

人気メニュー「みぞれ酒」作りにグルメクールを活用 最適な温度で提供して、お客さまに感動と笑顔を！



導入先

玉乃光酒造株式会社さま

- 京都市伏見区(本社)
- 1673(延宝元)年和歌山で創業し、後に京都・伏見に移転。1964年、業界に先駆けて純米酒を“復活”し、良い米と水、麴だけを使った酒造りを貫かれる。
- 純米酒粕玉乃光(本物件) / 京都市下京区
純米酒粕を使った創作料理と日本酒を楽しむ。



導入商品

冷凍庫「グルメクール」

FJ-HM7K-H×1台

- 2024年5月導入。直営店・純米酒粕玉乃光で「みぞれ酒」を提供。みぞれ酒とは、液体の場合、静かにゆっくり冷やすと0℃以下でも凍らず、刺激を与えると凍る『過冷却』という現象でみぞれ状にしたお酒のこと。

こんなソリューションを実現しました。

導入前の課題

日本酒の新しい楽しみ方として、みぞれ状に冷やして味わうみぞれ酒を提供しています。みぞれ酒作りには冷凍庫の精緻な温度管理が必要ですが、従来の冷凍庫は細かい温度設定ができなかったため失敗が多く、店舗で提供するのを不安に感じたり、ロスが生じたりしていました。

最適な設定温度により、みぞれ酒作りが安定し、安心して提供できるようになりました。

ファン冷却式なので庫内に霜が付かず、面倒な霜取りが不要で手間が減らせました。

メタルドアのスタイリッシュなデザインで、お客さまの目に触れる店頭に置いて使えています。



玉乃光酒造株式会社

酒粕事業部
今井菜々子さま



純米酒粕玉乃光
副店長 磯崎紫野さま

■ 導入の背景

日本酒をみぞれ状にして味わう「みぞれ酒」を不安なく、安定的にお客さまに提供したい。

直営店・純米酒粕玉乃光の提供メニューとして力を入れているのが、日本酒をみぞれ状にして味わうみぞれ酒です。冷凍庫で時間をかけて冷やして作りますが、従来使っていた冷凍庫では温度管理が大まかで不安定だったので、完全に凍ってしまったり、注いでもみぞれ状にならなかったりと失敗がありました。このため、お客さまに出す際に不安があり、商品のロスにもつながっており、安定的に提供できる方法を模索していました。

■ 選ばれた理由

**9段階の細かい温度設定が簡単にできる。
メタリックなデザインが店頭でもスタイリッシュ。**

そんななか見つけたのが、みぞれ酒作りを一般向けに紹介するシャープのSNSでした。みぞれ酒に関心を持つメーカーと考え、DMを送ったところ、タイミングよく提案いただいたのがグルメクルです。みぞれ酒に適した -15°C 、 -18°C をはじめ細かい温度設定（9段階）が簡単にできることをまず評価。安定した庫内温度により従来のパック酒に加え、瓶入りの酒でもみぞれ酒が作れるのが確認できたのもメリットでした。メタリックなデザインで、店頭に置いてもとてもスタイリッシュなことも決め手になりました。

■ 導入後の効果

**みぞれ酒作りで失敗がなく、安定して提供。
霜取りが不要になり、業務効率が向上。**

店内に設置し、パックと瓶の酒、みぞれ酒を入れるカラフェを冷やしています。みぞれ酒は、冷えた液体の酒をカラフェに注ぐと瞬時にみぞれ状に変わる面白さがあります。お客さまに提供する際には、それをパフォーマンスとしてもお見せしていますが、みぞれ酒が安定的に作れるようになったため、パフォーマンスで失敗することがなくなり、安心して提供できるようになりました。また、ファン冷却式のため、従来3カ月に1度、1、2時間かかっていた庫内の霜取りが不要になり、業務効率アップにもつながっています。

■ 今後の展望

**みぞれ酒目当てのお客さまが増え、売上も増。
日本酒以外もトライし、一層の販売拡大へ。**

今夏はみぞれ酒目当てのお客さまが増えるなど、販売が昨年比で格段に増えました。商品のロスもなくなり、収益向上にも貢献しています。今後、寒い時期にも鍋などの温かい料理とのマリアージュを提案したり、日本酒以外の酒を使ったみぞれ酒にもトライし、さらに販売拡大を図っていきたいと考えています。



店内に調和するスタイリッシュなデザイン



簡単なボタン操作で 6°C から -21°C まで9段階で温度設定



容量72Lで、お酒約25本とカラフェ約10個を収納