

令和6年度 ふるさとものづくり支援事業

| | |
|-------|---|
| 市町村名 | 新潟県南魚沼市 |
| 事業名 | 雪室で熟成された『魚沼産の豚肉』と『にいがた和牛』を使用し、清酒八海山の酒粕を練り込んでさらに熟成させる『雪国のテロワール生サラミ』の新たな商品化への取組と高級食材としての首都圏展開プロジェクト |
| 企業等概要 | 企業等の名称 株式会社内山肉店 |
| | 代表者氏名 内山 治彦 |
| | 所在地 新潟県南魚沼市長森 233-1 |
| | 連絡先 025-773-2982 |
| | URL https://uchiyama-meat.com/ |

令和8年1月現在

【事業者概要】

新潟県の最高級ブランド和牛「にいがた和牛」を主に扱っている精肉店。上質な肉を貯蔵する専用の雪室と工場があり、レストランも併設している。



【事業概要】

◇背景・経緯

- 手間と時間を要する高品質熟成製品は大量生産が難しく、地元市場だけでは適正価格での販売が困難であった。そのため、地域資源を組み合わせた独自商品で高付加価値化を図り、首都圏の高級市場へ販路を開拓することで地域産業の振興と雇用創出を目指した。

◇開発概要

- 八海山雪室及び自社雪室を用いた雪温貯蔵で肉をじっくり熟成し、純米大吟醸の酒粕を練り込んで乳酸菌発酵を行った。
- 水分活性や衛生管理を徹底し、製品化までに複数段階の試作・評価を実施。

【成果】

◇地域性・特徴

- 南魚沼の雪室文化、地元畜産（にいがた和牛・雪ひかりポーク）、八海山の酒粕という地域固有の素材と技術を組み合わせた「テロワール」商品となった。従来のサラミとは異なる深い旨味とまろやかな風味を実現。
- 雪室の天然冷却を活用することでエネルギー消費を抑え、酒粕という副産物を再利用する循環型の取り組みを推進。



雪室で熟成されたサラミ



雪室で熟成されたサラミ（1本）

◇商品化・販売先

- ・ブルガリ東京、東京エディションホテル、ホテルニューオータニ東京、東京アメリカンクラブなど首都圏の高級ホテル・クラブで採用。銀座の高級宝石店・時計店の接待用にも導入され、ギフト需要や接待市場での評価を獲得。
- ・高級百貨店・高級スーパー・専門店への展開、八海醸造との共同プロモーション、自社EC及び八海醸造の販路連携によるオンライン販売を強化している。

【今後の展望】

- ・首都圏での採用実績を基盤に、百貨店・高級スーパー・レストランへの導入を拡大し、ギフト需要に対応する商品ラインを整備。
- ・八海醸造との連携を活かした海外展開を目指す。