

# ～平成24年度組合資料収集加工事業報告書の概要～

述べ5,900組合を超えている。

平成24年度は「ソーシャルビジネス」「地域資源の活用」「ものづくり」「エネルギー対策」の4テーマを取り上げ、詳細な調査・分析を行い、これをもとに組合事例のエッセンスを「先進組合事例抄録」として延べ84組合の事例を取りまとめた。今回は、「地域資源の活用」の中から2つの事例を紹介する。

## にいがた雪室ブランド事業協同組合

### 異業種の食材メーカーが越後雪室屋のブランド化に挑戦

異業種が集まった新たなビジネスモデルにより、新潟の雪を活用した「越後雪室屋」の地域ブランド化と雪室熟成食品の営業力・商品開発力の向上を目指す。

住 所	〒950-0909 新潟県新潟市中央区八千代1丁目2-19		
電話番号	025-242-3005	U R L	<a href="http://www.yukimuroya.com/">http://www.yukimuroya.com/</a>
設 立	平成24年1月	FAX番号	025-242-3003
組織形態	同業種連携組合	出資金	190千円
主な業種	製造、卸・小売業及び飲食業	地 区	新潟県
組合専従者	—	組合員数	19人

#### ■背景と目的

新潟県内の食品業者では、古くから「雪室」を活用した商品を提供してきたが、「雪室熟成商品」の販路開拓やブランド化を推進することには限界があった。そこで当組合では、下記の目的に沿って、個々の企業では困難であった商品開発、販路拡大、各種イベントを行い、企業連携活動を行っている。

- ①雪国にいがたの食ブランドの発展、地域産業の振興に貢献する。
- ②地域環境に優しい雪室保蔵食品のおいしさと感動を消費者に提供する。
- ③雪室保蔵食品を核とした食文化を発信することにより、交流人口の拡大に寄与する。
- ④雪室を利用した保蔵技術を継承する。
- ⑤雪国新潟の食文化を支えた雪室保蔵技術を広めていく。

#### ■事業・活動の内容

雪室熟成食品のブランド名「越後雪室屋」を消費者や業者に対して周知してもらうため、毎月1回開催される情報提供・交流会を通じて、展示会の開催企画や商品開発に向けた意見交換を行っている。さらに、雪室商品の成分分析のために大学研究機関などに送り旨みの検証をするとともに、公益財団法人雪だるま財団が「うまみ」を認定、最終的には、理事のメンバーで試食会を開催し、合議の上で商品化を決定している。

#### ■成 果

雪室保存食品は、エネルギーを使用しないので環境にも優しい究極の食品で時代要請にも適合している。県内でも知名度が高い食品メーカー、流通業者などが集まった当組合の雪室熟成商品開発、販売の取組みは、組合組織では例のない新たなビジネスモデルである。新聞・TV等でも組合の活動状況が数多く取り上げられ、営業力・商品開発力の向上につながることも、新たな販路も確保され「越後雪室屋」のブランド力が向上した。今後は、東京や海外への販路開拓、他ブランドとのタイアップ、ギフトセットの開発、ネットショップ開設などに挑戦していく予定である。



「越後雪室屋」ブランド商品



雪室（施設内部に雪を貯蔵）