

【報道関係者各位】

2024年2月20日

【らでいっしゅぼーや】暖冬による少雪が心配でしたが…出荷を待つのみ！ 寒さに耐えて甘みがグンとアップ”雪室・雪下野菜”のベストシーズンがスタート ～地球にやさしい天然の保冷库「雪室」で長期低温熟成したじゃがいも等の野菜を発売開始～

食品のサブスクリプションサービスを提供するオイシックス・ラ・大地株式会社（本社：東京都品川区、代表取締役社長：高島宏平）が展開する「らでいっしゅぼーや」は、「暮らしに、心地よい循環を」をブランドコンセプトに有機・特別栽培野菜、添加物を控えた加工食品、環境にやさしい日用品等の個別定期宅配サービスです。この度、雪深い地域で天然の雪を利用した低温貯蔵庫「雪室（ゆきむろ）」や「雪下（ゆきのした）」で長期間熟成した季節限定の“雪室・雪下野菜”を2024年2月19日(月)より順次販売を開始します。
URL：<https://www.radishbo-ya.co.jp/admission/lp/trial/>



▷雪室紅くるり 3月4日まで販売



▷雪室じゃがいも 2月19日～発売



▷越冬雪下にんじん 3月18日～発売

■じゃがいもの糖度が収穫時の2倍の10度に変化！まるで栗のような甘みに。 雪を活かした低温熟成効果で素材のポテンシャルを最大限に引き出しました。

雪室じゃがいもの生産地では本格的な雪解けが始まる春を前に、雪室に貯蔵してある野菜の掘り出しが始まります。雪室の倉庫の温度は約2℃、湿度は約90%で、じゃがいもは凍らないように寒さに耐え、でんぷんを糖分に変えるため、収穫時は5度程度だった糖度が2倍の10度を超えました。（2023年時の記録）

温度・湿度が一定に保たれた雪室で貯蔵された野菜は、甘みや旨味がよりいっそう高まり、風味も豊かになります。

雪下にんじんは北海道の雪深い地域で、収穫したにんじんを畑に置いたまま雪の中で冬を越させます。雪が少なくなってきた3月下旬頃から雪の中から収穫。雪の下で長期間置かれることで、糖度が増し、甘いにんじんとなります。



▷雪室の様子

■雪室はCO2の削減にもつながる、雪国古来の知恵を生かしたサステナブルな貯蔵法 暖冬による雪不足で雪室での低温貯蔵に懸念はあったものの、出荷を待つのみ。

雪室は、雪を利活用した環境にやさしい天然の保冷库です。雪を1トン利用すると、石油を約10リットル分、CO2を約30キロ削減できると言われており、環境問題への意識が高まる近年、自然リサイクルエネルギーとしても再評価されています。※ 暖冬の影響で例年より積雪が少なく、理想的な熟成が進む雪室環境ができるか心配されましたが、例年通りの品質で出荷ができそうです。本格的な春を待ちわびる間のお楽しみとして、雪国の自然のめぐみがギュッと詰まった食体験をお届けします。

※出典：札幌市ホームページ

https://www.city.sapporo.jp/somu/machikiso/documents/r4_machikiso4_honsyo1.pdf



▷雪室から野菜を取り出す様子

——— 本リリースに関するお問い合わせ ———

オイシックス・ラ・大地株式会社 広報：小川

TEL：050-5305-0549（直通） E-mail：publicity@oisixradaichi.co.jp

（上記内容は断りなく変更される場合があります/最新情報は上記お問合せ先までご連絡ください）

【商品概要】雪室（ゆきむろ）・雪下（ゆきのした）野菜
発売日：2024年2月19日（月）9:00～ 順次発売開始

商品名	生産地・特長	内容量 税込価格	販売期間
雪室紅くるり （あいこう農園） 	生産地：長野 中まで真っ赤な紅大根で、みずみしさがありサラダ大根としてもおいしい品種です。クセや辛味もないのでお子様でも楽しめます。雪室貯蔵をすることで果肉がしまり美味しさが増します。秋に栽培し雪が降る前に収穫して雪室貯蔵を行います。	1,980円 ※他約15 品食材込	1月15日(月) ～ 3月4日(月)
山田さんの 雪室甘じゃがいも 	生産地：青森 山田さんの雪室は、屋外に単管で骨組みを組み立て、シートを被せただけの簡易な設備で、大自然の豪雪の中に埋もれ、最も厳しい寒さにさらされるタイプです。この雪室が、他の雪室じゃがいもとは一線を画す格別の甘さを引き出します。まずはシンプルに蒸す・焼くなどの調理法で召し上がってみてください。	645円 600g	2月19日(月) ～ 3月8日(金)
十勝の雪室じゃがいも （ホッカイコガネ） 	生産地：北海道 十勝の大牧農場で、豊富な雪を利用する雪室で貯蔵したじゃがいもです。品種はホッカイコガネ。メークインのような長い形状で、果肉色と揚げた色が黄金色であることからこの名がついた品種です。最大の特徴は煮崩れがしにくいという特性をもちながら、デンプン価が高いこと。カレー、シチューの他、フライドポテトなどの油料理に最適です。	397円 700g	3月4日(月) ～ 3月30日(土)
雪室熟成シャドークイン （紫じゃがいも） 	生産地：長野 豪雪地帯・飯山の岡忠農園が栽培した希少な雪室じゃがいも・シャドークインを、雪室でじっくり寝かせて、甘みを十分にたくわえました。小さいながらも色は鮮やかで甘みも十分。シャドークインはアントシアニンを含み、加熱しても紫色が十分にのこります。小さく、火が通りやすいので、そのままグリルやや素揚げに。甘さが引き立ちます。あるいは、色をいかして、紫のポテトサラダやビシソワーズに。	429円 400g	3月11日(月) ～ 4月12日(金)
越冬雪下にんじん 	生産地：北海道 雪深い地域で、畑に置いたまま雪の中で冬を越させます。年が明け雪が少なくなってきた3月下旬頃から雪の中から収穫が行なわれます。雪の下で長期間置かれることで、糖度が増し、甘い人参となります。掘り上げた際にはじめて傷んでしまったことがあったり、雪解け時期が読めなかったり、出荷にはリスクが伴いますが、雪があるこの時期にしか味わうことができない、甘み抜群の貴重な人参です。	311円 270g 目安2本	3月18日(月) ～ 4月13日(土)

※原料供給量や販売状況に応じて販売期間や取り扱い頻度は変動致します。
※商品のお届けはご購入から1週間～2週間程度かかる見込みです。

らでいっしゅぼーや会員以外の方は「雪室じゃがいも」「雪室紅くるり」商品を含む「おためしセット」を以下のURLよりご購入いただけます。

URL：<https://www.radishbo-ya.co.jp/admission/lp/trial/>

らでいっしゅぼーや会員様は、ECサイトとお手元に届く商品カタログよりご注文いただけます。
※いずれも売り切れ次第販売終了となる可能性がございます。ご了承ください。

——— 本リリースに関するお問い合わせ ———

オイシックス・ラ・大地株式会社 広報：小川

TEL：050-5305-0549（直通） E-mail：publicity@oisixradaichi.co.jp

（上記内容は断りなく変更される場合があります/最新情報は上記お問合せ先までご連絡ください）

食品宅配サービス「らでいっしゅぼーや」について

1988年に設立。有機・特別栽培野菜、添加物を控えた加工食品、環境にやさしい日用品等の個別宅配事業を展開し、現在会員数は70,233人（2023年12月末時点）です。安心・安全にこだわった、持続可能な社会の実現を目指した商品、サービス開発を行っています。旬のおすすめ野菜の詰め合わせボックス『めぐる野菜箱』と、伝統野菜や見た目が面白い野菜『いと愛（め）づらし名菜百選』シリーズを取り扱っています。



オイシックス・ラ・大地株式会社について

オイシックス・ラ・大地株式会社は、「Oisix」「らでいっしゅぼーや」「大地を守る会」の国内主要ブランドを通じ、安心・安全に配慮した農産物、ミールキットなどの定期宅配サービスを提供しています。子会社の買い物難民向け移動スーパー「とくし丸」や、米国でヴィーガンミールキットを展開する「Purple Carrot」も含め、食のサブスクリプションサービスを広げています。当社は、「サステナブルリテール」（持続可能型小売業）としてSDGsに取り組み、サブスクリプションモデルによる受注予測や、ふぞろい品の積極活用、家庭での食品廃棄が削減できるミールキットなどを通じ、畑から食卓まで、サプライチェーン全体でフードロスゼロを目指しています。

——— 本リリースに関するお問い合わせ ———

オイシックス・ラ・大地株式会社 広報：小川

TEL：050-5305-0549（直通） E-mail：publicity@oisixradaichi.co.jp

（上記内容は断りなく変更される場合があります/最新情報は上記お問合せ先までご連絡ください）