

氷で、お酒はもっと美味しいくなる ロックアイスで学ぶ“大人の楽しみ方”

これから、忘年会や年末年始の集まりなど、お酒の席も増えるシーズン。そこで今回は、アイドルグループ「Chuu♡Cute」の河本景さんと高橋遙花さんがロックアイス®を使って、ワンランク上の一杯を美味しい作るコツを紹介する。



蓋を開ければそのまま使える
ロックアイス。グラスも便利



飲み物をよりおいしく楽しむならロックアイス。がおすすめ



氷は表面の霜
を洗い流してから使うと馴染み
がいい



教わった通り、美味しいハイボールの作り方を実践

おいしい「ハイボール」のつくり方



①

グラスに水をたっぷりと
(グラスから少しあはみ出る
くらいまで)入れる。唐揚
げくらいの大きさの氷を3
個程度。

※グラスは 240ml(8オンス)
～360ml(12オンス)程度
のタンブラーが適当



②

氷に直接当たながら注ぐ。
ウイスキーと炭酸水の割
合は1:3程度



③

グラスに霜が付くくらいま
でマドラーで時計回りにか
き混ぜてウイスキーとグラ
スをきりっと冷やす。(ウイ
スキーとグラスを氷の温
度に近づける)

※マドラーがなければ細長い
スプーンや箸でもOK



④

よく冷えた炭酸水を、氷の
隙間からグラスの底にある
冷えたウイスキーをめがけて
注ぐ。(グラスの中で炭
酸水がウイスキーに潜り
込み、底から泡が立ちのぼ
ると自然と混ざり合う)

※画像は家庭用のベットボ
ル炭酸水を使用しています



⑤

マドラーで氷を下から持ち
上げ、時計回りに一周、や
さしく混ぜる。



小久保製氷冷藏株式会社

住所: 千葉県八千代市村上1739-4
TEL: 047-484-1169
H P: <https://kokuboice.co.jp/>

「ロックアイス」は小久保製氷冷藏の登録商標です。



公式HP



Instagram

氷、アイスコーヒーなら中くらいの氷…といつ
たように、飲み物に合わせた大きさの選び方も
重要なのだ。そしてもう一つ、「純度の高い氷」を
使うこと。ゆっくり時間をかけて凍らせる独自
製法だから一般的な氷よりも純度が高く無味
無臭。だから溶けても味を損なわず、本来の味
を長く楽しめる。「見た目が澄んでいる」とそれ
だけでおいしそうに感じますよね」と高橋さん
も納得の表情。

早速、実際にハイボールを作つてみると
氷をたっぷり入れ、ウイスキーを当てるように
注ぎ、しっかりと冷やしてから炭酸水を底へ向
て流し込む——この工程だけで香りがふわりと
立ち、味わいは格段に変わる。飲んだ二人も
「これすごく美味しい!」「味に角がなくて
飲みやすい!」とその違いにビックリ。その後
は、料理を囲んで女子会がスタート。

盛り上がる中、今回の感想を聞いてみると
「家でもすぐ試せるのがいいですね」と高橋さ
ん。「帰りに買います!」と河本さん。氷を変え
れば、お酒はもっとおいしくなる。「ロックアイス」
で、あなたの一杯をアップデートしてみては。

「氷って、ただ入れるだけじゃないんです
ね!」ロックグラスを手にした河本さんが、
思わず声を上げた。今回、二人が実践するの
は、飲み物をおいしくするための氷の扱い方。
ポイントは「氷と飲み物の温度を素早く近づけ
ること」だという。飲み物とグラスが短時間で
しっかり冷えると、氷が余計に溶けず、味わいが
薄まらないというわけだ。

まずは、「氷をたっぷり使う」こと。氷が少な
いと飲み物がなかなか冷えず、溶け続けて水つ
ぽくなる。ハイボールなら唐揚げ大の大きめの

スペシャルナビゲーター 高橋遙花 (たかはし・はるか)
2002年11月28日生まれ。東京都出身。血液型B型。2025
年7月、アイドルグループ Chuu♡Cute のメンバーとしてデ
ビュー。グループでは「レッド担当」。趣味・特技は、アニメ・漫
画・映画鑑賞・旅行・歌・ダンス・描画・どこでも寝られるところ。

スペシャルナビゲーター 河本景 (かわもと・けい)
2001年9月22日生まれ。千葉県出身。血液型A型。モ
デルや女優、舞台に出演。2025年7月、アイドルグル
ープ「Chuu♡Cute」としてデビュー。趣味・特技は、映画
鑑賞、読書、ダンス、バレエ。