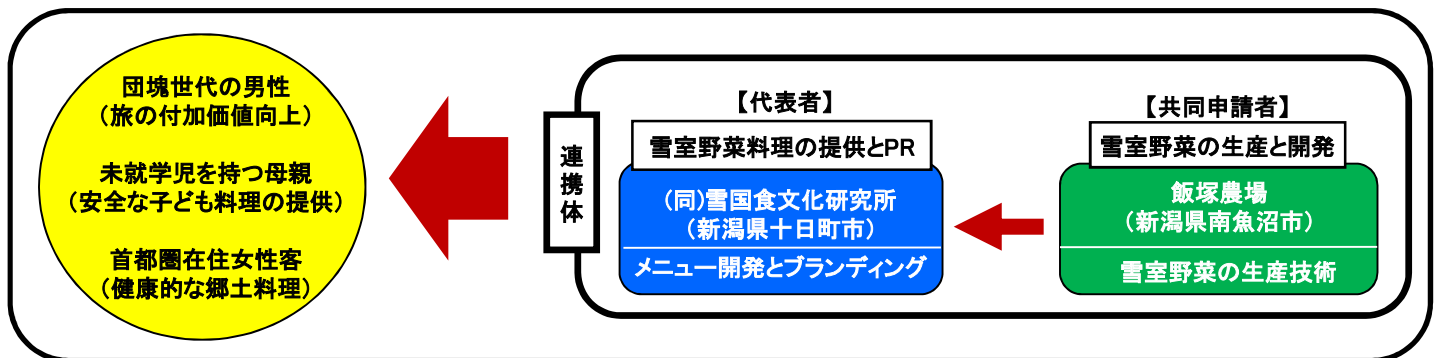
### 連携の経緯

飯塚農場では5年前から雪室にて野菜を熟成させる「雪室野菜」を生産している。雪室野菜の糖度変化調査では、雪室に保存をすることで甘味が一時的に蓄積されるという効果があった。そこで、雪室貯蔵に適した野菜づくりに挑戦し、雪国食文化研究所と連携してその特徴が引き立つ雪室野菜料理を共同開発し、地域の旅館や飲食店での提供や地域の新しい名物料理をつかっていくため連携に至った。



### 連携に当たっての課題や工夫等

飯塚農場では、人参、馬鈴薯に加え、新たに大根、山芋、こんにゃく芋、ごぼうの生産に取り組み、雪室にて熟成保存を行う。雪国食文化研究所では、雪室野菜を提供する店舗を十日町市と南魚沼市にそれぞれオープンさせる。新潟県旅館組合や雪国観光圏とも連携も図りながら、十日町や南魚沼の飲食店、新潟県内の旅館への供給を行っていく。



### 連携による効果

**農林漁業者** 雪室野菜のメニュー開発により、4年で635万円の売上高

プロの料理人による雪室野菜のメニュー開発ができることで、メニュー提案をしながら雪室野菜の販売が可能になる。

**中小企業者** 地域ブランド「雪室野菜料理」の確立により、4年で1,600万円の売上高

季節の食材にあわせた地域ならではの名物料理を提供することで、食のブランド価値の向上につなげていく。

### 代表企業等の連絡先

企業等名：合同会社雪国食文化研究所  
TEL：025-596-2525  
E-mail：tomohiro@isen.co.jp

所在地：新潟県十日町市松之山湯本49-1  
FAX：025-596-2117  
ホームページ：