

とっても簡単。
是非一度、
お試し下さい！

玉乃光「純米吟醸冷蔵酒パック」を、そのままフリーザー（マイナス15℃以下）に10時間から一昼夜入れてみます。状態がみぞれのような触感になつていらない場合はさらに入れ続けて下さい。

固さを確認 しましよう

フリーザーから取り出し、みぞれの状態を確認するためパックを揉んでみて下さい。程良いみぞれ具合になついたら、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…



もし、取り出したパックが固すぎた場合は、水か湯にさらしパックを揉んで柔らかくして、みぞれの状態にしてからカラフェに移して下さい。
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下さい。

まさに涼の美味

そして、グラスに注げばできあがりです。
なお、カラフェもフリーザーであらかじめ冷やしておきまと、より長くみぞれ酒をお楽しみいただけます。

300ml 435円（税込）
450ml 610円（税込）

簡単な作り方



終

玉乃光
純米吟醸

「純米吟醸 玉乃光 冷蔵酒パック」を使って
簡単に楽しんでいただける“みぞれ酒”的
作り方をご紹介しましょう。

みぞれ
酒



容量は300mlパックです(450mlパックもございます)。

お酒を飲む際は、必ずお手洗いをしてからお召し下さい。お酒は肝臓に影響するお酒です。

京都・伏見
醸造元 玉乃光
創業元治元年
SINCE 1673

玉乃光酒造株式会社

〒612-8066 京都市伏見区東堀町545-2 TEL:075(611)5000 FAX:075(601)0004
<http://www.tamanohikari.co.jp/>