



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

ロックアイス® × 年末年始

チーマガおすすめ 氷で変わる!  
あなたの一杯をアップデート

## 氷で、お酒はもっと美味しくなる 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遥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く作るコツを紹介する。



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」の作り方



①

グラスに水をたっぷりと（グラスから少し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)程度のタンブラーグラスが適当



②

氷に直接当てながら注ぐ。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ぐらせて注ぐ。（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）

※画像は家庭用のペットボト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。



氷、アイスコーヒーなら中くらいの氷…といったように、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水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ってみることに。氷をたっぷり入れ、ウイスキーを当てるように注ぎ、しっかり冷やしてから炭酸水を底へ向けて流し込む——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「何これ、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よう」。

「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」とだ。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、溶け続けて水っぽくなる。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 高橋遥花（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。



小久保製氷冷蔵株式会社

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」は小久保製氷冷蔵の登録商標です。



公式HP



Instagram