コア・コクボホールディングス株式会社
プレスリリース：2026年11月05日

年末年始の“ちょっと贅沢な家飲み”を格上げ！プロの9割が認める「氷の質でお酒の味は変わる」事実。味・香りを最大化する「氷の選び方」とは？【お正月のおうち時間をアップデート】

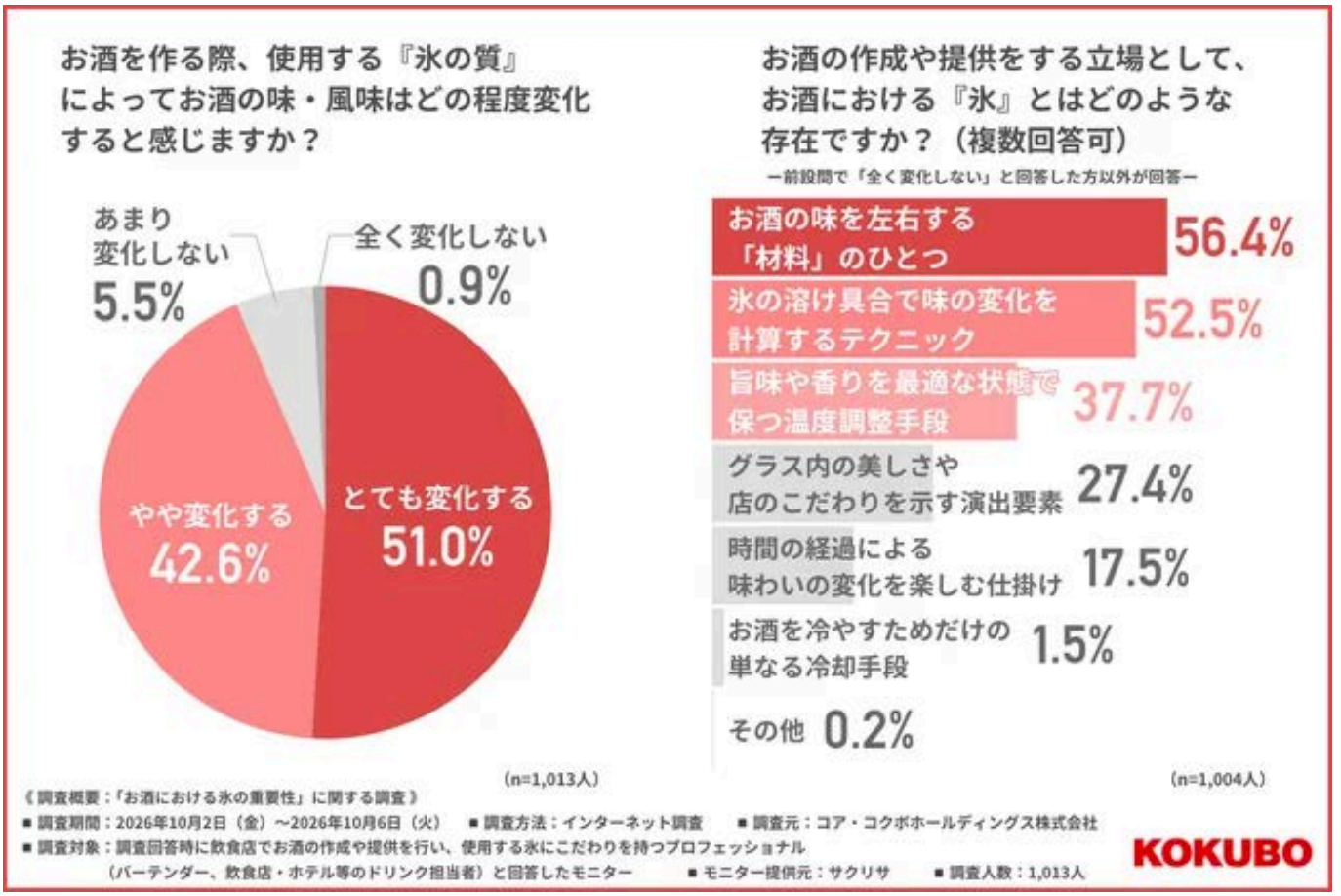
プロが避ける氷の特徴と、自宅で専門店の味に近づける手軽な工夫が明らかに

コア・コクボホールディングス株式会社（所在地：千葉県船橋市、代表取締役社長：小久保 龍平）は、飲食店でお酒の作成や提供を行い、使用する氷にこだわりを持つプロフェッショナル（バーテンダー、飲食店・ホテル等のドリンク担当者）を対象に、「お酒における氷の重要性」に関する調査を行いました。

一日の終わりに、ゆっくりとお酒を楽しむ時間を心待ちにすること、ありませんか。
近年、自宅でこだわりのウイスキーやクラフトジンなど、少し上質なお酒を味わう「家飲み」のトレンドが定着しています。
しかし、お酒そのものにはこだわっても、合わせる「氷」にはあまりこだわっていない方が多いのではないでしょうか。

果たして、氷の違いはお酒の味わいにどれほどの差を生むのでしょうか。

プロの9割が断言！お酒の美味しさは「氷の質」で劇的に変化する！最も氷にこだわるべきお酒は「ウイスキー」



はじめに、「お酒を作る際、使用する『氷の質』によってお酒の味・風味はどの程度変化すると感じるか」と尋ねたところ、約9割が**『とても変化する（51.0%）』『やや変化する（42.6%）』**と回答しました。

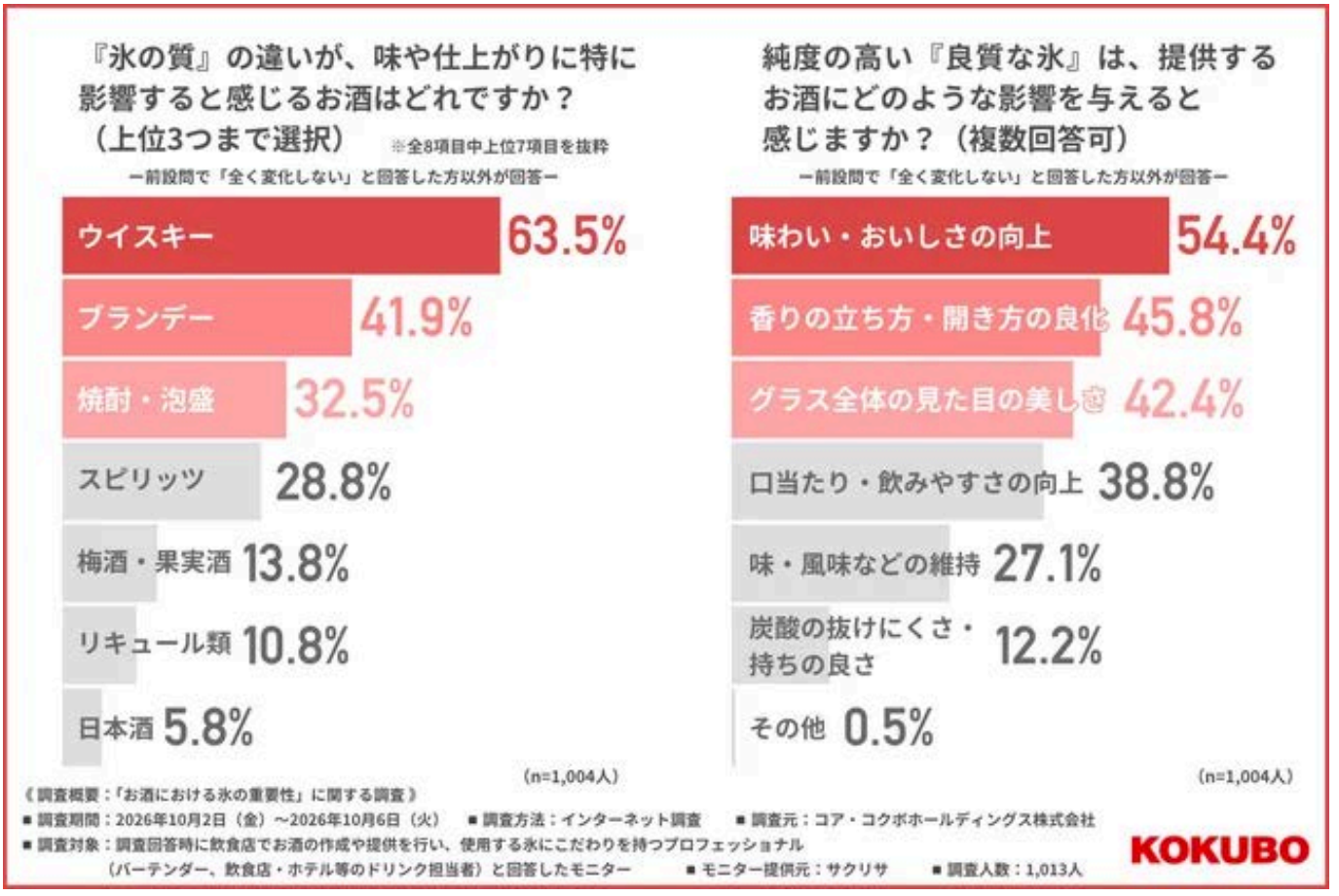
大多数が「変化する」と回答したことから、味や風味を決定づける重要な要素であることがうかがえます。
背景には、氷の溶け方や温度のわずかな違いが、お酒の香りや口当たりを大きく左右するという、現場で得た実感があると考えられます。

では、プロにとってお酒における氷とは具体的にどのような存在なのでしょうか。
ここからは、前の質問で『全く変化しない』と回答した方以外にうかがいました。

「お酒における『氷』とはどのような存在か」と尋ねたところ、**『お酒の味を左右する「材料」のひとつ（56.4%）』**と回答した方が最も多く、**『氷の溶け具合で味の変化を計算するテクニック（52.5%）』『旨味や香りを最適な状態で保つ温度調整手段（37.7%）』**となりました。

氷をお酒を冷やすためのものとして捉えるだけでなく、「味を左右する材料」として認識している方が約6割に上りました。
「溶け具合による味の計算」や「温度調整手段」といった高度な技術にも直結しており、氷選びがお酒の完成度を大きく左右する要因であることが読み取れます。

お酒における氷の重要性が見えてきましたが、その影響はどのお酒でも同じなのでしょうか。



そこで、「『氷の質』の違いが、味や仕上がりに特に影響すると感じるお酒」について尋ねたところ、**『ウイスキー（63.5%）』**と回答した方が最も多く、**『ブランデー（41.9%）』『焼酎・泡盛（32.5%）』**となりました。

約6割が『ウイスキー』と回答し、また『ブランデー』や『焼酎・泡盛』も上位になりました。
この結果から、ロックや水割りなど、ゆっくりと時間をかけて味わうアルコール度数の高いお酒ほど、氷の純度や溶け具合が本来の香りや口当たりに直接影響しやすいことがうかがえます。

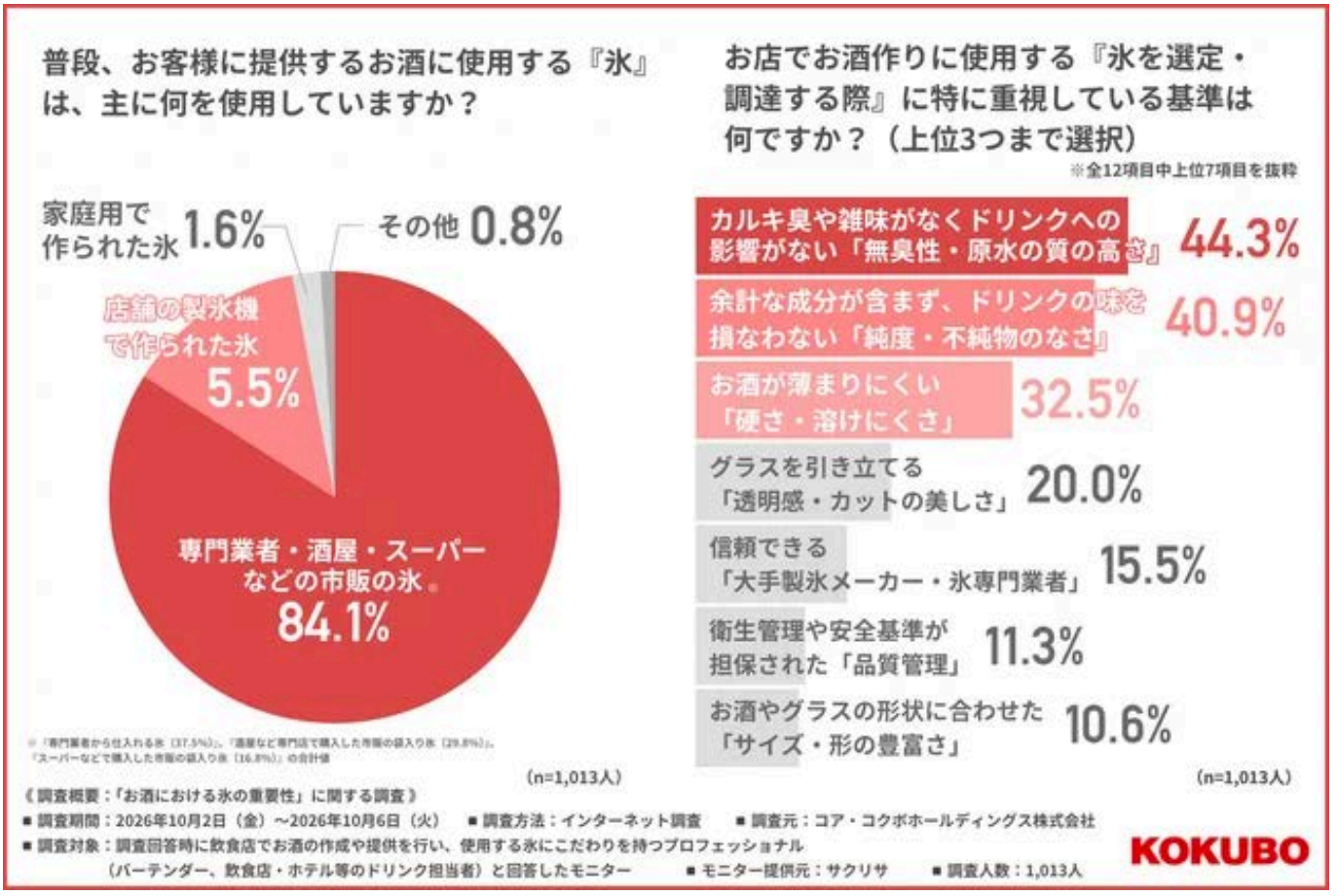
では、純度の高い良質な氷は具体的にどのような影響を与えるのでしょうか。

「純度の高い『良質な氷』は、提供するお酒にどのような影響を与えると感じるか」と尋ねたところ、**『味わい・おいしさの向上（54.4%）』**と回答した方が最も多く、**『香りの立ち方・開き方の良化（45.8%）』『グラス全体の見た目の美しさ（42.4%）』**となりました。

良質な氷が「味わい・おいしさ」だけでなく、「香りの立ち方・開き方」や「見た目の美しさ」など、さまざまなアプローチで飲酒体験を向上させていることがわかります。
不純物が少ないことでお酒本来の香りや味を邪魔せず、氷の透明感が視覚的な美しさを演出するなど、お酒のポテンシャルを最大限に引き出しているとうかがえます。

家庭用氷と何が違う？プロが「市販の氷」を選ぶ理由

そのような中、現場では実際にどのような氷が使われているのでしょうか。



「普段、お客様に提供するお酒に使用する『氷』は、主に何を使用しているか」と尋ねたところ、**『専門業者・酒屋・スーパーなどの市販の氷』**を使用していると回答した方が8割以上という結果となりました（『専門業者から仕入れる氷（37.5%）』『酒屋など専門店で購入した市販の袋入り氷（29.8%）』『スーパーなどで購入した市販の袋入り氷（16.8%）』と回答した方の合計値）。

対して**『店舗の製氷機で作られた氷』**と回答した方はわずか5.5%となり、市販氷の高いシェア率が目立つ結果となりました。

特に、回答者をバーテンダーに限定すると、市販の氷を購入して使用している方の割合は91.1%にまで上昇し、10人に9人以上が市販氷をドリンク作成に使用していることが分かりました。
※お酒本来の味わいや香りを最大限に引き出すためには、日常的に手軽に作れる氷だけでなく、手間暇をかけて不純物を取り除きながら凍らせた本格的な氷を取り入れることが、プロフェッショナルの間では不可欠なこだわりとなっていると考えられます。

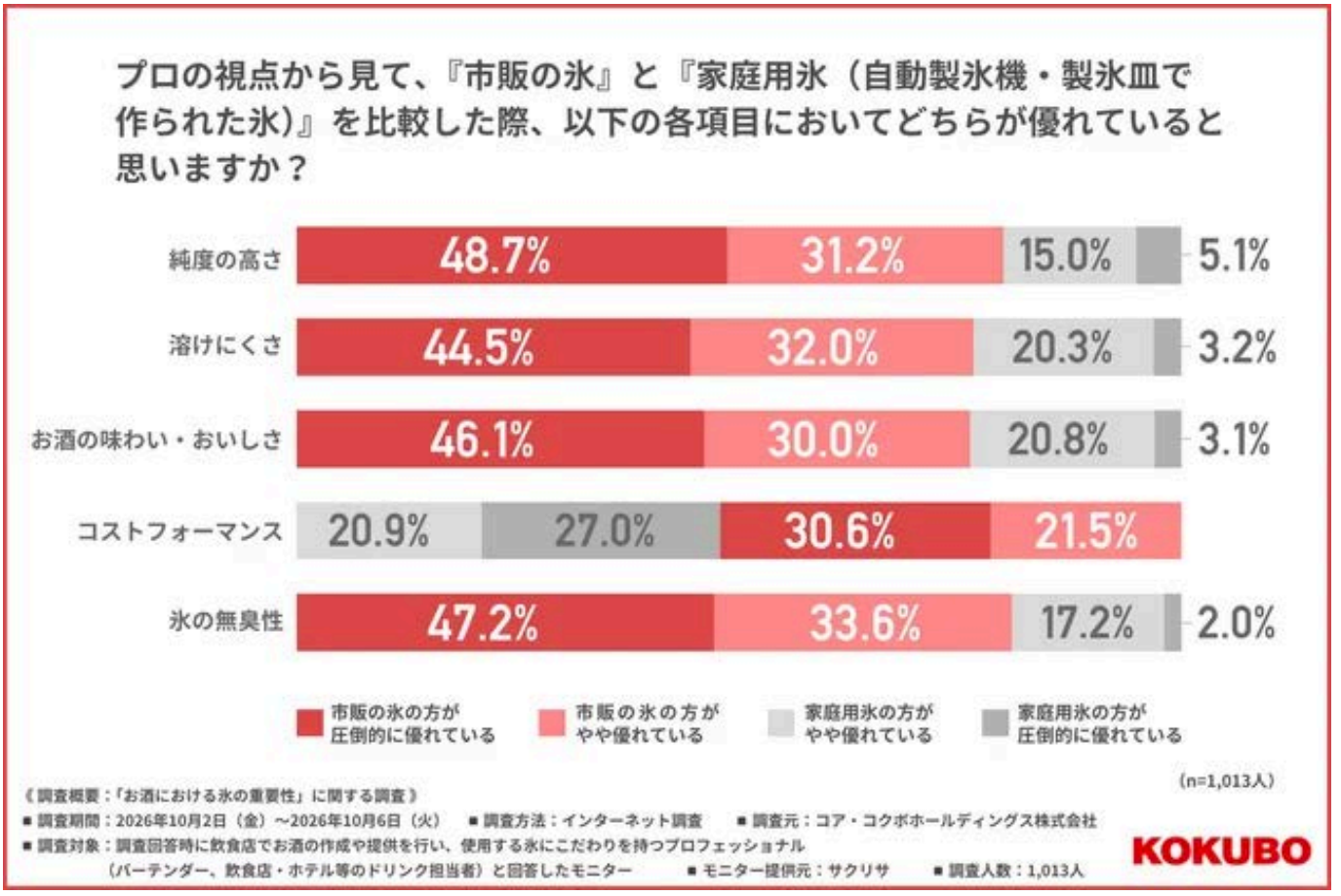
では、氷を選定・調達する際はどのようなポイントを重視しているのでしょうか。

「お店でお酒作りに使用する『氷を選定・調達する際』に特に重視している基準」について尋ねたところ、**『カルキ臭や雑味がなくドリンクへの影響がない「無臭性・原水（水）の質の高さ」（44.3%）』**と回答した方が最も多く、**『余計な成分を含まず、ドリンクの味を損なわない「純度・不純物のなさ」（40.9%）』『お酒が薄まりにくい「硬さ・溶けにくさ」（32.5%）』**となりました。

お酒そのものの風味を邪魔しない「無臭性・原水（水）の質の高さ」が最も重視されており、次いで「純度・不純物のなさ」や「硬さ・溶けにくさ」と続いています。
純粋にお酒の味を落とさないための品質が優先されていることから、氷選びがいかに味の仕上がりに直結する重要なポイントであるかがうかがえます。

氷の選定基準として「無臭性」や「純度」が重要視されていますが、市販の氷と家庭の製氷機で作る氷などを比べた際、どちらが優れていると感じているのでしょうか。

「プロの視点から見て、『市販の氷』と『家庭用氷（自動製氷機・製氷皿で作られた氷）』を比較した際、以下の各項目においてどちらが優れていると思うか」と尋ねたところ、以下のような回答結果になりました。

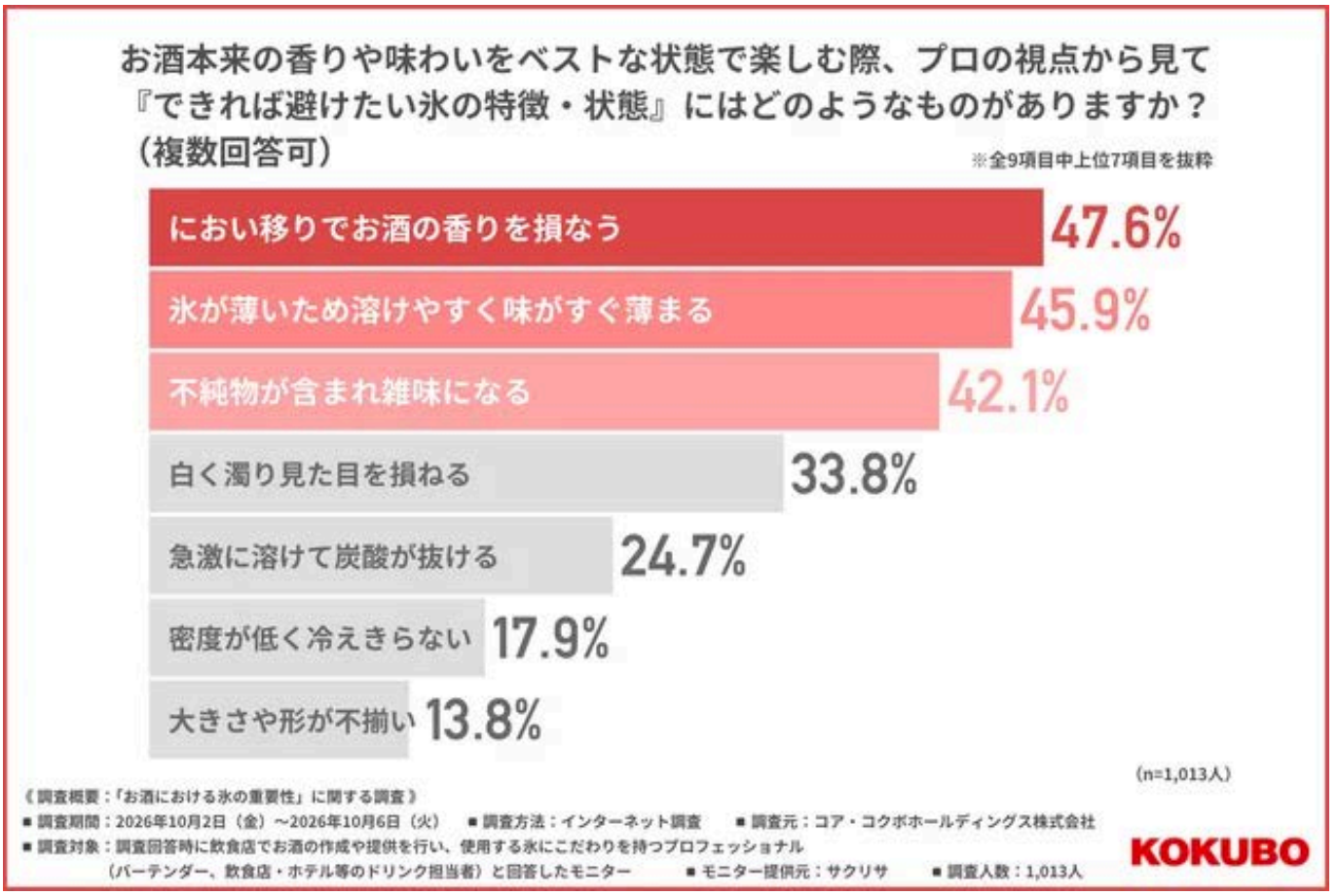


コスト面を除き、お酒の味わいや香りを引き立てる品質に関わるすべての項目で、市販の氷が家庭用氷を大きく上回る評価を得ています。
日常的にすぐ消費されやすい消耗品でもある氷を、「わざわざ購入するのはもったいない」と感じる方も少なくないかもしれません。しかし本調査では、コストをかけてでも市販の氷を選ぶ価値が「十分に

ある」と回答したプロが半数以上を占めました。
純度が高く、無臭で溶けにくいという市販の氷の特性が、プロの目から見ても明らかにお酒の仕上がりを格上げしていることがわかります。
家庭用氷は手軽でコストパフォーマンスに優れる反面、クオリティの面では明確な差があると認識されているようです。
この氷の品質の差が、お店で提供される一杯と自宅で作る一杯の「決定的な違い」を生み出す大きな要因になっていると考えられます。

家でお酒を楽しむ際の工夫は「グラスの冷却」と「市販の透明で硬い氷」。手軽で簡単なご褒美タイムに！

市販の氷が優れている理由が明らかになった一方で、プロがお酒本来の味を守るために「できれば避けたい」と感じる氷には、どのような特徴があるのでしょうか。



「お酒本来の香りや味わいをベストな状態で楽しむ際、プロの視点から見て『できれば避けたい氷の特徴・状態』にはどのようなものがあるか」と尋ねたところ、**『においうつりでお酒の香りを損なう（47.6%）』**と回答した方が最も多く、**『氷が薄いため溶けやすく味がすぐ薄まる（45.9%）』『不純物が含まれ雑味になる（42.1%）』**となりました。

プロが避ける「におい」「溶けやすさ」「不純物」といった要素は、お酒本来の風味を損なう要因になることがうかがえます。
この結果から、銘柄や価格に関わらず、普段の晩酌でお酒を楽しむ際にも、雑味のない純度の高い氷を選ぶことが一杯の美味しさを引き立てる重要な要素になると考えられます。

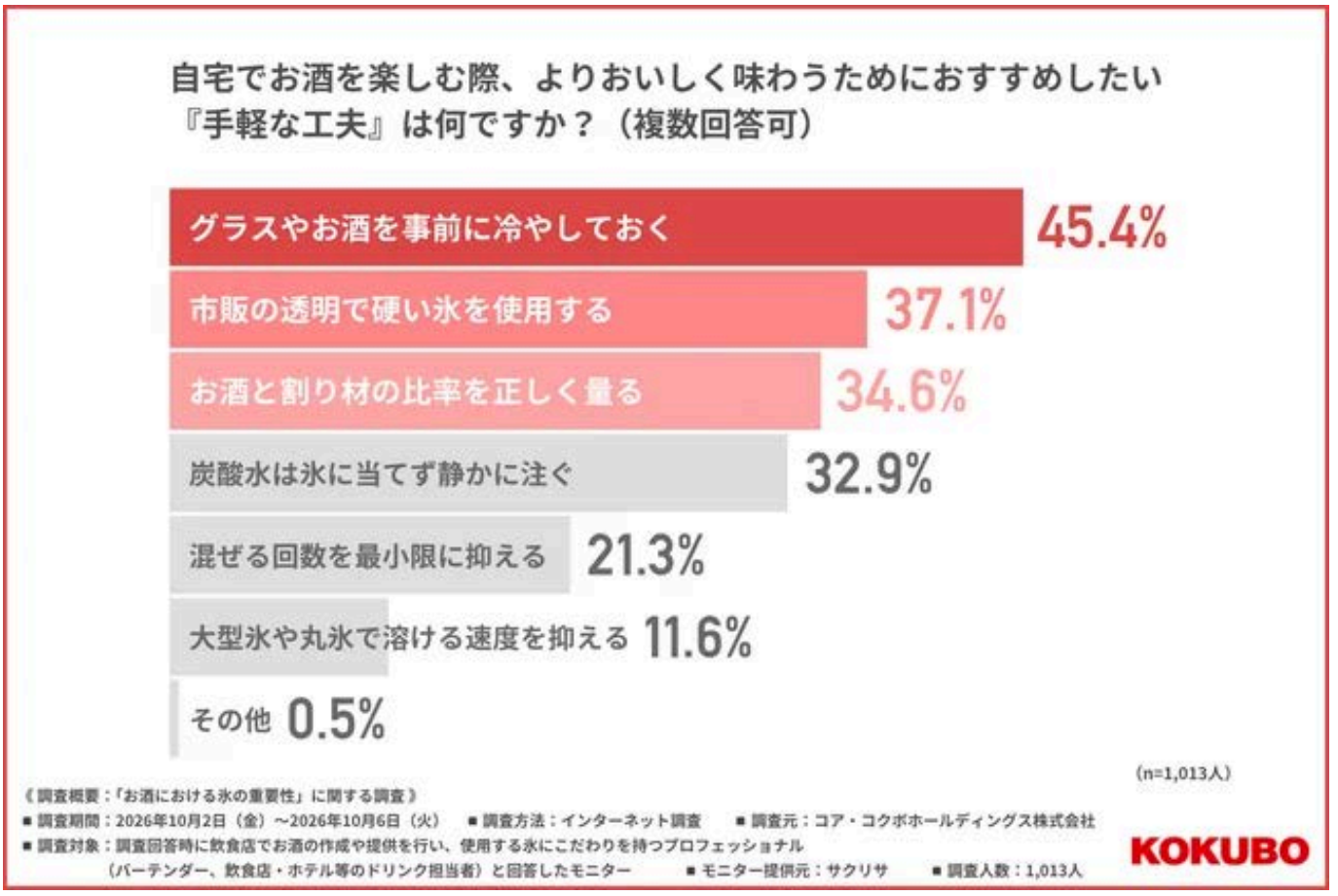
実際に、「氷選びの重要性」や「氷の質によるお酒の違い」を感じた場面について詳しく聞きました。

■氷の質が味を左右する！プロの実体験エピソード

・自分で飲んでるとき家庭の氷を使ったがカルキ臭がした（30代／男性／愛知県）
・純度の高い透明な硬い氷はロックにした時に溶けにくく、時間の経過と共にゆっくり楽しめる（50代／女性／和歌山県）
・ウイスキーなどをロックで提供する際、上質な氷だと溶け方が緩やかで、味や香りを損なわず、お客さんも満足していた。（60代／女性／東京都）
・家で作るよりも市販で売っている物のほうが味が良くたつ（60代／男性／北海道）

実際の現場や個人的な体験においても、良質な氷を使うことでお酒の味が向上し、ゆっくりと楽しめるという実感が得られています。
一方で、家庭用氷を使用した際のカルキ臭を指摘する声もあり、氷の質が飲酒体験の質を左右することが裏付けられています。

では、自宅でお酒をより美味しく味わうためには、具体的にどのような工夫を取り入れればよいのでしょうか。



「自宅でお酒を楽しむ際、よりおいしく味わうためにおすすめしたい『手軽な工夫』」について尋ねたところ、**『グラスやお酒を事前に冷やしておく（45.4%）』**と回答した方が最も多く、**『市販の透明で硬い氷を使用する（37.1%）』『お酒と割り材の比率を正しく量る（34.6%）』**となりました。

自宅でお酒をもっとおいしく楽しむための「手軽な工夫」として、上位に挙がったのが「氷を市販のものに変える」という選択肢でした。

ここまでの調査でもプロの多くが語っていた通り、氷はやがて溶けて水になり、最終的にお酒そのものと一体化します。だからこそ、氷に気を配ることは「お酒そのものの質にこだわること」とまったく同じなのです。

特別な準備や難しい技術は必要ありません。今日の一杯を楽しむ前に、まずは手軽に手に入る本格的な氷を用意して、その味わいの違いを確かめてみてはいかがでしょうか。

あなたの日常をちょっと楽しくしてくれる名脇役「ロックアイス」
詳細はこちら：https://kokuboice.co.jp/ice-value/quality/

【まとめ】お酒のポテンシャルを引き出し、自宅飲みの楽しさをを格上げする「市販の氷」の価値

今回の調査で、氷は単にお酒を冷やすためのものではなく、味や香りを決定づける「重要な材料」であることが明らかになりました。

プロの約9割が氷の質によってお酒の味が変化すると実感しており、特に「ウイスキー」や「ブランデー」「焼酎・泡盛」など、ゆっくりと味わうお酒ほどその影響を大きく受けやすいと感じています。
純度の高い良質な氷を使用することで、「味わい・おいしさの向上」や「香りの立ち方・開き方の良化」「グラス全体の見た目の美しさ」といった数多くのメリットがもたらされることも判明しました。

実際にお酒を提供する現場では、多くの方が市販の氷を使用しています。
その選定基準として重要視されているのが、お酒の風味を邪魔しない「無臭性」や「純度の高さ」、そしてお酒を薄めない「溶けにくさ」です。
プロの視点から市販の氷と家庭用氷を比較した結果でも、コスト面以外のすべての項目において「市販の氷が圧倒的に優れている」と評価されました。
一方で、家庭用冷蔵庫で作る氷にありがちな「におい移り」や「溶けやすさ」「不純物」は、お酒本来のポテンシャルを損なうため避けるべき要素としてプロから認識されているようです。

プロが教える「手軽な家飲みの工夫」の上位には、お酒の作り方のうちの一つに「市販の氷の活用」が挙げられました。高価なお酒を揃えるよりも前に、まずはベースとなる氷を変えてみる。グラスを満たす氷に少し気を配るだけで、毎日の晩酌は驚くほど上質な一杯へと生まれ変わります。

今回の**「お酒における氷の重要性」に関する調査**は、コア・コクボホールディングス株式会社が実施しました。同社をはじめとするKOKUBOグループはかちわり氷のブランドである「ロックアイス®」を手掛けています。（https://kokuboice.co.jp/）

■ロックアイスについて

純度が高く、見た目も美しい。

それがロックアイスの特徴です。

飲み物に入れて良し、料理の一工夫として使って良し。

素材本来のおいしさを引き立てる“名わき役”です。





「ロックアイス」は、小久保製氷冷蔵の登録商標です。

【ロックアイスがおいしさを引き立てる「3つの理由」】

①純度が高いから

②長持ちするから

③美しいから

【おいしさを最大限に引き出す「ロックアイスの使い方」】

①たっぷり氷を使う！

②飲み物に合わせて氷の大きさを使い分ける！

③氷は濡らしてから使う！

④純度の高い氷を使う！

・詳細はこちら：https://kokuboice.co.jp/ice-value/

氷の新たな可能性を追求し、新たな価値や気づきを創造することで、「氷が育む豊かな食文化の創造」と「社会課題の解決」に取り組んでいます。

■コア・コクボホールディングス株式会社：https://kokuboice.co.jp/

■お問い合わせTEL：047-483-6911

調査概要：「お酒における氷の重要性」に関する調査

【調査期間】2026年10月2日（金）～2026年10月6日（火）

【調査方法】PRIZMA（https://www.prizma-link.com/press）によるインターネット調査

【調査人数】1,013人

【調査対象】調査回答時に飲食店でお酒の作成や提供を行い、使用する氷にこだわりを持つプロフェッショナル（バーテンダー、飲食店・ホテル等のドリンク担当者）と回答したモニター

【調査元】コア・コクボホールディングス株式会社（https://kokuboice.co.jp/）

【モニター提供元】サクリサ

当プレスリリースURL

https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000086.000143588.html

コア・コクボホールディングス株式会社のプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/143588

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

■コア・コクボホールディングス株式会社：（グループHP）https://kokuboice.co.jp/

■お問い合わせTEL：047-483-6911