



製氷部

Ice Making Division



私たちの原点、「伝統製法」で製造した純氷を、
時代のニーズにあった商品に加工、販売しています。



高品質の秘密

当社が製造する「純氷」は、「限らない透明感」・「マイルドな食感」・「固く溶けにくい結晶体」にこだわって作った高級な氷です。

原料の水は、製造工程の中でアルカリイオン水として入念に処理し、不純物を含まない、無菌・無味・無臭の「純氷」へと変化させていきます。透明度が高く、氷の結晶が大きくて溶けにくい氷を作るために、攪拌して水分子の運動を活発にし、 -10°C で48時間以上かけてゆっくり凍結させていきます。

※現在、製氷部での募集はありません！