

業務店用

みぞれ酒

作り方

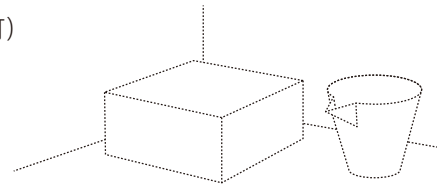
玉乃光

◎準備

- ・冷凍庫内の壁面に接しない、平らな場所に小箱のまま保管する。
- ・マイナス15℃～18℃設定の冷凍庫で保管する。(マイナス18℃未満では不可)
- ・移し替える容器(ガラス製厚さ2mm以上を推奨)も同じ環境で凍結させる。
- ・扉の開け閉めの少ない夜間にかけて12時間以上保管する。

※専用カートンが別途必要となります

-18℃で12h



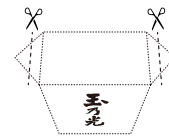
◎飲み方

- ① パックを軽く振り、凍っていないことを確認。
- ② お酒を注ぐ直前に、パックの両ミミを切り落とす。
- ③ カラフェから20センチ以上の高さから注ぐ。

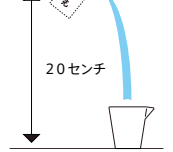
①



②



③



※冷凍庫から取り出し、1～2の作業を90秒以内に行うこと。

うまく「みぞれ酒」を作れない場合は

そそいでも凍結しません。

保管時間が短かったり、冷凍庫内の温度が高かったり、注ぐまでの時間がかかったり、容器が凍結していなかったりすると凍結しないことがあります。

よくパックが冷凍庫内で凍結しています。

扉の開け閉めが激しかったり、冷凍庫がマイナス18℃未満の設定だったり、壁面に付けて保管したりすると、凍結していることがあります。

- * 凍結したパックは解凍すれば再利用可能です。酒質に影響ありません。
- * 凍結解凍を繰り返し、液漏れした場合、通常の日本酒としてお召し上がりいただけます。
- * 一度開封したパックは「そそいで凍る」パフォーマンスをすることはできません。通常の日本酒として美味しくお召し上がりください。
- * 注いだ時に凍ることを100%保証するものではありません。予めご了承ください。

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。