

宮下製氷冷蔵株式会社

飯田市通り町2丁目2番地

事業内容

製氷業、冷蔵倉庫業、肉まん・生シロップ・保冷剤の製造、ドライアイス販売、冷凍物流

創業年 1900年

創業時の屋号 宮下氷問屋

創業時の事業 天然氷製造、氷倉（氷室）



明治33年(西暦1900年)飯田市内の2箇所に天然氷の採取池と氷倉(氷室(ひむろ))を築造し通り町で販売を始めました。電気冷蔵庫の無い時代に氷は、病人、魚肉保持、夏の暑さ対策に必要不可欠なものでした。氷は長野県の地場産業である養蚕とも密接な関係があり、氷倉で蚕種を卵化抑制することで、それまで年1回だった養蚕が年4~5回出来るようになり養蚕業の発展につながりました。又、飯田市川路は日本の三大桑園とされ、蚕のエサとして大量の桑が遠方の養蚕地域へ桑仲士(くわなか)を介して運ばれました。収穫した桑は熱を持っているため輸送時の熱取りに氷が使われ、弊社の前には桑を積んだトラックが列になって並んでいたそうです。

電気冷蔵庫が普及し、天然氷から機械装置による製氷業に転換、コンビニエンスへの袋詰め氷の製造へと歩んで参りました。地下250mから汲み上げる信州深層天然水から造った氷は、弊社技術で不純物を排除しゆっくり凍らせた結晶の大きな溶けにくい氷です。

近年、信州の恵みを素材として新たに肉まんの製造、果物そのまの生シロップ等、食品製造部門「東山道」も立上げ、信州ブランドとして発信すべく開発を続けています。

経営理念「企業とは継続である。…」を心の糧とし、本物志向の製品こそが継続に繋がると信じて、「信州の大地とともに生きる」をテーマに企業努力を続けて参ります。