

萬歳楽「白山氷室」の楽しみ方と演出

冷凍庫から取り出した白山氷室は 5~10分で程よく溶けてきますので、
細めのスプーンなどでザクザクと崩すようにして混ぜて下さい。
お急ぎの時は、瓶ごと水道水をかけますと早く溶けます。

ザラメ状を**サクサク**と、みぞれ状を**シャリシャリ**と、溶けてわずかに氷が残っている状態を**キョツ**と。

お好みの溶かし方と演出で季節感を出してみたいはいかがですか。



木桁または塗枡に白山氷室を入れ、笹やハランなどを敷き、竹のスプーンをつけます。



お二人で飲む時は小ぶりの器に盛り付け、漆や木製のスプーンなどを添えて。

Dessert



メロンやスイカと組み合わせて爽やかなデザートとしても楽しめます。



竹筒に半溶け状態の白山氷室を入れ、漆塗りの酒器などを準備し食前酒として。



グループで楽しむ時は大きめの器に盛り付け、竹杓や竹の盃を用意すると夏ならではの涼感を醸しだします。

Cocktail



白山氷室をベースにしたオシャレなカクテル。



グラスにそそいだ白山氷室に萬歳楽加賀梅酒や本店オリジナルの甘酒を、また黒みつを少しかけてもおいしいです。

加賀の酒造

萬歳楽

株式会社 小堀酒造店

〒920-2121

石川県白山市鶴米本町一丁目47

TEL076(273)1171 FAX076(273)3725



携帯端末から
萬歳楽にアクセス

純米吟醸生凍結酒

萬歳楽 白山氷室

まんざいらくはくさんひむろ

食べる、コオリ酒。

白山氷室は、凍ったままのシャーベット状や、溶けかけのみぞれ状で食べて、氷酒の涼味を楽しんで頂く夏の遊び酒です。

ボトルも含めた全体で氷の質感を表現するため、一風変わった外見に仕上げてありますが、中身の酒は、極上の山田錦を原料とし、熟練の職人の技で醸した、フルーティーで深い味わいを持つ、本格派の純米吟醸生酒です。

食べ方

少し溶けたところで、フタをしたままシェイクしたり、フタを開けてマドラーでかき回し、崩れたところを食べます。

流水に浸して頂ければ3分程度で溶けた状態になりますので、お急ぎの場合は、このようにして溶かして下さい。

また、開封前に溶けてしまった場合でも、あまり時間をおかないうちに、ピンを立てた状態で冷凍庫に入れて凍らせれば、溶ける前とほぼ変わらない氷酒の風味を楽しんで頂く事が出来ます。

氷室について

白山氷室は、江戸の頃より加賀に伝わる「氷室」に蓄えた雪をなぞらえた酒でもあります。

氷室とは、その昔、冬に降り積もった雪を、暖かな春や、暑い夏まで保存した土室の事で、当時は日本のあちこちにあり、そこに蓄えた雪の用途も様々だったそうです。その中でも、加賀の藩主であった前田公が所有していた氷室は、そこに蓄えた雪を江戸の徳川将軍に献上していたという謂れもあり、現在でも、加賀の城下（金沢）では、夏の風物詩として親しまれています。

白山氷室は、この氷室に蓄えた雪をなぞらえて、冬にしぼった純米吟醸酒を火入れ（加熱処理）をしない生のまま夏まで保存し、凍結した状態で皆様に味わって頂くお酒です。

株式会社 小堀酒造店

石川県石川郡鶴来町本町1-747 TEL 0761-93-1171 FAX 0761-93-3725

<http://www.manzairaku.co.jp>

E-mail manzairaku@manzairaku.co.jp