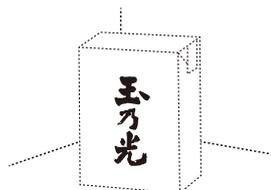


## ◎パックをそのまま冷凍庫へ

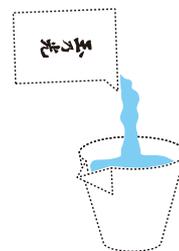
「純米吟醸 冷蔵酒パック」を、そのまま冷凍庫（マイナス15℃以下）に12時間から一昼夜入れておきます。カクテルを作るシェーカーのように振ってみて、状態を確認してください。音がしなかったら凍結しています。

\*凍結するまでの時間は目安です。



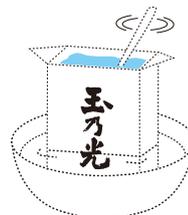
## ◎パックをほぐして、カラフェに移しましょう！

冷凍庫から取り出し、パックを揉んでほぐしてください。その後、パックの上部を切り中身をカラフェに移します。



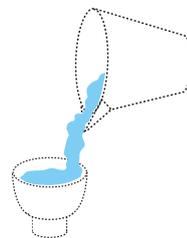
## ◎もし中身が固すぎたら…

取り出したパックが凍りすぎて固い場合は、パックの上部を切って、沸騰したお湯につけ、スプーンでまぜて少し融かしてから（目安は30秒～40秒）カラフェに移してください。なお、天然のアルコールは水の分子と馴染んでいるため、凍結・解凍しても味は変化しませんのでご安心ください。



## ◎まさに涼の美味！

そしてグラスに注げば出来上がりです。はじめは辛口。酒がとけるほど旨みがでます。オススメは、「みぞれ」の様にスムージー状になった時です。旨みと酸味のハーモニーを究極の冷酒でご体感ください。



問い合わせ先

玉乃光酒造株式会社「みぞれ酒」研究室 mail : office@tamanohikari.co.jp

(専門チームから回答させていただくためメールのみの対応をさせていただきます。)

\*お酒は20歳になってから。妊娠中や搾乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に影響するおそれがありますので、お控えください。