

氷を食する文化発祥の地
「奈良」から「全国へ」

日乃出製氷は、奈良で唯一の小さな製氷メーカーです。
「大和氷室」の名の元に、県内外100店舗以上の
かき氷提供店に「純氷」をお届けしています。

大和氷室の純氷は、他の氷と何が違うのか？

その答えは、72時間かけて作る、

硬くて溶けにくく、削りやすい氷。

そしてそれはその日の気温によって

細かに調整する温度管理と、

より「純」を追求した手間暇から生まれます。

小さな会社である日乃出製氷ならではの強みです。

かき氷の原点は削ること。

ちかごろはいろいろな趣向を凝らしたかき氷が

SNSやメディアをにぎわしています。

こだわりのシロップ、特産のフルーツ、

見とれてしまうトッピング。

でも、それら全てに共通するのは「氷を削ること」。

くちどけのいい上質の削りが、

かき氷の魅力を最大限に引き出します。

こだわりの削りを実現するには「大和氷室」の純氷。

手に取って、くちどけで、違いを感じてください。



 **大和氷室**

氷の販売、発送に関する
お問い合わせはこちら

