

# 企業紹介

贈る心・結ぶ絆 ～  
出会いとご縁を大切に

吉雪  
魚沼冷蔵 株式会社

代表取締役 小田島 綾子  
〒947-0004 小千谷市東栄3-1-5  
TEL (0258)83-2116 FAX (0258)83-2142  
http://www.kissetsu.com

業 種：食料品小売  
資 本 金：1,000万円  
事業内容：海産物各種・一般食品・食品ギフト小売、  
業務用卸売

海産物・塩干物卸売業を営む魚沼冷蔵(株)は、1991年自社ブランドの店「吉雪」を開店した。看板商品の「甘塩サーモン」を中心とした海産物をメインに、こだわり食材を用いた手作りのお惣菜なども販売。今年7月からは、小千谷地域の食文化「布海苔つなぎそば」を、冷凍で長期保存が可能な「小千谷ふるさとそば」として開発、販売を始めた。お客様との絆を大切に、心を込めた商品づくりに力を注ぐ。

## いち早く冷凍・冷蔵技術に着目して事業を展開

魚沼冷蔵(株)の前身「山安」は、江戸時代末期、新潟に北前船を持って交易を手掛ける回船問屋であった。そして1949年、いち早く冷凍・冷蔵技術に着目し、倉庫保管業、魚沼冷蔵(株)（ウオレイ）を設立。その後、流通機能を併せ持つ、海産物・塩干物卸売業へ拡大した。1967年には、スキー客、観光客の増加を見込んで六日町営業所を設置。南魚沼地域のホテルや旅館、スキー場などにも顧客を拡げていった。



▲吉雪 小千谷店

## 商品が結ぶお客様との絆 ～「吉雪」の展開

「この地域は雪深く、厳しい気候条件だからこそ、水、米、野菜等は味わい豊か。また、山間部ゆえに塩蔵などの保存方法も蓄積されており、これらの強みを商品づくりに活かしたい」と考えた小田島美智子会長。1991年、同社は小千谷市内に、長年の夢、食品ギフトの店「吉雪」を誕生させた。吉雪では、厳選した海産物をメインに、地元産食材を用いた手作りのお惣菜なども販売する。

吉雪が飛躍した大きなきっかけは、NHK TV「きょうの料理」で講師を務める料理研究家の鈴木登紀子先生との出会い。看板商品の「甘塩サーモン」を購入し、ファンになったという鈴木先生が、「きょうの料理」で紹介したことで、全国から問い合わせが殺到。「2カ月間電話が鳴りっぱなしでした」という。さらに、「中越地震の時には、全国のお客様と仲間が、『吉雪を応援しよう運動』をして下さったんです」と会長。購入したお客様からさらに口コミで広がった。「商品がお客様との絆を結んでくれます」。そして、「何よりも、社員の商品への強い想いと熱意が届いた結果だと思います」と社員への感謝も込める。



▲「甘塩サーモン」をはじめ、吉雪自慢の逸品



▲冷凍で長期保存が可能な「小千谷ふるさとそば」

## 本物の打ち立てそばをご自宅で。「小千谷ふるさとそば」を新発売

同社では、今年7月、「小千谷地域伝統の食文化『布海苔つなぎそば』をもっと全国の方々に味わっていただきたい」との思いから、3年の開発期間を経て、冷凍で長期保存可能な「小千谷ふるさとそば」を完成させた。「そば粉」と「布海苔」のみを用いて、丁寧に打ち上げたこだわりのそば。「そば粉」は、地元産の無農薬・減化学肥料で育てた希少品種「とよむすめ」の玄そばを自社の石臼で挽いて使用している。独自の製法で、つるつるシコシコとした食感と爽やかなのどごしを実現した、自慢の逸品が吉雪に加わった。