



雪室貯蔵の  
白玉粉

雪室貯蔵の  
白玉餅



【雪室貯蔵の白玉もち】

『雪室』で寝かせた白玉粉を、  
焼くだけ・茹でるだけの  
便利な団子状にしました。



【雪室貯蔵の白玉粉】

真冬仕込みの最上品を  
雪の冷蔵庫『雪室』で寝かせた、  
白く瑞々しい白玉粉です。

厳冬期に冷水に晒すことから、  
「寒晒粉」とも呼ばれる白玉粉。  
新米使用の最上品質品を  
雪の冷気を活用する「雪室」に  
寝かせることで、真冬仕込みの  
透き通るように白く瑞々しい  
白玉を、一年中、お届けできる  
ようになりました。

越後しらたま本舗





ゆきむろ

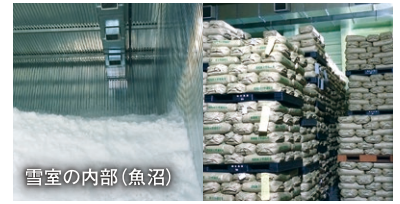
# 1 おいしさを通年維持する「雪室」

雪室とは、その名のとおり「雪の部屋」。冬に積もった雪を「雪室」に貯め、一年中とけない冷蔵庫として活用してきました。雪室内は、電気冷蔵庫のような温度のゆらぎがなく、低温・高湿度(ほぼ、室温0℃・湿度100%)を、一年中、安定して保つことができます。その環境は、温度差による食品の「細胞破壊」を最低限に抑えます。

白玉粉も同様に、雪室貯蔵することで品質劣化を抑えて保存できるため、秋に穫れた新米を玄米で保管し、冬に白玉粉として仕込んだ最上品を、一年中そのままのおいしさでお届けすることができるのです。



雪室の外観(安塚)

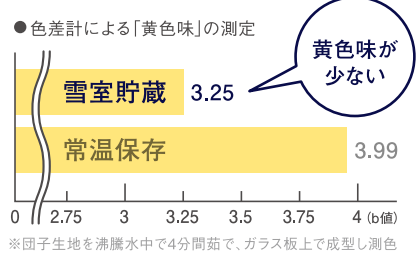


雪室の内部(魚沼)

# 2 雪の力で保たれる白色と瑞々しさ

越後の厳冬期の冷たい水にさらしてつくる「寒晒粉」。和菓子匠にも卸す高級白玉粉をつくることは、長年お使いいただいている職人さんとの真剣勝負。色・やわらかさ・なめらかさ・香りはとても大事です。

2013年11月から一年間白玉粉の雪室貯蔵に取り組み、翌年に試食会を開いたところ、雪室で貯蔵したものと常温で保存したものとでは、白玉を作った時に「色の白さ」と硬化しにくい「瑞々しさ」に驚くほどの差がみられ、とても高い評価をいただきました。



契約栽培米の圃場



新米の新潟産もち米



製粉された白玉粉

# 3 「新米」を使った白玉粉

新米の新潟産もち米を、一年の中でもっとも白玉粉製造に適した厳冬期に仕込み、それを「雪室」で保存することで、最良の品質を劣化させずに一年中お届けすることが可能になりました。雪室貯蔵によって、価値の高い「新米使用」と「通年提供」というアピールができるようになったのです。

商品規格

## 雪室貯蔵の白玉粉

真冬仕込みの最上品を「雪室」で寝かせた、白く瑞々しい白玉粉です。

100g  
×20入り



家庭用サイズ。レンジも100g単位が多いので、使いきりサイズです。

JANコード 4573486440098

1kg  
×10入り



和菓子、洋菓子、甘味処、かき水、カフェなど業務用向けです。

JANコード 4573486440111

## 雪室貯蔵の白玉もち

雪室貯蔵の白玉粉を、焼くだけ・茹でるだけの便利な団子状にしました。

100g  
×20入り



家庭用サイズ。レンジアップ可能なので職場にストックしておくこともできます。

JANコード 4573486440241

1kg  
×10入り



甘味処、和スイーツを扱う飲食店のメニューに向けた業務用サイズです。

JANコード 4573486440371

レンジアップ  
できます



越後しらたま本舗株式会社

TEL.025-378-1251 (平日9:00~17:00)  
〒950-1455 新潟県新潟市南区新飯田659番地

越後しらたま本舗 検索 e-shiratama.com

親子で簡単!  
手作り和菓子

アレンジレシピは  
こちらから▶

