



YUKIMURO WAGYU  
UCHIYAMA

## 雪国の幸福を味わう。

清らかな雪解け水で旨味を磨き  
雪の冷たさで環境を整えた雪室で熟成。  
豪雪地魚沼で、雪国の恵みを活かした  
新しい食肉文化に挑戦し続けています。



YUKIMURO WAGYU  
UCHIYAMA

せつ おん  
【雪温貯蔵への想い】

自然の力を信じ  
最大限に活用する

「雪温貯蔵」とは雪室の冷気で  
食品を保存することをいいます。

年に一回、20tもの雪を入れ  
通年3℃から4℃に保ちます。  
雪室で1年以上貯蔵することで  
雪温貯蔵による生ハムが完成。  
自然の力を最大限に利用した  
ダイナミックな製造方法です。  
雪室を完備した肉工房は  
世界でも極めて稀といえます。



「雪」という存在の  
価値を引き出すために

雪国南魚沼からの特別な贈り物は  
雪室で熟成したシャルキュトリー。

秘密は銘酒・八海山の仕込み水「雷電様の清水」。

越後山脈の豊富な雪解け水が生み出す  
大自然の恵みと一体化した肉の風味。

ただの食材ではなく、雪国の誇りが息づく逸品。  
たった一口で南魚沼のストーリーを語り出します。  
この地でしか生まれない特別なテロワールと  
風土の味をご体験ください。

【ブランドムービー】

こちらのブランドムービーには  
南魚沼の自然と色とりどりの風景  
美しい雪景色がおさめられています。  
また雪室や精肉加工の製造工程や  
レストランで提供しているメニューなど  
当施設のすべてがご覧いただけます。  
QRコードを読み取っていただくと  
ムービーが再生されます。



【RESTAURANT】



施設内のレストランでは「にいがた和牛」のステーキをはじめ  
魚沼産の「雪ひかりポーク」を使ったハンバーグなど  
雪温貯蔵により熟成した雪国ならではの味わいを楽しめます。



yukimuro mix grill  
YUKIMURO  
ミックスグリル

yukimuro broiled shabu  
YUKIMURO  
炙りしゃぶ



yukimuro japanese beef steak  
YUKIMURO  
和牛ステーキ

せつ おん  
【雪温貯蔵への思い】

自然の力を信じ  
最大限に活用する

「雪温貯蔵」とは雪室の冷気で  
食品を保存することをいいます。

年に一回、20tもの雪を入れ  
通年3℃から4℃に保ちます。  
雪室で1年以上貯蔵することで  
雪温貯蔵による生ハムが完成。  
自然の力を最大限に利用した  
ダイナミックな製造方法です。  
雪室を完備した肉工房は  
世界でも極めて稀といえます。



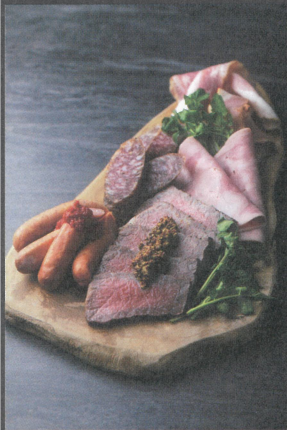
「雪」という存在の  
価値を引き出すために

雪国南魚沼からの特別な贈り物は  
雪室で熟成したシャルキュトリー。

秘密は銘酒・八海山の仕込み水「雷電様の清水」。

越後山脈の豊富な雪解け水が生み出す  
大自然の恵みと一体化した肉の風味。

ただの食材ではなく、雪国の誇りが息づく逸品。  
たった一口で南魚沼のストーリーを語り出します。  
この地でしか生まれない特別なテロワールと  
風上の味をご体験ください。



【ブランドムービー】

こちらのブランドムービーには  
南魚沼の自然と色とりどりの風景  
美しい雪景色がおさめられています。  
また雪室や精肉加工の製造工程や  
レストランで提供しているメニューなど  
当施設のすべてがご覧いただけます。  
QRコードを読み取っていただくと  
ムービーが再生されます。



ここでしか味わえない  
選りすぐりの商品を提供

施設内併設のショップでは

「雪温貯蔵にいがた和牛」を中心に  
シャトーブリアンなどの希少部位が  
グラム単位でご注文いただけるほか  
生ハムやサラミ、ソーセージなど

厳選した商品を取り揃えております。  
また有名ホテルにも提供している

ハンバーグやベーコンなどの

さまざまな加工製品もご用意。

大切な方へのギフトにも最適です。



- 1、シャトーロイン&シャトーブリアン
- 2、プロシュート(生ハム)
- 3、ポロニアソーセージ
- 4、生サラミ(八海山純米大吟醸入り)



新潟県南魚沼市長森233-1 魚沼の里内

SHOP 10:00~17:00

RESTAURANT 10:00~17:00 (ランチ 11:00~15:00)

定休日:水曜日 電話:025-788-0429

【HP】



『別格 雪温貯蔵』と『雪ひかりポーク』は株式会社 内山肉店の登録商品です。