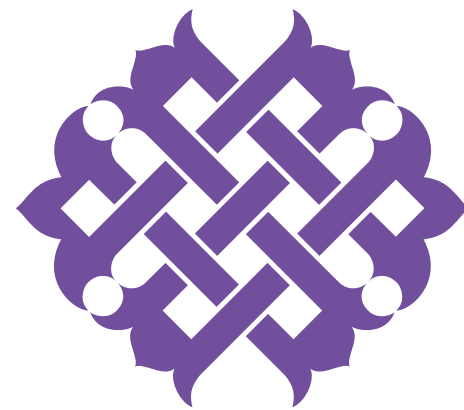


吉兆楽

雪温精法

新潟南魚沼



このお米は、雪の幸。

南魚沼で暮らす人びとは、昔から雪に野菜を埋めてその甘みを堪能します。私たちが届けるお米のおいしさも、雪を活かした工夫で守られています。旨みをとじ込めるように静かに休ませ、お米をやさしく気づかう場所をつくつたり、寒い季節にお酒や味噌を仕込むように、じんわりと甘みを引き出したり。自然との共生、生産者の思い、先人たちの知恵が、ひとつに繋がり深まっていく味わいの世界。私たちはおいしさを極めたい気持ちに誠実に、収穫後も手間と時間と愛情を注いでいます。

一年間を通して
おいしいお米を

いつもおいしく
もつとおいしく

私達、吉兆楽は、地元南魚沼のお米をはじめ、全国から選りすぐったお米を雪蔵にて保管し、お客様の食卓に「美味しいひととき」をお届けすることを信条として取り組んでおります。



雪蔵で保存・精米する「雪温精法」

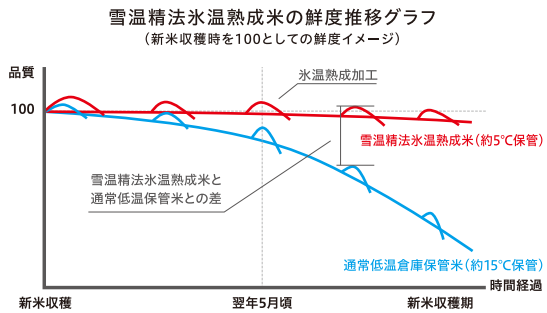
「雪蔵仕込み」と「雪温精米」をかけ合わせた「雪温精法」。
「おいしいお米を、いつもおいしく」の思いから生まれました。

鮮度を保つ「雪蔵仕込み」

お米は野菜と同じ生鮮食材です。しかし実りの秋に収穫したお米は、1年後の新米時期まで食べ続けるもの。冷暗保存では、時を経るに従って風味が落ちてしまいます。そこで取り入れたのが、日本古来の保存方法を用いた「雪蔵仕込み」。豪雪地帯・南魚沼の地の利を活かし、玄米を5℃以下という低温の雪室で通年保存しました。環境にもやさしいこの方法によって温度ストレスから香り・味わい・鮮度を守り、お米の食味が低下するといわれる春以降もおいしさが持続します。しかも雪室で冷やすことで、収穫したての新米特有の穀温や含水率のばらつきを改善。新米出荷の段階から、安定した炊き上がりを実現します。

お米にやさしい「雪温精米」

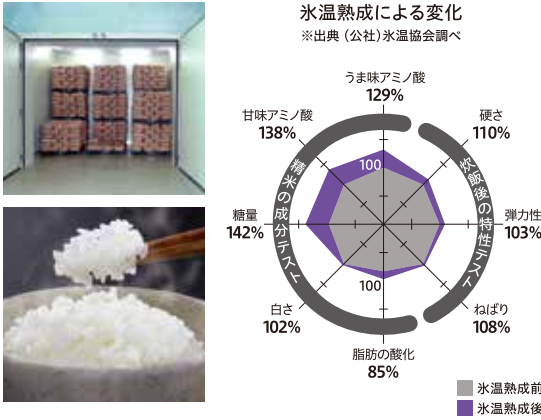
「雪蔵仕込み」で1年中安定した鮮度を保つ玄米は、その穀温の低さゆえ、精米するときに結露してしまいます。「雪温精米」は雪を使って精米設備そのものを冷やし、結露を防ぐ画期的な精米方法（特許取得:特許7091420）。同時に雪から生じる冷気の働きで米粒内の酵素活性、古米臭のもととなる糠の酸化とにのびのびの吸着、さらに害虫の発生を抑制します。結露・酸化・摩擦熱などの負荷を減らし、お米にとってのやさしい環境と食味を追求しています。



寒さでお米を甘くする「水温熟成®」

旨み・甘み・もちもち感の三拍子そろったお米へ。
「おいしいお米を、もっとおいしく」の思いをかたちにしました。

お米・肉・鮮魚・野菜といった食材は凍りそうになると、生存本能から凍結を防ぐため細胞レベルで変化します。「水温熟成®」はこの原理を活用し、凍る直前の水温域で静かに寝かせて、食材の持ち味を最大限に引き出す加工方法。吉兆米の水温熟成米は、この「水温熟成®」技術でつくった極上米です。お米を一定期間マイナス2℃で熟成し、アミノ酸含有率の増加と単糖化を促しながら、旨みや甘みを向上させます。熟成により米粒内に分散する水分が均一にいき渡り、水分バランスも整うので、白くつややかで、もちもちした食感のおいしいごはんが炊き上がります。

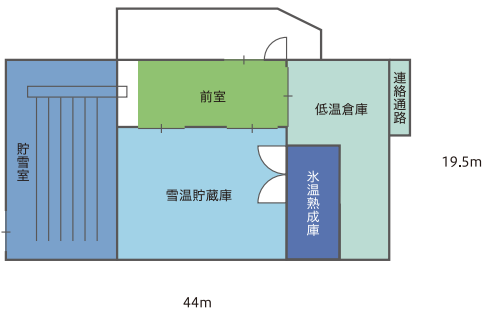


精米したての鮮度を守る「鮮米包み」

空気中の酸素や湿気、温度変化や酸化によって、精米後の豊かな風味は徐々に低下していきます。「鮮米包み」は窒素充填や密封の過程で、酸素濃度をできるだけ低くして鮮度を保ち、精米したてのおいしさを長持ちさせるパッケージ。開閉しやすいチャックテープ付きで、自立収納ができるスタンドバックとピロー袋があります。店頭での販売期間を長く設定できるほか、賞味期限を明記することで食品ロスの削減にも努めています。



雪蔵水温玄米倉庫



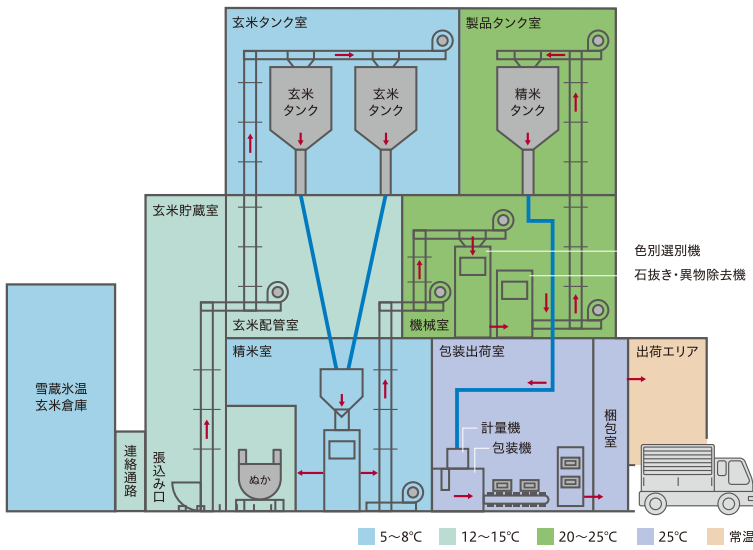
低温倉庫 (15℃ 70%)
貯雪室で発生する融雪水と地下水を活用。

雪温貯蔵庫 (5℃ 70%)
貯雪室で発生した冷熱源を空気循環させ超低温保管。水温加工の前後行程としても活用。

水温熟成庫 (-2℃)
凍る直前の水温帯で熟成加工。前後行程に雪蔵保管を活用し更なる品質向上を実現。

貯雪室
約700トンの雪を貯雪、通年にわたり冷熱源を提供。

雪温精米工場



商品ラインナップ



雪温精法 水温熟成® シリーズ スタンドバック

産地銘柄	魚沼産コシヒカリ 魚沼産コシヒカリ(特別栽培米) 新潟産コシヒカリ 新潟産コシヒカリ(特別栽培米) 新之助
内 容 量	450g, 1kg, 2kg



雪温精法 水温熟成® シリーズ ピローパック

産地銘柄	魚沼産コシヒカリ(特別栽培米) 新潟産コシヒカリ(特別栽培米)
内 容 量	2kg, 5kg



雪温精法 全国シリーズ ピローパック

産地銘柄	南魚沼産コシヒカリ、魚沼産コシヒカリ、新潟産コシヒカリ、新之助、佐渡産コシヒカリ、新潟産つきあかり、新潟産こしいぶき、新潟産みずほの輝き、北海道産ゆめぴりか、北海道産なつぼし、秋田産あきたこまち、宮城産ひとめぼれ、山形産つや姫、石川産コシヒカリ、兵庫産こしひかり、香川産おいでまい、熊本産森のくまさん、国産ブレンド米
内 容 量	150g, 300g, 450g, 1kg, 2kg, 5kg

※各シリーズ、内容量については産地銘柄によって取り扱いのないものもございます。

手の中に、 まっしろな幸せを。

おいしいごはんは、人を幸せにする力をもっています。

日常により添いながら、食べるたびに笑顔がふえる。

家族や友人の満ちたりた表情を思い浮かべて、うれしく感じる。

ごはんのある風景は、時を経て大切な思い出となるでしょう。

私たちの使命は、食卓にそんな幸せの場面をつくることです。

両手におさまるほど小さく、でも温もりあふれる一膳の中に、

どれだけ心に響く味を込められるか、考えぬいて実現することです。

いつもの当たり前ではなく、選んで食べたい食材へ。

田園広がる南魚沼の地で、雪とめぐり会えたから生まれた、

「吉兆楽」ならではのお米の価値を届けつつ、

私たちはお客さまといっしょに、新しい米食文化を育てます。

