

ADERIA 2020 企画 夏酒②

# 猛暑吹っ飛ぶ！ 夏酒、みぞれ酒。

見た目も美しい  
“みぞれ酒”に！

温度管理はちょっと  
難しいですが、小料理屋の  
粋な演出にチャレンジ！

## ★みぞれ酒とは？

日本酒を冷蔵庫で『過冷却』<sup>※1</sup>状態にし、  
凍らせたグラスに注ぐ事でシャーベット状に氷結させたお酒です。  
※1 ゆっくりと振動を与えずに冷やす事で-10℃~-15℃位まで凍らずに液体を保つ状態。

## ★みぞれ酒の作り方

- ①日本酒を冷蔵庫でしっかり冷やします。
- ②耐熱硝子製の徳利や片口へ移してぴったりとラップをし、冷蔵庫で「約2時間程度」冷やします。  
※2 お使いの冷蔵庫の機種や設定によって時間は変わりますので、最適な時間を見つけてください。
- ③同時に、耐熱硝子製の盃も冷蔵庫で冷やします。
- ④冷蔵庫から徳利や片口を「ゆずらないように」静かに取り出します。
- ⑤冷やした盃に少し高い位置から注ぐと、衝撃で『シャリシャリシャリ！』と氷結します！

手軽に楽しめる  
酒器

耐熱ガラス JAN 熱湯OK 電子レンジOK 火炎不可 日本製 ・ハンドメイド

冷酒と熱燗、どちらでも楽しめる耐熱硝子製の酒器です。耐熱温度差120℃なので冷凍も可能です。



耐熱 天開盃(クリア)  
F-49864 ¥1,000  
49864 9

耐熱 片口(クリア)  
F-49862 ¥1,800  
49862 5

耐熱 天開盃(あさぎ)  
F-49865 ¥1,100  
49865 6

耐熱 片口(あさぎ)  
F-49863 ¥1,900  
49863 2

徳利  
F-49093 ¥1,200  
49093 3

徳利 大  
F-49163 ¥1,500  
49163 3

最大70 口70 高70  
容90  
3×20=60p/c入

最大115-90 高90  
容270  
1×36=36p/c入

最大70 口70 高70  
容90  
3×20=60p/c入

最大115-90 高90  
容270  
1×36=36p/c入

最大75 口36 高103  
容約190  
1×48=48p/c入

最大82 口36 高125  
容約260  
1×36=36p/c入



入れ子が可能！  
省スペース化に！

手に持った親指の下が  
約1合(180ml)です。

シャリシャリ...

少し高い位置から  
注ぐと...

写真：青森県 奥入瀬渓流

ADERIA

〒103-0004 東京都中央区東日本橋2丁目1番5号石塚ビル3階 アデア株式会社 Tel: 03-3863-4811

商品画像・POP検索システム <http://www.pro-ishizuka.com/>

●記載価格は税抜き価格です。●メーカーJAN(49 63972)は省略してあります。

●硝子職人が一つ一つ手作りする為、サイズ・柄・色・容量・質量等に多少のバラつきがございます。また、手洗いをおすすめします。

ADERIA  
<https://aderaia.jp>



津軽  
みどり

<https://tsugaruvidro.jp>



2020.01