

冰雪販売業現地視察の概要について

- 【日 時】 平成27年6月29日（月）10:00～
- 【場 所】 東京都杉並区天沼3-15-16 ジョウサイアイスセンター
- 【対応者等】 黒岩 隆之（東京都冰雪販売業生活衛生同業者組合理事長）

（敬称省略）

小塚 茂（協業組合 城西産業 総務部長）

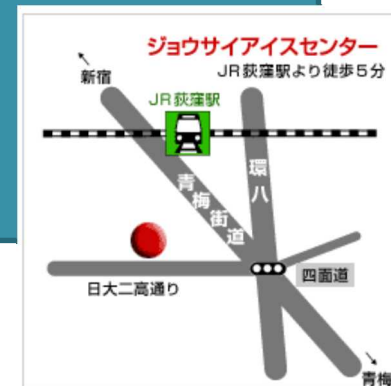
曾根 健一（協業組合 城西産業 業務部長）

瀬谷 竜夫（協業組合 城西産業 所長）ほか

折橋 宏（全国冰雪販売業生活衛生同業組合連合会）

（厚生労働省）長田 浩志（健康局生活衛生課長）

新津 幸義（健康局生活衛生課長補佐）ほか

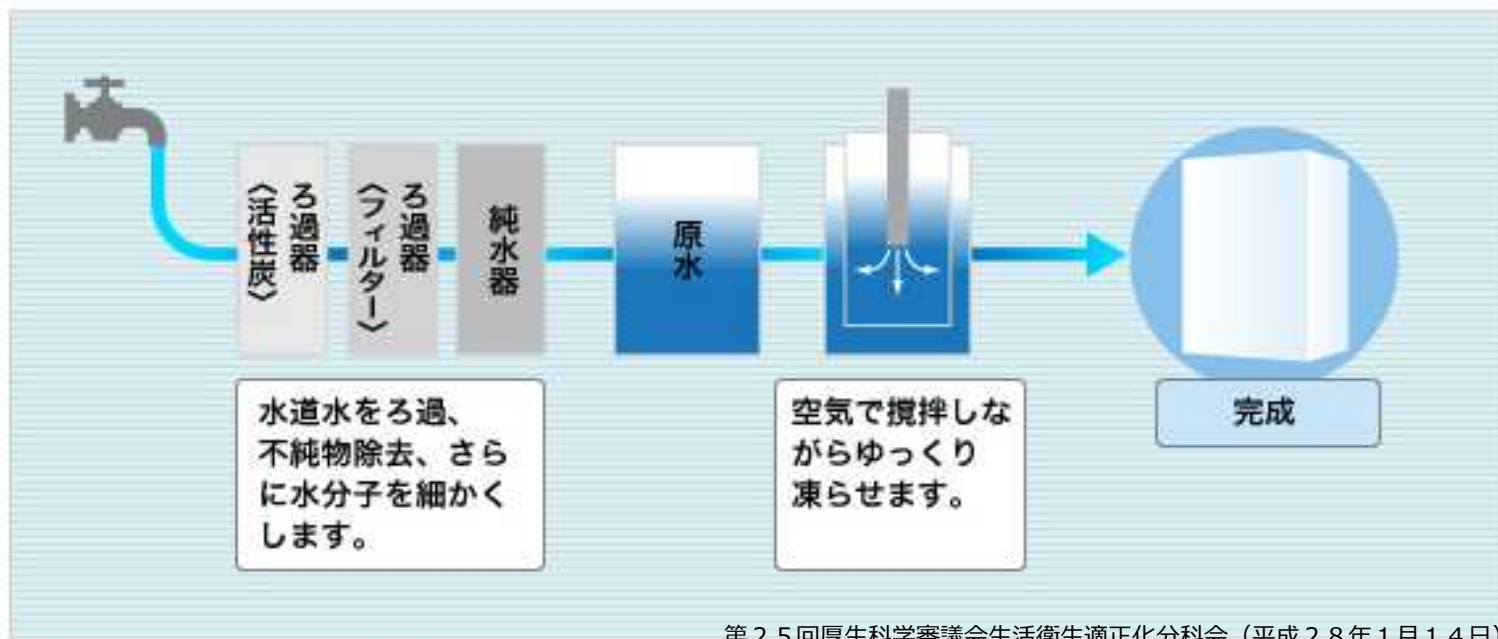


純氷 ①

自然の中で氷は、ゆっくりと長い時間をかけて造られます。さらに凍るまでの間は自然の風に身をゆだねるかのように常に流動しながら凍っていきます。その為「海水から出来る流氷」も、「濁りがひどい湖の表面の氷」も、「土中の水分から成る霜柱」でさえも、全て不純物を含まないきれいな透明の氷になるのです。

このような自然界での氷の出来る仕組みをうまく取り入れ、さらに衛生面や品質にも考慮して造られるのが、氷屋さんの作る『純氷』なのです。

純氷ができるまで



純 氷 ②

氷の一番の違い

純 氷



大きな結晶で、不純物を含まず溶けにくいので飲み物本来の味を引き立てます。

硬く、溶けにくく、どこまでも透明です。グラスの中でカランと澄んだ高い音がします。他製法の氷にはない高級感が味わえます。

水道水を念入りに濾過、殺菌して使用します。不純物を含まず無味無臭なので飲み物のおいしさを最大限に引き出します。

アイス缶に入れた原水を攪拌しながら-10℃で丹念に凍らせます。ゆっくり凍らせることにより空気や不純物を排除していきます。

結氷速度平均3mm/時

氷及び原水は食品衛生法に基づき定期的に検査を行っています。

結晶

特徴

原水

製法

速度

衛生

自動製氷機



結晶が細かく空気や不純物を含んで白っぽい上、早く溶けるので、飲み物が水っぽくなってしまいます。

輝きのない白っぽくすんだ氷で、グラスの中ではカランカランと鈍い音がします。生産効率を最優先に設計されています。機械導入後は一定の形状の氷しか手に入りません。

水道水をそのまま使用します。原水に含まれた塩素などのせいで飲み物の味が邪魔されてしまいます。

-25℃に冷却した製氷板に水道水を噴射しながら短時間で凍らせるため、空気や不純物まで一緒に凍ります。

結氷速度平均50mm/時

害虫の進入、カビの発生が指摘されています。

氷のいろいろ

角氷



ご希望のサイズにしてお届けします。お飲物に力キ氷に寿司ネタの冷やし氷として、用途はいろいろです。

ぶっかき氷



すぐにお使いいただける純氷です。自動製氷機では味わえない高級感をお楽しみになれます。

ボールアイス



ロックグラスにぴったりな球体の氷です。ウイスキーやカクテルなど、お洒落な演出にも効果的。

クラッシュアイス



小粒状の氷は冷却効果が高く、冷たいドリンクがすぐ作れます。

ダイヤアイス



四角の氷で一粒のサイズが一定なので、能率的に使える業務用の純氷です。

スティックアイス



トールグラスに長めの氷、固くて溶けにくいので、長時間使えます。

出典：協業組合 城西産業ホームページ

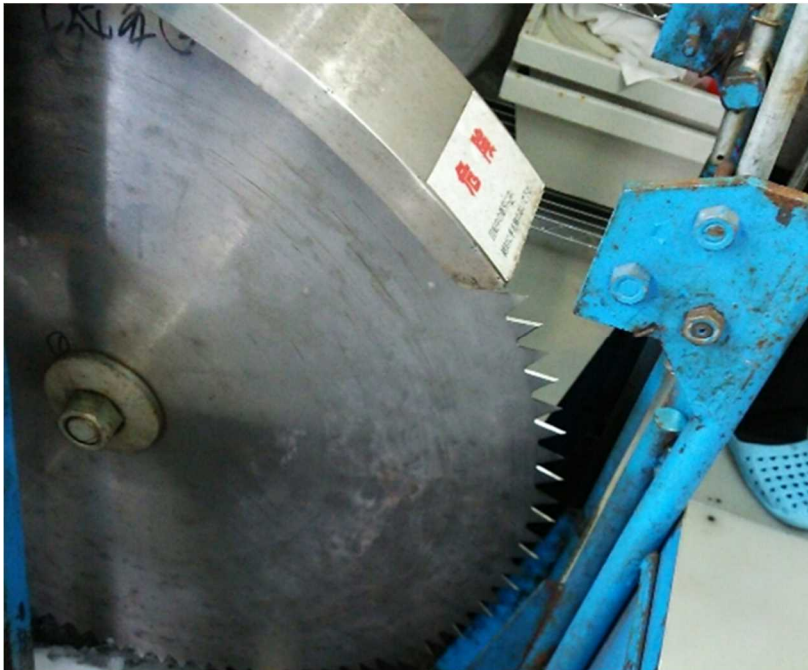
創立60年来木製冷蔵庫の時代より、氷雪の販売をしている。



創業60年のジョウサイアイスセンター店先。
昭和44年に50~60軒あった氷販売店を協業組合とした。

氷屋の氷 “じゅんぴょう”





冷凍庫は -20°C に保たれている。

氷はアイスカッターにより裁断される。

鋸刃はステンレス製、特殊焼き入れでさびも少ない。

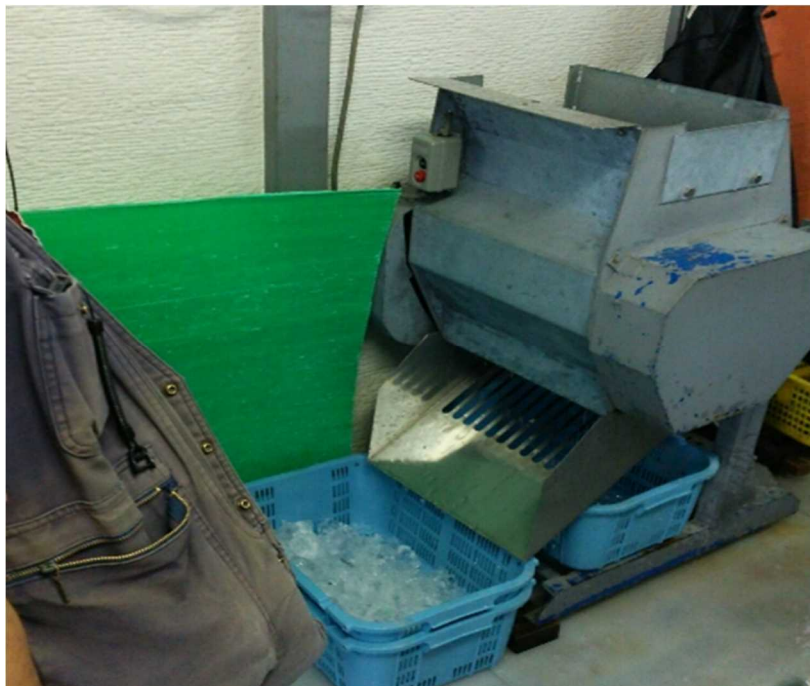


操作は簡単、しかも迅速。台車に氷を乗せハンドルを倒して前に押すだけ。

1本の氷柱から36カン（1カンで20～30人分）の氷が取れる。

昔は“のこ”により作業。





アイスクラッシャーによりできた砕氷の粒を揃えて袋に詰めシーラーにより封をした様子。